



EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2013

PROCESSO Nº 074/2013

1 – PREÂMBULO

1.1– A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBÍ, situada na Rua Cincinato Braga nº 360, Centro, Itajobi/SP, torna público a quem possa interessar, que se acha aberto o presente **PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2013**, com julgamento pelo seu **MENOR PREÇO POR ITEM**, visando à aquisição de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar, conforme especificações constantes do Anexo I, que será processado e julgada em conformidade com a Lei Federal nº. 10.520/2002, aplicando-se subsidiariamente à medida do necessário e conforme critério do pregoeiro a Lei nº 8.666/93, além das condições específicas deste edital. Casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro com base nos princípios constitucionais e na legislação de direito privado.

LOCAL: Sala de Reuniões do Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Itajobi, situada a Rua Lauro Sodré, 224-1, em Itajobi/SP.

DATA: 15 DE OUTUBRO DE 2013 - HORÁRIO: 10:00 HORAS.

ANEXOS:

- I – Modelo de proposta e descrição dos produtos;
- II – Modelo da CREDENCIAL;
- III – Modelo da DECLARAÇÃO de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação;
- IV – Minuta de Contrato

2 . OBJETO

2.1. Constitui objeto da presente licitação a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, contendo produtos de 1ª (primeira) qualidade, com entrega parcelada, pelo período estimado de 12 (doze) meses, conforme especificados no ANEXO I.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

3 – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 – O recurso orçamentário será atendido pela seguinte dotação: **Ficha nº 119** - 010701 – Departamento de Educação - 12.361.0142.2058.0000 – Manutenção da Merenda Escolar - Educação Fundamental - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
Ficha nº 166 - 010701 – Departamento de Educação - 12.365.0142.2024.0000 – Manutenção da Merenda Escolar - Educação Infantil - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

4 – VALIDADE DA PROPOSTA

4.1– O prazo de validade da proposta deverá ser de 45 (quarenta e cinco) dias da apresentação dos envelopes-proposta.

5 – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

5.1– Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital.

5.1.1 - As empresas interessadas, que atenderem as exigências constantes do edital, deverão apresentar, na data da entrega das propostas, 01 (uma) amostra dos produtos, devendo as mesmas estarem de acordo com a descrição contida no Anexo I, acompanhadas dos respectivos indicativos das marcas, esta, que será devidamente analisada pelo setor competente, que emitirá parecer da aceitação ou não do objeto licitado, ficando desclassificadas as que não estiverem de acordo com as exigências previstas neste edital.

5.1.2 – Os produtos apresentados através das amostras deverão ser idênticos aos que serão entregues pelos licitantes vencedores.

5.1.3 – Cada amostra deverá ser etiquetada com o nome da empresa participante, ficando as amostras à disposição da Prefeitura Municipal de Itajobi para análise futura e confrontação das mesmas no momento da entrega dos produtos.

5.1.4– As amostras dos produtos não serão devolvidas as licitantes.

5.2 – Das restrições:

5.2.1 – Não poderá participar da presente licitação empresa:

5.2.1.1 – Que na data de apresentação das propostas esteja declarada inidônea de acordo com o previsto no inciso IV do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666/93;

5.2.1.2 – Com falência decretada ou em recuperação judicial;

5.2.1.3 – Consorciada.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

5.2.1.4 – Suspensa pela Prefeitura de Itajobi ou por órgão da Administração Pública.

6 – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

6.1 – O proponente que desejar fazer lances verbais deverá se credenciar junto ao pregoeiro por meio de um representante munido de documento que o constitua para tanto, com expressa indicação para praticar todos os atos pertinentes ao certame, conforme modelo contido no **ANEXO II**. O Credenciamento deverá vir acompanhado da comprovação da capacidade do outorgante para constituir mandatário.

6.1.1 – A ausência da documentação referida ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas não implica a desclassificação do licitante, mas o impede de dar lances e manifestar-se no certame.

6.2 – Instaurada a sessão, os licitantes, por intermédio de seus representantes, apresentarão Declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo contido no **ANEXO III**.

7 – DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 – A Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 2 (dois) envelopes devidamente fechados e rubricados no fecho, e atender aos seguintes requisitos:

Envelope A: Proposta de Preços

Envelope B: Documentos de Habilitação.

7.1.1 – Os envelopes deverão conter em sua parte externa os dizeres:

7.1.1.1 – No Envelope A:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBÍ

PREGÃO Nº 018/2013

ENVELOPE A: PROPOSTA DE PREÇOS

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

CNPJ:

7.1.1.2 – No Envelope B:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBÍ

PREGÃO Nº 018/2013

ENVELOPE B: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE - CNPJ:



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

7.2 – No envelope “A” deverá conter Proposta de Preços a ser apresentada em uma via, impressa em papel timbrado do proponente, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas que comprometam o entendimento, datada do dia da apresentação dos envelopes, assinada e rubricada em todas as folhas, pelo representante do proponente.

7.3 – A Proposta de Preços deverá conter:

7.3.1– Preços em moeda corrente nacional (real), não se admitindo preços com mais de duas casas após a vírgula, ou seja, se não forem inteiros, somente poderão apresentar-se em centavos, não se admitindo, pois, milésimos de real.

7.3.2 – Apresentação de amostra dos produtos constante no anexo modelo de proposta.

7.3.3 – Declaração expressa de que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;

7.3.4 – Marca de cada produto que comporão os produtos, objeto desta licitação.

7.3.5 –A marca de cada produto não poderá ser substituída, pelo eventual adjudicatário, durante a vigência do contrato, salvo com prévia e expressa anuência da prefeitura.

7.3.6 – O pedido de anuência deverá ser formalizado à Prefeitura, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, antes da data marcada para a entrega dos produtos do mês.

7.3.7 – Data, assinatura, e identificação do signatário.

7.4 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

8 - DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

8.1 – A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida por um Pregoeiro e realizada de acordo com a legislação que fundamenta este pregão.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

8.2 – No dia, hora e local designados neste edital para o início dos trabalhos, os interessados entregarão ao pregoeiro, em separado, o documento de credenciamento, a declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação, e os envelopes: da proposta de preços e de documentação de habilitação.

8.3 – Declarado o encerramento para recebimento do credenciamento, nenhum outro será aceito.

8.4 – Serão abertos, inicialmente, os envelopes contendo as Propostas de Preços, e seu conteúdo será rubricado pelo pregoeiro.

8.5 – Feita a leitura dos preços ofertados, o pregoeiro determinará as empresas que oferecerão lances, que serão a da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superiores àquela.

8.6 – No caso de não haver ao menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

8.7 – Definida a melhor proposta, o pregoeiro ainda poderá negociar a oferta, decidindo sobre sua aceitabilidade.

8.6 – A ordem dos lances se fará da maior para a menor proposta apresentada, sendo que havendo empate será realizado sorteio para redefinição.

9 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1 – O julgamento se processará rigorosamente em conformidade com a Lei nº. 10.520/2002.

9.2 – Adjudicado o objeto ao vencedor do certame, será o processo encaminhado à autoridade superior para homologação e deliberação sobre a contratação.

9.3 – Cabe à autoridade superior decidir sobre qualquer recurso interposto, e, nesse caso, adjudicar o objeto ao vencedor do certame.

9.4 – De todos os atos praticados no pregão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo ser assinada pelo Pregoeiro e equipe de apoio, podendo ser assinada pelos licitantes que o desejarem.

10 – DA HABILITAÇÃO

10.1– No envelope “B” de Documento de Habilitação deverá conter:



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

10.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhadas de documento de eleição de seus administradores.

10.1.2 – REGULARIDADE FISCAL

- a) prova de inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica;
- b) prova de regularidade perante o INSS e aos recolhimentos do FGTS, ambos relativamente aos empregados do licitante;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, Estadual e Federal.

10.1.2.1 - Nas certidões fornecidas via Internet o Pregoeiro poderá confirmar a veracidade do licitante.

10.1.3 – REGULARIDADE TÉCNICA

- a) 1 (um) atestado de capacidade técnica fornecido por órgão público ou privado.

10.3 – DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

10.3.1–Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente ou por servidor da Administração Pública ou, ainda, por publicação em órgão da imprensa oficial.

10.3.2–Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital.

10.3.3–Quando não houver prazo de validade fixado nos documentos mencionados, será considerada a validade de 90 (noventa) dias a partir da sua emissão.

11 – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

11.1–Até o recebimento das propostas qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

11.1.2–Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

12 – DOS RECURSOS

12.1– Os recursos serão admitidos, processados e decididos de acordo com a Lei nº 10.520/2002 e a Lei nº 8.666/93.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

12.2 – Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.3 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor.

12.4 – Para efeito de recursos, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de licitações na sede da Prefeitura Municipal.

13 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 – As sanções aplicáveis aos participantes são aquelas previstas nos arts. 86 a 88, da Lei Federal nº. 8.666/93, observado o subitem seguinte.

13.2 – Em caso de inexecução parcial ou total do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contrato as seguintes penalidades:

13.2.1– Multa de 0,33% (zero virgula trinta e três por cento) do valor de cada pedido, a cada 24 (vinte e quatro) horas de atraso.

14 – DO CONTRATO

14.1 – O contrato para aquisição de material de consumo, objeto desta licitação, obedecerá às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, com vigência a partir da data de sua assinatura.

14.2 – O proponente vencedor será convocado, por escrito, para no prazo de 3 (três) dias úteis retirar, assinar e devolver o instrumento contratual ou carta-contrato, na conformidade deste edital.

15 – DA RESCISÃO CONTRATUAL

15.1–O contrato poderá ser rescindido pela **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, de conformidade com os arts. 77 a 79 todos da Lei Federal nº 8.666/93.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

16 – DO PRAZO DE ENTREGA E RECEBIMENTO.

16.1– Os gêneros alimentícios objeto deste certame deverão ser entregues em local e de acordo com cronograma estabelecido pela Prefeitura, que será repassado à empresa vencedora por ocasião da assinatura do contrato.

16.2– O local e o cronograma mencionado no item acima poderão ser alterados pela Prefeitura.

16.3 – Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme as especificações constantes do ANEXO I deste edital

16.4 – O recebimento dos gêneros alimentícios, fica condicionado ao prévio aceite da comissão de recebimento de materiais da Prefeitura, que efetuara a vistoria dos produtos podendo rejeitar no todo ou em parte, caso os produtos se apresentem em condições diferentes da amostra apresentado antes do certame.

17 – DO PAGAMENTO

17.1– O pagamento se dará proporcionalmente e em conformidade com a quantidade efetivamente entregue.

17.1.1 – A contratada no ato da entrega emitirá nota fiscal, que após o recebimento certificado pela Comissão de “Recebimento de materiais”, será enviada ao departamento financeiro para processar o respectivo pagamento.

17.1.2 – O pagamento será efetuado 30 dias após emissão da respectiva nota fiscal e atestado de recebimento das mercadorias.

17.2 – Qualquer erro ou omissão ocorridos na documentação fiscal, enquanto não solucionado pelo CONTRATADO ensejará a suspensão do pagamento.

18 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1– O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

18.2– A presente licitação poderá ser revogada na forma da lei nº. 8.666/93.

18.3– As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.4 - Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, ao



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Pregoeiro na área de licitações da Prefeitura Municipal de Itajobi, na Rua Lauro Sodré nº 224/1, telefone (17) 3546-1139, e-mail: licitacaoitajobi@hotmail.com, ou pelo Fone: (17) 3546-1512 com a Sra. Gláucia (Nutricionista).

Itajobi/SP, 02 de outubro de 2013.

GILBERTO ROZA
Prefeito Municipal



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

ANEXO I

PLANILHA (MODELO DE PROPOSTA, QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS)

PREGÃO Nº 018/2013

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

ENDEREÇO:

MERENDA ESCOLAR - EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL

Item	Produto	Descrição	Marca	Medida	QTD	Vr Unit	Vr Total
1	001.000.716	FUBA MIMOSO PCT 1 KG		KG	910		
2	001.000.003	ARROZ BRANCO TIPO I LONGO/FINO		KG	11000		
3	001.000.023	FEIJAO TIPO I		KG	3800		
4	001.000.057	MACARRAO SEMOLADO SEM OVO TIPO PADRE NOSSO 1 KG		KG	1500		
5	001.000.935	MACARRAO SEMOLADO SEM OVO TIPO PARAFUSO PCT 1 KG		KG	2400		
6	001.000.745	MACARRAO ARGOLINHA C/SEMOLA SEM OVOS		KG	570		
7	001.000.041	OLEO SOJA REFINADO TIPO I PETS 900 ML		PETS	2600		
8	001.000.004	AÇUCAR CRISTAL 1ª QUALIDADE 5 KG		KG	8200		
9	001.000.047	SAL REFINADO IODADO EXTRAPCT 1 KG		KG	1080		
10	001.000.952	ACHOCOLATADO EM PO INSTANTANEO VITAMINADO		KG	2200		
11	001.000.051	VINAGRE AGRIN ALCOOL FRASCO 750 ML		FR	700		
12	001.000.953	MARGARINA VEGETAL C/SAL 1 LINHA 80% LIPIDEOS		KG	2300		
13	001.000.610	LEITE INTEGRAL UHT 1 LITRO		LITRO	14500		
14	001.000.025	FERMENTO BIOLOGICO FRESCO		KG	950		
15	001.000.853	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA PCT 400 GR		PCT	1300		
16	001.000.884	BISCOITO TIPO AGUA E SAL 400 GR		PCT	1100		
17	001.000.954	FERMENTO QUIMICO EM PO		KG	120		
18	001.000.823	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA FINA PCT 1 KG		KG	450		
19	001.000.826	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA FERRO		KG	1600		
20	001.000.043	OVOS BRANCO GRANDE		DUZIA	1500		
21	001.000.653	OREGANO		KG	17		
22	001.000.169	AMIDO DE MILHO PCT 1 KG		PCT	100		
23	001.000.835	MISTURA P/PAO FRANCES PLUS SACO 25 KG		SC	1150		
24	001.000.674	CHA DE ERVA MATE TOSTADO CX 200 GRAMAS		CX	940		
25	001.000.602	COCO RALADO SEM AÇUCAR DESIDRATADO PCT 1 KG		PCT	170		



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

26	001.000.058	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO LATA 4,100 GR		LATA	530		
27	001.000.519	GELATINA EM PO PCT 1 KG		KG	600		
28	001.000.185	MILHO VERDE EM CONSERVA LATA 3,100 GR		LATA	460		
29	001.000.486	SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA LATA 3,100 GR		LATA	210		
30	001.000.181	ERVILHA EM CONSERVA LATA 3,100 GR		LATA	220		
31	001.000.821	MISTURA PARA PREPARO PUDIM PCT 1 KG		KG	450		
32	001.000.936	MISTURA EM PO PREPARO BEBIDA LACTEA		KG	1500		
33	001.002.018	BISCOITO RECHEADO DE 140 a 160 GR		PCT	3500		
34	001.000.859	BISCOITO DOCE TIPO WAFER PCT		PCT	2500		
35	001.000.816	MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE		KG	720		

OBS.: Os Itens deverão ser cotados nessa ordem, impreterivelmente.

VALIDADE DA PROPOSTA: 45 DIAS

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: 30 DIAS

____/____/2013

Assinatura e carimbo do responsável da empresa



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Quantidades e Especificações dos Produtos

Anexo – Quantidades e Especificações dos Produtos

ITEM	QUANT	UN.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
01	910	kg	Fubá de Milho Mimoso Refinado Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico: Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto deverá apresentar teor de umidade máxima de 15% p/p, teor de acidez máxima de 5,0% p/p, com no mínimo de 7% p/p de protídios. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 1 kg, atóxica, transparente, termo soldada, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
02	11000	kg	Arroz Branco Agulhinha Especial Tipo 1, classe longo fino, beneficiado, polido: O produto deverá ser de safra corrente, limpo, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar umidade maior que 15% . Não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, cascas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O rendimento após o cozimento deve ser no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, incolor, resistente, termossoldada, de 5 kg cada e embalagem secundária em fardos de papelão ou plástico reforçado de 30 kg. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
03	3800	kg	Feijão tipo Cariquinha, Tipo 1, Grupo Anão, Classe Cores, Novo: O produto deve ser constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente (permitido no máximo 5% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Apresentar teor de umidade máxima de 15% e no máximo 0,5% de substâncias não comestíveis. Estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 2 kg. O produto deverá rigorosamente respeitar a



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

			legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.
04	1500	kg	Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, Semolado, sem ovos, tipo Padre Nosso: Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, apresentar teor máximo de umidade de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante a cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. Estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
05	2400	kg	Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, Semolado, sem ovos, tipo Parafuso: Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, apresentar teor máximo de umidade de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante a cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. Estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
06	570	kg	Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, com Sêmola, sem ovos, tipo Argolinha: Produto não fermentado obtido pelo amassamento da sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, apresentar teor máximo de umidade de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

			<p>Ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante a cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. Estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.</p>
07	2600	Pets de 900 ml.	<p>Óleo de Soja Refinado, Tipo 1: Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigidificação ou não de desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% de Gordura Trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900ml, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.</p>
08	8200	Kg	<p>Açúcar Cristal de 1° qualidade: Produto obtido do suco da cana de açúcar, tipo cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, livre de fermentação, isento de sujidades, de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5 kg em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, termossoldado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 24 meses a partir da data de entrega.</p>
09	1080	kg	<p>Sal Refinado Iodado Extra: Cloreto de Sódio cristalizado extraído de fontes naturais. O produto deverá se apresentar na forma de cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. Apresentar no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2% , com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1 kg de sal, de acordo com Legislação Federal Específica. Não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areais e fragmentos de conchas. Deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico de 1 kg, resistente, transparente, atóxico, termossoldado e embalagem secundária de fardos de papelão ou plástico, resistente, termossoldado ou bem lacrado. Será obrigatória a declaração dos antiemectantes adicionados e o produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 24 meses a partir da data de entrega.</p>



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

10	2200	Kg	Achocolatado em Pó Instantâneo Vitaminado: O produto deve conter os seguintes ingredientes: cacau em pó, açúcar, maltodextrina e/ou extrato de malte, lecitina de soja, aromatizantes, vitaminas e minerais e podendo conter leite em pó e outros ingredientes, desde que mencionados. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas. Deve apresentar a quantidade de cacau em pó de no mínimo 25% e umidade máxima de 3,0 % p/p. O produto não pode ser adicionado de amido, féculas estranhas. Deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, e sabor doce próprio. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica primária atóxica, laminada ou leitosa ou em frascos ou latas ou potes plásticos de 1 kg. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
11	700	Frascos de 750 ml	Vinagre Agrin Álcool: Produto resultante da fermentação acética do álcool (90%). O produto deverá ser preparado de modo limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool deverá ser de cor clara (incolor) e não deverá conter substâncias estranhas, à sua composição normal, exceto as permitidas. Não será permitido o uso de conservadores e corantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres. O produto deverá apresentar acidez mínima de 4,0 % p/v, aspecto líquido límpido e cor, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de frasco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, de 750 ml e embalagem secundária de caixas de papelão reforçada. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente.
12	2300	kg	Margarina Vegetal com sal de 1ª Linha 80% de Lipídeos: Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída: principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, leite e seus constituintes, sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto), água, vitamina A e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto deve conter de 80% de lipídios, livre de gordura trans e conteúdo máximo de água de 16% sobre o peso do produto. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, isento de ranço e bolor e outras características indesejáveis. O produto deve apresentar aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme, e cor amarela homogênea. O produto deve estar acondicionado em embalagem adequada primária de pote ou balde plástico atóxico, resistentes, com lacre de proteção intacto, de 15 Kg. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
13	14500	Litros	Leite Integral UHT (Longa Vida): Entende-se por leite UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT) o leite de vaca homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O odor e sabor devem ser característicos, sem sabores nem odores estranhos, aspecto líquido, cor branca. Após uma incubação em embalagem fechada a 35-37° durante 7 dias não deverá sofrer modificações que alteram a



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

			embalagem; deve ser estável ao etanol 68% v/v; a acidez não deve ir além 0,02g de ácido láctico/100ml em relação a acidez determinada em outra amostra original fechada, sem incubação prévia; as características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite UHT (UAT) sem incubar. O leite UHT (UAT) deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária tetra pak atóxico, resistente, lacrado, contendo 1 litro, reembalados em caixa de papelão reforçado e deverá ter o selo do SIF. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
14	950	kg	Fermento Biológico Fresco: Produto para massas panificáveis. O produto deve estar acondicionado em embalagens atóxica de 500 g cada, que conservem suas características de qualidade, sua cor deverá ser branco-pérola e odor característico. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega.
15	1300	Pacotes de 400 gramas	Biscoito Doce Tipo Maisena: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes com dupla embalagem, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400 g, reembalados em caixa de papelão reforçado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
16	1100	Pacotes de 400 gramas	Biscoito Salgado Tipo Água e Sal: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal hidrogenada, sal e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes com dupla embalagem, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400 g, reembalados em caixa de papelão reforçado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
17	120	Kg	Fermento Químico em Pó: Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Deverá conter como ingredientes amido de milho e/ou fécula de mandioca e fermentos químicos pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de caixas de papel contendo sacos plásticos de 2 kg do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

			ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
18	450	kg	Farinha de Mandioca Torrada, Grupo Seca, Subgrupo Fina, Classe Branca, Tipo 1: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isentas de substâncias não comestíveis, sujidades, parasitas e larvas. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 500g e reembalados em fardos de plásticos reforçados. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
19	1600	kg	Farinha de Trigo Especial Enriquecida com Ferro e Acido Fólico: Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e odor próprio. Deve ser obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6%p/p. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 1 kg, plástica atóxica ou papel branco atóxico, resistentes e embalagem secundária de fardos de papelão ou plástico resistentes. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega.
20	1500	Caixas com 1 dúzia	Ovos Branco Grande: Produto fresco de ave galinácea, tipo 3 (grande), íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, peso mínimo unitário de 55 g, proveniente de avicultor com inspeção oficial. O produto não poderá ter sido submetido a qualquer processo de conservação, deve ser limpo, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado, apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas, apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade (classe A). Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco); podridão (vermelha, negra ou branca); presença de fungos externa ou internamente; cor, odor ou sabor anormais; ovos sujos externamente por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; rompimento da casca e da membrana testácea; contenham substâncias tóxicas. O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão própria para ovos com 1 dúzia. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 20 dias a partir da data de entrega.
21	17	kg	Orégano: Produto constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas <i>Origanum vulgares</i> , L., sãs, limpas e secas, aspecto de folhas ovalada seca, verde pardacenta, cheiro e sabor próprios. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas e deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 300g,



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

			transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
22	100	Pacotes de 1 kg	Amido de Milho: Produto amiláceo extraído do milho com finalidade como espessante. Deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, sujidades, parasita e larvas. O produto não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, o produto deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve apresentar teor de umidade: máximo de 15% (g/100g). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico atóxico de 1 kg. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
23	1150	Sacas de 25 kg	Mistura Preparada Pronta para Pão Francês, Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico (Pré Mistura ou Mix para Pão Francês): Produto constituído por misturas em pós de vários ingredientes como farinha de trigo, sal e outras substâncias permitidas desde que mencionadas e com a complementação de água, destinado ao preparo de Pão Francês, para posterior cozimento. Deve apresentar aspecto de pó fino, coloração de acordo com os componentes e cheiro e sabor próprio. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, isentos de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagens adequadas de 25 kg cada, que conservem suas características de qualidade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente.
24	940	Caixas de 200 gramas	Chá de Erva Mate Tostado: Produto constituído de folhas novas, hastes, pecíolos e pedúnculos e talos das variedades de Ilex brasilienses ou paraguayensis, ligeiramente tostados, sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas, sãos e limpos. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deverá estar isento de folhas previamente esgotadas. O mate não deve ter cheiro de fumaça e sabor anormal e não deve apresentar-se o pó muito tênue que subsista suspenso, quando feita a infusão. O mate deve ser constituído, no mínimo de 70% de folhas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de caixinhas de papelão atóxico resistente, lacradas, de 250g e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
25	170	Kg	Coco Ralado sem Açúcar, Desidratado e Parcialmente Desengordurado (baixo teor de gordura): Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado. Deve ser elaborado a partir de frutos sãos e maduros, sem adição de qualquer ingrediente e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto. O produto deve conter de 35 a 60% de lipídios e umidade máxima de 4% p/p. O produto deve apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro não rançoso, sabor não rançoso. O produto não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente de 1 kg, e embalagem secundária de caixas papelão resistente. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

26	530	Latas de 4,1 kg	Extrato de Tomate Simples Concentrado: Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele, sem semente, por processo tecnológico adequado. O Extrato de Tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Ingredientes: tomates selecionados, açúcar e sal. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Característica: Aspecto: massa espessa tipo pasta, cor vermelha; cheiro próprio; sabor próprio. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas com 4,1 kg e embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. As latas deverão ter o revestimento interno apropriado e não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. Deverá ser apresentado juntamente com a proposta, ficha técnica assinado pelo responsável técnico da empresa. O vencedor deverá apresentar após encerrada a sessão de disputa, laudo com características sensoriais, análise físico-química, análise microbiológicas, microscopias do produto sendo de laboratório credenciado a Secretária da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo com data não superior a um ano. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
27	600	kg	Gelatina em Pó: Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros ingredientes, desde que mencionados na embalagem. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno ou plástico resistente e atóxico contendo 1 kg, reembalados em caixas de papelão atóxica reforçadas com 10 a 12 kg cada, nos sabores de uva, morango, laranja, cereja, limão, abacaxi contendo instruções de preparo e conservação. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
28	460	Latas de 3,1 kg	Milho Verde em Conserva: Milho verde em grãos inteiros e selecionados, tamanho e coloração uniforme. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada. Submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sendo considerado como peso líquido 3,1 kg e o produto drenado de 2,0 kg, acondicionado em latas com revestimento interno apropriado e não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 24 meses a partir da data de entrega.
29	210	Latas de 3,1 kg	Seleta de Legumes em Conserva: Seleta de legumes com tamanho e coloração uniforme e conservada imersa em líquido. Classificação miscelânea, apresentação em pedaços, componente imerso em líquido, qualidade tamanho e coloração uniforme, firme e intacto. Submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sendo considerado como peso líquido 3,1 kg e o produto drenado de 2,0 kg, acondicionado em latas com revestimento interno apropriado e não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 24



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

			meses a partir da data de entrega.
30	220	Latas de 3,1 kg	Ervilha em Conserva: Ervilhas verdes em grãos inteiros selecionados, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, conservada imersa em líquido. Submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sendo considerado como peso líquido 3,1 kg e o produto drenado de 2,0 kg, acondicionado em latas com revestimento interno apropriado e não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 24 meses a partir da data de entrega.
31	450	Kg	Mistura em Pó para o Preparo de Pudim Sabor Chocolate Enriquecido com Vitaminas e Minerais: Produto preparado com açúcar, amido de milho, leite em pó integral, cacau em pó solúvel, albumina desidratada, aroma artificial de baunilha, vitaminas e minerais e outros ingredientes desde que mencionados. Não deverá conter soro de leite e corantes artificiais, somente corantes naturais. O produto deve ser acondicionado em pacotes de polietileno opaco leitoso, atóxico, hermeticamente fechados, contendo 2 kg do produto e embalagens secundárias de caixas de papelão. O rendimento deverá ser em torno de 100 porções de 50 gramas e a embalagem deverá conter instruções de preparo e conservação. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. Deverá ser apresentado juntamente com a proposta, ficha técnica assinado pelo responsável técnico da empresa. O vencedor deverá apresentar após encerrada a sessão de disputa, laudo com características sensoriais, análise físico-química, análise microbiológicas, microscopias do produto sendo de laboratório credenciado a Secretária da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo com data não superior a um ano. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
32	1500	kg	Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Láctea Sabor Chocolate Enriquecido com Vitaminas e Minerais: Produto preparado com açúcar, leite em pó integral, maltodextrina, cacau em pó, amido de milho modificado, albumina desidratada, espessantes, aroma idêntico ao natural de chocolate, vitaminas e minerais e outros ingredientes desde que mencionados. Não deverá conter soro de leite e corantes artificiais, somente corantes naturais. O produto deve ser acondicionado em pacotes de polietileno opaco leitoso, atóxico, hermeticamente fechados, contendo 2 kg e embalagens secundárias de caixas de papelão. O rendimento deverá ser em torno de 50 porções de 200 ml e a embalagem deverá conter instruções de preparo e conservação. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. Deverá ser apresentado juntamente com a proposta, ficha técnica assinado pelo responsável técnico da empresa. O vencedor deverá apresentar após encerrada a sessão de disputa, laudo com características sensoriais, análise físico-química, análise microbiológicas, microscopias do produto sendo de laboratório credenciado a Secretária da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo com data não superior a um ano. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
33	3500	Pacotes	Biscoito Recheado: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes, possuindo na parte interna um recheio apropriado e



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

			outros ingredientes permitidos, desde que mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve ser no sabor de chocolate e morango e estar acondicionado em embalagem primária de material atóxico, resistente, lacrado, contendo entre 140 e 160 gramas, reembalados em caixa de papelão reforçado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
34	2500	Pacotes	Biscoito Doce tipo Waffer: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento químico, manteiga ou gordura vegetal hidrogenado, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos, desde que mencionados e apresentados sob a forma de folhas prensadas. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto deve no sabor de chocolate e morango e estar acondicionado em embalagem primária de material atóxico, resistente, lacrado, contendo entre 140 e 160 gramas, reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
35	720	Kg	Mistura para Bolo Sabor de Chocolate: O produto deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, fermentos químicos bicarbonato de sódio e fosfato de alumínio, sal, estabilizante e aroma idêntico ao natural de chocolate e outros ingredientes desde que mencionados. A aparência deverá ser de pó de coloração marrom e odor característico. O produto deve ser acondicionado em pacotes de polietileno opaco leitoso, atóxico, hermeticamente fechados, contendo 2 kg e embalagens secundárias de caixas de papelão. O rendimento deverá ser em torno de 4 bolos de tabuleiro de 800 gramas e a embalagem deverá conter instruções de preparo e conservação. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. Deverá ser apresentado juntamente com a proposta, ficha técnica assinado pelo responsável técnico da empresa. O vencedor deverá apresentar após encerrada a sessão de disputa, laudo com características sensoriais, análise físico-química, análise microbiológicas, microscopias do produto sendo de laboratório credenciado a Secretária da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo com data não superior a um ano. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.

OBSERVAÇÕES - NOTA IMPORTANTE:

01 - Todos os gêneros alimentícios devem apresentar data de validade na embalagem primária e secundária, conforme a determinação de cada item. A Empresa contratada deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

02 - Todos os gêneros alimentícios devem estar acondicionados na embalagem original de fábrica, conforme a determinação para cada item. As embalagens e seus respectivos rótulos devem atender as recomendações da legislação em vigor e devem apresentar segurança, proteção, conservação e integridade dos produtos, ter boa apresentação e facilidade para fiscalização de qualidade, identificação, tamanho, forma, capacidade e peso dos produtos; ser resistente e compatível aos produtos acondicionados.

03 - Todos os gêneros alimentícios deverão estar de acordo com a Legislação de Alimentos estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme Resolução FNDE / CD / nº 38 de 23 de agosto de 2004 / Resolução/CD/FNDE Nº 38, DE 16 de Julho de 2009 (*Controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar).

04 - As entregas dos gêneros serão parceladas e devem ser realizadas conforme Programação do Centro Municipal de Alimentação Escolar, do município de Itajobi, S.P. – Rua Cincinato Braga, nº - fone (17) - 3546 – 1512

05 - As entregas dos gêneros devem ser realizadas em dias e horários a combinar. Os gêneros serão conferidos no momento do recebimento e se não corresponderem às especificações contidas neste edital ou se considerados irregulares serão devolvidos à empresa, que terá o prazo de 24 horas para substituir os itens devolvidos.

06 - O transporte e entrega dos Gêneros Alimentícios que necessitam de Refrigeração deverão ser efetuadas em Veículo Isotérmico, Carroceria Fechada, apresentando condições higiênicas satisfatórias e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. O transporte e entrega dos Gêneros Alimentícios Estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transporte de alimentos apresentando condições higiênicas satisfatórias.

07 - O setor de Alimentação Escolar fornecerá, de acordo com a necessidade, cronograma de entrega, determinando as quantidades exatas.

08 - Não serão aceitos produtos/embalagens danificados, amassados e/ou mal acondicionados, ficando a contratada responsável pelo transporte e entrega dos produtos. No caso de devolução de produtos, os mesmos deverão ser repostos no mesmo dia.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

ANEXO II

(MODELO) PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da Empresa), com sede (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ/MF sob nº.....e Inscrição Estadual sob nº, representada neste ato por seu(s) (qualificação(ões) do(s) outorgante(s) Sr(a)., portador(a) da Cédula de Identidade RG nº e CPF nº....., nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG nº e CPF nº....., a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa) perante (indicação do órgão licitante), **no que se referir ao presente PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2013**, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do **PREGÃO**, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS (Nº 01) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (Nº 02) em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo **PREGOEIRO**, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente Procuração é válida até o dia

Local e data.

Assinatura

Recomendação: Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do Contrato Social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante para constituir mandatário.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

ANEXO III

(MODELO) DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Local e data

A Prefeitura Municipal de Itajobi
Rua Cincinato Braga, 360 – centro
15840-000 – Itajobi – SP.

REF. PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2013

Sr. Pregoeiro,

Pela presente, declaro(amos) que, nos termos do art. 4º, VII, da Lei nº 10.520/2002, a empresa (indicação da razão social) cumpre plenamente os requisitos de habilitação para o **PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2013**, cujo objeto é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, contendo produtos de 1ª (primeira) qualidade, com entrega parcelada, pelo período estimado de 12 (doze) meses, conforme especificados no ANEXO I.

....., de de

.....

Assinatura do representante legal



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

ANEXO IV - (MINUTA DE CONTRATO)

MINUTA DO CONTRATO Nº _____ QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBÍ E A EMPRESA _____, TENDO COMO OBJETO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

Através do presente instrumento de contrato, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBÍ- SP**, situada na Rua Cincinato Braga nº 360, centro, na cidade de Itajobi, estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob nº 45.126.851/0001-13, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada por seu _____, nome, RG nº. _____ e CPF/MF nº. _____ e, de outro, a firma _____, com sede na Rua _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº. _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representada por seu (nome, função, RG, CPF, do representante legal da empresa), de acordo com o que consta do Processo Licitatório nº ____/____, relativo ao Pregão Presencial nº ____/____, têm entre si justo e acertado este instrumento contratual, que se regerá pelas CLÁUSULAS seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente contrato a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, contendo produtos de 1ª (primeira) qualidade, com entrega parcelada, pelo período estimado de 12 (doze) meses, conforme especificados no ANEXO I.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOCUMENTOS INTEGRANTES DO CONTRATO

2.1 Para todos os efeitos de direito, para melhor caracterização da aquisição, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este **CONTRATO** os documentos do **Edital de Pregão nº ____/____**, constantes do **Processo Licitatório nº ____/____**, e, em especial, a **Proposta de Preços** e os **Documentos de Habilitação** do contratado.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

CLÁUSULA TERCEIRA – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas, constantes do orçamento vigente: **Ficha nº 119** -010701 – Departamento de Educação - 12.361.0142.2058.0000 – Manutenção da Merenda Escolar - Educação Fundamental - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo **Ficha nº 166** - 010701 – Departamento de Educação - 12.365.0142.2024.0000 – Manutenção da Merenda Escolar - Educação Infantil - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

CLÁUSULA QUARTA – DA VALIDADE DO CONTRATO

4.1 O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 Pelo fornecimento do(s) objeto(s) deste **CONTRATO**, a **MUNICIPALIDADE** pagará à contratada o preço certo, irrevogável e total de R\$ _____.

§ 1º O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto do presente contrato, acompanhado da respectiva nota fiscal, certidão negativa de débitos junto ao INSS e regularidade junto ao FGTS, que será emitida, contendo na mesma os seguintes dizeres:

- a) Pregão Presencial nº. ____/____
- b) Processo Licitatório nº. ____/____

§ 2º Em caso de irregularidade(s) no(s) item(ns) do(s) objeto(s) entregue(s) e/ou na documentação fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

CLÁUSULA SEXTA – PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

6.1 A entrega dos objetos licitados ocorrerá em até ____ (____) dias após a assinatura do termo contratual, na Cozinha Piloto, localizada no Centro Comunitário Waldemar de Falco, na rua Cincinato Braga, s/n esquina com a rua Ceará, das 07:00 às 14:00 h.



CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 A **CONTRATADA** responderá civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar para a **CONTRATANTE** e/ou para terceiros, devendo entregar os objetos deste **contrato** de acordo com os termos pactuados, em estrita obediência à legislação vigente.

Parágrafo único. Fica a **CONTRATADA** responsável por todos os custos diretos e indiretos relativos à entrega do bem objeto deste contrato, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão-de-obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

8.1 A **CONTRATANTE** obriga-se a empenhar, quando da contratação, os recursos orçamentários necessários ao pagamento, observadas as previsões estabelecidas, e pagar a(s) nota(s) fiscal(ais) emitida(s).

CLÁUSULA NONA – PENALIDADES PELAS INFRAÇÕES CONTRATUAIS E INADIMPLÊNCIA DAS OBRIGAÇÕES ASSUMIDAS:

9.1 O descumprimento do prazo de entrega sujeitará a **CONTRATADA** às seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no **item 13 do Edital de Pregão Presencial n° ____/____**:

a) Multa de 0,33% (zero virgula trinta e três por cento) do valor de cada pedido, a cada 24 (vinte e quatro) horas de atraso.

b) Impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Itajobi pelo período de até 5 (cinco) anos, caso a rescisão decorra da não entrega do objeto, bem como por falsificação de documentos ou comprovada má-fé da contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO CONTRATUAL

10.1 A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará a sua rescisão nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, e sem prejuízo do disposto nos artigos 86 a 88 da mesma Lei.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Parágrafo único. Na hipótese de rescisão, a **CONTRATANTE** poderá reter créditos e promover a cobrança judicial ou extrajudicial de perdas e danos, a fim de se ressarcir de prejuízos que advierem do rompimento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FORO:

11.1 Será competente o foro distrital de Itajobi, Comarca de Novo Horizonte (SP), com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solução de questões oriundas deste contrato.

E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam este contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, obrigando-se por si e por seus sucessores, na presença de duas testemunhas abaixo assinadas, para que surtam todos os efeitos de direito, dando-se publicidade ao ato mediante publicação de seu resumo na Imprensa Oficial.

.....,de.....de

Prefeito Municipal

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME:

RG:

CPF:

NOME:

RG:

CPF:



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

ATENÇÃO

É de responsabilidade, da empresa o envio de recibo do Edital à Comissão Permanente de Licitações. A não comunicação imediata do recebimento poderá prejudicar, que não será notificada sobre eventuais alterações ocorridas no decorrer da licitação.

O recebimento poderá ser comunicado via fax ou e-mail, em mensagem contendo, necessariamente todos os elementos do modelo a seguir:

AVISO DE RECEBIMENTO

Pregão nº 018/2013	
Empresa	
Endereço	
Cidade	Estado:
CNPJ	
Telefone	Fax:
E-mail	Data da transmissão:
Pessoa responsável	____/____/____

MENSAGEM

Comunico à Comissão de Licitações, o recebimento do edital do pregão 018/2013