



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019**  
**EDITAL Nº 64 DE 29 DE AGOSTO 2019**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.**

<b>RAZÃO SOCIAL</b>	
<b>CNPJ</b>	
<b>ENDEREÇO</b>	
<b>E-MAIL</b>	
<b>CIDADE/ESTADO</b>	
<b>TELEFONE</b>	
<b>FAX</b>	
<p>Obtivemos, através de acesso à página <a href="http://www.motuca.sp.gov.br">www.motuca.sp.gov.br</a>, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.</p> <p>Local, aos ____ de _____ de _____.</p> <p>_____</p> <p>ASSINATURA</p>	

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Setor de Licitações, por meio do e-mail [compras@motuca.sp.gov.br](mailto:compras@motuca.sp.gov.br).

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019**  
**PROCESSO Nº 64/2019**  
**EDITAL DE 29 DE AGOSTO DE 2019**

## **LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTAS RESERVADAS**

DEPARTAMENTO: **SECRETARIA EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTES E LAZER.**

OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.**

TIPO DE LICITAÇÃO: **MENOR PREÇO UNITÁRIO.**

DATA DA REALIZAÇÃO: **25 de Setembro de 2019.**

HORÁRIO: a **partir das 09h00min.**

REFERÊNCIA TEMPO: Para todas referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

LOCAL REALIZAÇÃO: **PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**, Setor de Compras e Licitações, situada na Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP.

RETIRADA DO EDITAL: Setor de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP, das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, ou baixado gratuitamente através do endereço eletrônico: [www.motuca.sp.gov.br](http://www.motuca.sp.gov.br) e através do e-mail: [compras@motuca.sp.gov.br](mailto:compras@motuca.sp.gov.br) ou informações através do telefone: (16) 3348-9300.

### **I – PREÂMBULO**

**1.1.** O Senhor Prefeito Municipal de Motuca/SP, usando de suas atribuições, torna público que se acha aberta, nesta Prefeitura Municipal, através do Setor de Compras e Licitações, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **menor preço unitário**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP**, e conforme as disposições contidas neste Edital, que será regida pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 568/2007 alterado pelo Decreto nº 1.282, de 05 de Setembro de 2018, aplicando-se subsidiariamente, no que caber, as disposições da Lei Federal nº 8.666/ 93 com suas alterações legais, Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, e outras normas aplicáveis à espécie.

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

**1.3.** A sessão de processamento do Pregão será realizada na **PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**, no endereço acima informado, **às 09h00min do dia 25 de Setembro de 2019** e será conduzido pelo Pregoeiro Oficial, o Sr. ALEX FERNANDO FERREIRA, com o auxílio da Equipe de Apoio, composta pelos servidores municipais, o Sr. Ronni Carlos Furtado e Srta. Camila Fernanda Cordeiro, designados pelas Portarias nº 2.451 de 01 de Fevereiro de 2019.

**1.4.** O Edital, instrumento convocatório e seus anexos poderão ser adquiridos na Sala de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Motuca, na forma, endereço, data e horários acima informados.

**1.5.** As propostas dos interessados e as ocorrências correlatas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e respectivos anexos, que dele fazem parte integrante.

**1.6.** Integram o presente edital, como partes indissociáveis, os seguintes anexos:

**Anexo I** – Termo de Referência;



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**Anexo II** – Modelo de Credenciamento;

**Anexo III** - Modelo de Proposta LOTE 01 - Cota Principal (item 01 a 86);

**Anexo IV** – Modelo de Proposta LOTE 02 - Cota Reservada (item 87 a 172);

**Anexo V** – Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação;

**Anexo VI** – Declaração de não impedimento de participar de licitação ou de contratar com a Administração;

**Anexo VII** – Declaração Enquadramento Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

**Anexo VIII** – Declaração conforme disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da CF;

**Anexo IX** - Minuta da Ata de Registro de Preços;

**Anexo X** – Termo de Ciência e Notificação;

**Anexo XI** – Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP.

1.7. Caso sejam efetivadas as compras derivadas do registro de preço desta licitação será para o Departamento Municipal de Educação e as despesas serão suportadas com os recursos orçamentários consignados no orçamento vigente e futuro nas fichas relacionadas no item XX - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA deste Edital.

1.8. As consignações orçamentárias acima mencionadas serão oneradas pontualmente em cada ata e nas aquisições efetuadas através das Ordens de Compras e ou Notas de Empenhos.

## II – OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente pregão o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP**, conforme especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I, que integram este edital.

## III – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste pregão:

3.1.1. As empresas interessadas que explorem o ramo de atividade compatível ao objeto da licitação e que preencham a todas as condições de habilitação e credenciamento constantes deste Edital.

3.1.2. Os licitantes que comprovarem o enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06, no qual terão tratamento diferenciado das demais, consoante, disposições constantes nos artigos 42 a 45 do mesmo diploma legal, inclusive o MEI (Microempreendedor Individual) que é uma modalidade de microempresa favorecido conforme art. 18, § 2º da Lei Complementar nº 147/14.

3.2. Poderão também participar deste pregão:

3.2.1. **Para o caso de empresas em recuperação judicial:** Ela deverá estar ciente de que, no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial;

3.2.2. **Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial:** Ela deverá estar ciente de que, no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

3.3. Estarão impedidos de participar da presente licitação:



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

- 3.3.1. As empresas declaradas inidôneas por qualquer órgão público federal, estadual ou municipal e não reabilitadas;
- 3.3.2. Os interessados suspensos do direito de licitar e impedidas de contratar com esta Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- 3.3.3. Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
- 3.3.4. Empresa em estado de **falência e concordata**.
- 3.3.5. Consórcios.

**IV – CREDENCIAMENTO e DECLARAÇÕES**

- 4.1. No dia, hora e local estipulados no preâmbulo deste edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias, assim como assinar a respectiva Ata de Registro de Preços que vier a ser pactuada.
- 4.2. O credenciamento far-se-á por procuração pública ou particular, em original ou cópia autenticada, devendo obrigatoriamente apresentar os dados constantes do **Anexo II – Termo de Credenciamento**.
- 4.2.1. No caso em que a procuração for do tipo particular, poderá a licitante apresentar o documento com o **respectivo reconhecimento de firma do outorgante junto ao cartório de notas, ou**; apresentar a procuração devidamente assinada com a respectiva juntada de cópia do documento oficial do outorgante (inclusive nos casos de substabelecimento) que comprove a identidade entre a assinatura deste com a consignada no documento de outorga, sem prejuízo da aplicação de sanção nas esferas cível, administrativa e criminal pela falsidade documental devidamente comprovada.
- 4.2.2. Juntamente com a procuração, o representante deverá, obrigatoriamente, apresentar cópia autenticada do **Contrato Social**, Estatuto, Ato Constitutivo com a respectiva eleição de seus administradores ou qualquer outro documento idôneo em comprovar os poderes de quem assina a procuração.
- 4.3. Sendo o representante sócio ou dirigente do licitante, bastará a apresentação do documento aludido no subitem anterior, o qual terá os mesmos efeitos da procuração/termo de credenciamento e ficará retido nos autos do processo administrativo.
- 4.3.1. O microempreendedor individual deverá comprovar sua condição mediante a apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, que poderá ser obtido no endereço: (<http://www.portaldoempreendedor.gov.br>).
- 4.4. Além do documento acima citado os proponentes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.
- 4.5. O credenciamento é condição obrigatória para formulação de propostas, lances verbais e para praticar todos os atos neste Pregão (artigo 4º, inciso VI da Lei nº 10.520/2002).
- 4.6. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas um participante credenciado.
- 4.7. Os proponentes após o credenciamento deverão apresentar **Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação** nos termos do modelo contido do **ANEXO V**, deste edital a qual, por intermédio de seu representante legal, DECLARA que a empresa atende todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste instrumento convocatório (separadamente dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”).
- 4.8. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que optar pelo exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar declaração de enquadramento de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO VII - Declaração Enquadramento Microempresa ou Empresa de**



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**Pequeno Porte** (separadamente dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”) comprovada por um dos seguintes documentos:

- A)** Certidão expedida pela Junta Comercial, caso exerçam atividade comercial;
- B)** Documento expedido pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas caso atuem em outra área que não a comercial;
- C)** Comprovação de inscrição no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições – Simples Nacional.

**4.9. A não** apresentação do documento de **credenciamento** ou da **declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação** não será motivo para a desclassificação ou inabilitação do licitante. Neste caso, o **representante ficará apenas impedido de dar lances, se manifestar e responder pelo licitante durante os trabalhos.**

**4.10.** No caso de ausência do credenciado as declarações contidas nos subitens 4.7. e 4.8., deverão ser apresentadas juntamente com os documentos de habilitação (Envelope nº 02).

**4.11.** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

**V – DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**5.1.** As Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP, beneficiadas pelo regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº. 123/06 deverão entregar, até a hora máxima estabelecida no preâmbulo deste edital a **Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** conforme modelo estabelecido no **ANEXO VII** deste Edital.

**5.2. A Declaração solicitada acima deverá ser entregue fora dos envelopes de Documentos de Habilitação e de Proposta de Preço, e a sua não entrega no prazo determinado significará que a empresa, mesmo sendo ME ou EPP, decidiu não se utilizar dos benefícios do regime diferenciado e favorecido da Lei Complementar nº. 123/06.**

**5.3.** A licitante que entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, prestar informação falsa ou perturbar a realização do procedimento licitatório poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública.

**5.4.** Para efeitos desta licitação, consideram-se Microempresa e Empresas de Pequeno Porte, respectivamente, as empresas que se enquadram nas definições dos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06.

**5.5.** Não se inclui no regime diferenciado e favorecido, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica incluída nas vedações estabelecidas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06.

**VI – RECEBIMENTO DOS ENVELOPES**

**6.1.** No dia, hora e local designados neste edital, o Pregoeiro, encerrada a etapa de credenciamento, procederá ao recebimento dos envelopes contendo as propostas comerciais e documentos de habilitação dos licitantes, ambos em invólucros separados, indevassáveis, fechados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa respectivamente:



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**Á PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019**  
**PROCESSO Nº 64/2019**  
**ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL**  
**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE**

**Á PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019**  
**PROCESSO Nº 64/2019**  
**ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE**

**6.2.** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante conforme modelos contidos nos **Anexo III** – Modelo de Proposta LOTE 01 - Cota Principal (itens nº 01 a 86) e **Anexo IV** – Modelo de Proposta LOTE 02 - Cota Reservada (itens 87 a 172).

**6.3.** Os licitantes deverão, além das Propostas Impressas conforme modelos contidos nos **Anexos III e IV**, também apresentar **01 (uma) cópia em mídia eletrônica**, contendo os ARQUIVOS (PROPOSTAS) fornecidos pela PREFEITURA, que serão importados para o Sistema de Pregão utilizado pela Prefeitura, com o intuito de agilizar os trabalhos.

**6.3.1.** Para obter o ARQUIVO PROPOSTA de que trata o sub-item anterior o Licitante interessado deverá retirá-lo no site oficial da Prefeitura Municipal de Motuca - [www.motuca.sp.gov.br](http://www.motuca.sp.gov.br). Informações podem ser obtidas através do telefone PABX (16) 3348-9300 ou ainda através do email: [compras@motuca.sp.gov.br](mailto:compras@motuca.sp.gov.br).

**VII – CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA**

**7.1.** A **Proposta de Preços** deverá ser apresentada conforme modelos estabelecidos contidos nos **Anexo III** – Modelo de Proposta LOTE 01 - **Cota Principal (item 01 a 86)** e **Anexo IV** – Modelo de Proposta LOTE 02 - **Cota Reservada (item 87 a 172)**, devendo conter os seguintes elementos:

**7.1.1.** Razão social, endereço completo, CNPJ, Inscrição Estadual, telefone, fax e endereço eletrônico da proponente;

**7.1.2.** Indicação do nº do Pregão e Edital;

**7.1.3.** Indicação do banco, nº da conta corrente, nº agência e cidade do proponente;

**7.1.4.** Indicação do representante habilitado para assinatura da Ata de Registro de Preços bem como os dados completo, como: nome, nacionalidade, profissão, RG, CPF, endereço completo e e-mail institucional e pessoal;

**7.1.5.** Especificação completa dos produtos ofertados, na mesma ordem e apresentação solicitada no Anexo I – Termo de Referência e III e IV – Modelos de Propostas de Preços do edital, contendo a marca e/ou tipo, modelo, forma de apresentação, vedada a utilização da palavra “similar”;

**7.1.6.** Indicação do item (compatível com o objeto descrito), com os respectivos preços unitários e



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

totais para cada item e total da proposta em algarismos e por extenso, sendo fixos e irrecorríveis, expressos em moeda nacional corrente, com no máximo **02 (duas) casas decimais**, devendo estar inclusos nos preços todas as despesas diretas e indiretas que recaiam sobre o objeto licitado, impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, inclusive descargo;

**7.1.7.** As **entregas deverão ser efetuadas de segunda a sexta feira**, a partir do recebimento da respectiva requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho, a partir da comunicação formal ao licitante vencedor que será efetuada via email ou outro meio hábil.

**7.1.8. A “Proposta Digital (mídia eletrônica)” deverá ser apresentada conforme modelo baixada do site**, não podendo de forma alguma os campos contendo os descritivos dos itens serem alterados, devendo seguir nos mesmos moldes de quando baixados a partir do site, pois são meros resumos dos itens descritos nos modelos de **“Propostas de Preços Escrita”** a serem apresentados e assinados pelos licitantes participantes, **considerando-se estes como as propostas ofertadas**, sendo a proposta digital utilizada apenas para o preenchimento dos preços a serem copiados para o sistema de pregão como uma forma de agilizar os trabalhos.

**7.1.8.1.** Na apresentação da **proposta digital (mídia eletrônica)**, **para os campos dos valores unitários** dos itens que não forem cotados pelos licitantes deverão **constar valor 0,00 (zero)**, não podendo de forma alguma os campos serem preenchidos de qualquer outra maneira como por exemplo com traços, pontos, asteriscos ou valores em branco.

**7.1.9.** Prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação, prazo no qual a empresa se comprometerá em mantê-la, em sua integralidade, fato este aceito pela simples participação no certame;

**7.1.9.1.** Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias independentemente de qualquer outra manifestação.

**7.2.** Em caso de divergência entre os preços unitários e preços totais, prevalecerão os primeiros, e entre os expressos em algarismos e os por extenso, serão considerados os últimos.

**7.3.** Apresentada a proposta, o proponente estará automaticamente aceitando e se sujeitando às cláusulas e condições do presente Edital.

**7.4.** Não será admitida cotação em quantidade inferior à prevista neste Edital.

**7.5.** A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

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

**7.7.** Serão **DECLASSIFICADAS** as propostas:

**7.7.1.** que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;

**7.7.2.** omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

**7.7.3.** que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital..

**7.8.** Serão desclassificados os lances finais e, na inexistência de lances, as propostas escritas:

**7.8.1.** que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, quando comparados aos preços de mercado.

**7.9.** As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances.

**7.9.1.** Para efeito de seleção será considerado o **PREÇO UNITÁRIO**.

**VIII – DA COTA DE ATÉ 25% RESERVADA PARA ME e EPP**



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

8.1. Conforme instituído pelo artigo 48, III, da Lei Complementar 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, fica reservada uma cota do processo, referente ao Lote 02, assegurando a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

8.1.1. Para a cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente (Anexo IV– Modelo de Proposta LOTE 02 - Cota Reservada), conforme situações previstas no artigo 48, III, da LC 123/03, ressalvado o seguinte:

8.1.1.1. Se não houver competidor enquadrado como microempresas ou empresas de pequeno porte capaz de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório relativamente **à cota a ela reservada, a licitação, apenas no que se refere à referida Cota, será automaticamente revertida ao vencedor da Cota Principal, em seus respectivos itens vencedores.**

**IX – CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**

9.1. O Envelope “Documentos de Habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

**9.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 28 da Lei nº 8.666/93):**

- a) - Registro comercial **em vigor (última alteração)**, no caso de empresa individual;
- b) – Ato constitutivo e alterações subseqüentes, ou contrato consolidado **em vigor (última alteração)**, devidamente registrados, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou;
- c) – Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício; ou
- d) – Decreto de autorização em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- e) – O micro empreendedor individual deverá comprovar sua condição mediante apresentação do registro (requerimento) de empresa individual e também pela apresentação do Certificado da Condição de Micro empreendedor Individual, que poderá ser obtido no endereço (<http://www.portaldoempreendedor.gov.br>); (Emissão de Certificado MEI–CCMEI).

9.1.1.1. Os documentos relacionados nas alíneas “a/b/c” do subitem 9.1.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

**9.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA (Redação dada pela Lei nº 12.440 de 2011):**

- a) - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) - Prova de Regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos – CND expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive às contribuições sociais;
- c) - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos sob sua égide do domicílio ou sede da licitante;
- d) - Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;
- e) - Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

f) – Prova de Regularidade Trabalhista mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT (obrigação imposta por força da edição da Lei nº 12.440/2011).

**9.1.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (art.30 da Lei nº 8.666/93):**

a) - No mínimo um Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da empresa, que comprove a aptidão de desempenho da licitante em fornecer objeto compatível ou semelhante ao licitado em características e quantidade.

**9.1.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA (art. 31 da Lei nº 8.666/93):**

a) - Certidão Negativa de Falência ou Concordata e recuperações judiciais e extrajudiciais expedidas pelo Cartório da Sede da Pessoa Jurídica.

a1) - tratando-se de empresas em recuperação judicial ou extra-judicial as mesmas deverão, como condição para assinatura do contrato apresentar demonstrativo que encontram-se regulares que estão cumprindo o cronograma estabelecido conforme subitens 3.2.1. e 3.2.2. deste edital.

**9.1.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES**

**9.1.5.1.** Além das comprovações acima deverão também constar do envelope documentos a seguinte declaração:

a) – **Declaração** de não impedimento de participar de licitação ou de contratar com a administração conforme Modelo de Declaração descrita no **Anexo VII**;

b) - **Declaração** relativa ao **cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição** conforme Modelo de Declaração descrita no **Anexo VIII**.

**X – DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**10.1.** Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer cópia autenticada por Tabelião de Notas, publicação na Imprensa Oficial ou autenticados pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, mediante a apresentação do respectivo original, com exceção daqueles emitidos via internet.

**10.2.** As Provas de Regularidades Fiscais e Trabalhistas solicitadas no subitem 9.1.2. deverão ser apresentadas através de Certidões Negativas de Débitos ou Certidões Positivas com efeito de Negativas.

**10.3.** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas por **90 (noventa) dias** contados da data de sua emissão.

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

**10.5.** Sob a pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante, com número do CNPJ e endereço respectivo:

a) - se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

b) - se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

c) - serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**10.6.** Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação do proponente;

**10.7.** O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos sites dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

10.8. Todos os documentos apresentados permanecerão no processo licitatório.

10.9. Nenhum documento será devolvido, exceto os envelopes dos proponentes desclassificados.

10.10. No caso das microempresas e empresas de pequeno porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal (item 9.1.2. do edital), mesmo que esta apresente alguma restrição.

10.10.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado, às mesmas, o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.10.2. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.11. É facultada as licitantes a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste edital, pelo comprovante de **Certificado de Registro Cadastral, emitido pelo Município de Motuca**, para participar de licitações, no ramo de atividade compatível com o objeto do certame, o qual deverá ser apresentado acompanhado dos documentos relacionados no subitem 7.1.2 e 7.1.3.

10.11.1. Para obtenção do Certificado de Registro Cadastral, conforme item acima, se faz obrigatória a apresentação dos documentos constantes nos artigos 27 a 31 da Lei Federal no 8.666/93 e suas alterações. Todos os documentos deverão ser apresentados em cópias xerográficas autenticadas por cartório competente, com exceção dos documentos emitidos "via internet", podendo ser apresentado no original, ficando devidamente autuados no processo.

**10.11.2. O CADASTRAMENTO: DEVERÁ SER PROTOCOLADO O REQUERIMENTO, JUNTAMENTE COM OS DOCUMENTOS, PARA EXPEDIÇÃO DO CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL: ATÉ O TERCEIRO DIA ANTERIOR A DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES. NÃO SERÃO ACEITOS DOCUMENTOS ENVIADOS PELO CORREIO/SEDEX.**

**XI – SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO**

11.1. No dia, hora e local designados no edital, será realizada sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, podendo o interessado ou seu representante legal proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do Item IV.

11.2. Juntamente com os documentos de credenciamento, os interessados apresentarão ao Pregoeiro a Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação conforme modelo disposto do **ANEXO V** e, em se tratando de ME/EPP, a Declaração Enquadramento conforme modelo disposto do **ANEXO VII**.

11.3. A equipe de pregão procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, ordenando-as em ordem crescente de valor.

11.4. Em seguida, identificará a proposta de menor preço unitário cujo conteúdo atenda as especificações do edital.

11.5. As propostas com valor superior em até 10% (dez por cento) da proposta de menor preço unitário serão classificadas em ordem crescente.

11.6. O conteúdo das propostas do item anterior será analisado, desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no edital. A aceitabilidade dos preços será verificada somente após o encerramento da fase de lances.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**11.7.** Não havendo, no mínimo 03 (três) preços válidos nos termos dos itens 9.4 e 9.5 serão selecionadas até 03 (três) menores preços e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

**11.8.** Em caso de empate das melhores propostas, na hipótese do item anterior, todos os proponentes com o mesmo preço serão convidados a participar dos lances verbais.

**11.9.** Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, formulados de forma sucessiva, inferiores à proposta de Menor Preço Unitário.

**11.10.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de **R\$ 0,01** aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o PREÇO UNITÁRIO.

**11.11.** O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

**11.12.** Por força dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n° 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, será observado:

**a)** como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que os lances apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance;

**b)** a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar imediatamente novo lance, sob a pena de preclusão;

**c)** o lance mencionado na alínea anterior deverá ser inferior àquele considerado vencedor do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora deste novo lance (ME ou EPP);

**d)** não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, serão convocadas as MEs ou EPPs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

**e)** no caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto na alínea b, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar o melhor lance;

**f)** na hipótese da não contratação nos termos previsto na alínea b, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

**g)** o disposto na alínea anterior somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP;

**h)** Não se aplica o disposto neste item à cota reservada as microempresas e empresas de pequeno porte.

**11.13.** O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

**11.14.** A ausência de representante credenciado ou a desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

**11.15.** Caso não realizem lances verbais será verificada a conformidade entre a proposta escrita de Menor Preço Unitário e os valores estimados para a licitação.

**11.15.1.** Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**11.16.** Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá ao pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

**11.17.** Declarada encerrada a etapa de lances e classificadas as ofertas na ordem crescente de valor, o pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.

**11.18.** Considerada aceitável a proposta de Menor Preço Unitário, obedecidas às exigências fixadas no edital, será aberto o Envelope nº 2, contendo os documentos de habilitação de seu autor.

**11.18.1.** Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades sanáveis nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na Sessão Pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

- Substituição e apresentação de documentos, ou;
- Verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

**11.18.2.** A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada.

**11.18.3.** A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o proponente será inabilitado.

**11.19.** Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, aos licitantes presentes.

**11.20.** A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões, quando então, dependendo do resultado da consulta, a licitação seguirá um dos destinos constantes do Item X.

**11.21.** O recurso contra decisão do pregoeiro e equipe de apoio terá efeito suspensivo.

**11.22.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.23.** A falta de manifestação motivada do licitante na sessão importará a decadência do direito de recurso.

**11.24.** Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

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

**11.26.** Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

**11.27.** O resultado do presente certame e demais atos pertinentes e passíveis de divulgação, serão publicados no **Jornal de Circulação Regional**.

**11.28.** Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais proponentes ficarão à disposição para retirada no Departamento de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP, em horário de expediente deste órgão, das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min, por um período de 30 (trinta) dias após assinatura do contrato ou documento equivalente, pelos licitantes vencedores, no qual após findo o prazo os mesmos serão destruídos.

## **XII – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**12.1.** Caso não haja recurso, o pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao autor do menor preço unitário, encaminhando o processo para homologação pelo Senhor Prefeito Municipal.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**12.2.** Caso haja recurso, os interessados deverão apresentar memoriais, dirigidos ao Pregoeiro pessoalmente, ou Protocolo Geral, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra razões, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**12.2.1.** Na hipótese do subitem anterior o Senhor Prefeito Municipal decidirá os recursos, adjudicará o objeto do Pregão Presencial, constatado a regularidade dos atos procedimentais, homologará o procedimento licitatório.

**12.3.** A homologação desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.

**XIII – CONTRATAÇÃO**

**13.1.** Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terão efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

**13.2. O PROPONENTE VENCEDOR** terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços conforme modelo estabelecido no **Anexo IX**, devendo comparecer ao Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Motuca /SP.

**13.3.** O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo PROPONENTE VENCEDOR, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Prefeitura de Motuca/SP.

**13.4.** Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração Municipal poderá convocar os adjudicatários remanescentes na ordem de classificação, para assinar a Ata de Registro de Preços e efetuar o fornecimento ao respectivo preço registrado, nas seguintes hipóteses:

**13.4.1.** Inexecução contratual pelo primeiro classificado por qualquer motivo e consequente cancelamento da Ata, inclusive em caso fortuito ou de força maior;

**13.4.2.** Revisão de preços do primeiro classificado, quando o novo preço resultar superior ao do segundo classificado.

**13.5.** Os adjudicatários convocados terão o mesmo prazo estabelecido no item 13.2 para assinar a Ata de Registro de Preços com saldo do quantitativo e o período remanescente da Ata anterior.

**13.6.** Os detentores das Atas não se eximirão das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução da Ata anterior.

**13.7.** A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do Registro de Preços, será formalizada pelo órgão interessado, por intermédio da emissão prévia de Autorização de Fornecimento e/ou nota de empenho de despesa.

**XIV – CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

**14.1.** O objeto da presente licitação será recebido de **forma parcelada**, acompanhada da respectiva nota fiscal eletrônica/fatura.

**14.2.** A detentora da Ata de Registro, quando na solicitação de fornecimento da Administração Municipal deverá atender às exigências contidas no Anexo I - Termo de Referência deste edital, contendo às Especificações Técnicas e Comerciais dos Produtos.

**14.3.** A empresa DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS deverá fornecer qualquer quantidade solicitada pelo Município, **não podendo**, portanto, **estipular cotas mínimas ou máximas**, respeitadas as quantidade mínimas de transporte, terrestre ou pluvial inerentes ao objeto do presente processo licitatório.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**14.4.** As entregas deverão ser efetuadas de **segunda a sexta feira s Feiras, das 07h00 as 11h00**, no Almoxarifado municipal, **salvo os produtos de panificação** que deverão ser entregues nas datas de seus consumos até às 6h30min diretamente nas Unidades Consumidoras, indicadas na solicitação entregue a Contratada e a partir do recebimento da respectiva requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho, a partir da comunicação formal ao licitante vencedor que será efetuada via email ou outro meio hábil.

**14.5** Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

**14.6.** Os produtos serão devolvidos na hipótese dos mesmos não corresponderem à especificação da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata.

**14.7.** O **recebimento provisório** será efetuado no ato da entrega após a realização da verificação dos quantitativos e especificações técnicas do Termo de Referência e da Proposta Comercial, que será efetivado pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega.

**14.8.** O **recebimento definitivo** do objeto dar-se-á no prazo de 02 (dois) dias úteis contados do recebimento provisório, desde que o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega designado pela Prefeitura Municipal de Motuca conclua pela conformidade e aceitação das especificações e quantidades contratadas, mediante a lavratura de recibo passado no verso do documento fiscal para que seja configurado o recebimento definitivo.

**14.9.** Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

**a)** - se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor para reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contados da notificação feita pela Administração, mantido o preço inicialmente contratado;

**b)** se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

**14.10.** O departamento responsável terá o prazo máximo de 02 (dois) dias para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a DETENTORA DA ATA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.

**14.11.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificar vícios, defeitos ou incorreções.

#### **XIV – PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

**15.1.** A validade dos preços registrados será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

#### **XVI – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**16.1.** Os pagamentos serão efetuados após a entrega dos produtos, em até **15 (quinze) dias após a** apresentação da respectiva **NOTA FISCAL ELETRÔNICA** devidamente discriminada, com indicação do número do pregão e atestada por servidor designado à conferência dos produtos.

**16.2.** As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**16.3.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

**16.4.** Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

**16.5. Conforme o protocolo ICMS 42/2009, fica obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55,** em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 01/12/2010, os contribuintes (exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

**XV – OBRIGAÇÃO DAS PARTES**

**17.1.** São obrigações deste órgão licitante, além das obrigações resultantes da observância da Lei nº. 8.666/93 e suas atualizações:

- a) Proporcionar todas as facilidades para que a DETENTORA DA ATA possa cumprir integralmente a proposta apresentada, observando-se as normas do respectivo Contrato ou similar;
- b) Prestar aos funcionários da DETENTORA DA ATA todas as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados sobre o objeto deste certame;
- c) Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do Contrato ou similar através do Departamento de Educação representado pela servidora municipal, a Sra. LUZ MARINA FERREIRA SENO, nutricionista do município;
- d) Atestar notas fiscais/faturas e efetuar os pagamentos à FORNECEDORA;
- e) Aplicar as sanções administrativas contratuais.

**17.2.** São obrigações da DETENTORA DA ATA, além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 8.666/93 e suas atualizações:

- a) Emitir nota fiscal correspondente aos produtos entregues do objeto contratual;
- b) Proceder à entregas dos produtos do objeto contratual no local indicado pelo órgão licitante, em dia e horário previamente agendado, dentro das condições e preços ajustados em sua proposta e nos prazos previstos nesta licitação;
- c) Encaminhar a Nota Fiscal às entregas ao Departamento de Compras e Licitações para atesto e posterior encaminhamento a Contabilidade/Tesouraria a fim de efetivação do pagamento devido;
- d) Prestar esclarecimentos que forem solicitados por esta Administração Pública Municipal, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente;
- e) Assumir, ainda, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas, os seus empregados no desempenho dos serviços de entrega ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências deste órgão licitante;
- f) Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência desta Prefeitura Municipal.

**XVIII – SANÇÕES**

**18.1.** A vencedora do certame que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/02, bem como aos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**18.2.** De conformidade com art. 86 da Lei Federal n°. 8.666/93, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado, por dia de atraso em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, até o máximo de 20 (vinte) dias, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei Federal n°. 8.666/93 e alterações posteriores.

**18.3.** Nos termos do art. 87 da Lei Federal n°. 8.666/93, pela execução total ou parcial deste contrato, a Fornecedor, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratado;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

**18.4.** Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a Contratada vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

**18.5.** Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no órgão da imprensa oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constatando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.

**XIX – APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS**

**19.1.** Acolhida a proposta melhor classificada após a fase de lance e habilitação, deverá a licitante no prazo de 02 (dois) dias úteis apresentar as amostras dos produtos para que a Nutricionista responsável e o Conselho Municipal de Alimentação Escolar inspecionem e verificarem se os produtos ofertados guardam conformidade com as exigências do Ato Convocatório quanto à qualidade, rendimento e sabor, bem como se estão próprios para consumo de acordo com as Normas Sanitárias.

**19.2.** A irregularidade de apenas 01 (um) item desclassificará a proposta do licitante para o item correspondente.

**19.3.** As amostras ficarão retidas com a Comissão de Pregão até a assinatura do contrato.

**19.4.** Estando as amostras de acordo com o ato editalício, será sagrado vencedor do item correspondente.

**19.5.** Caso a licitante melhor classificada venha a apresentar amostras em desacordo com as especificações contidas na proposta de preços, será convocada a 2ª melhor proposta, respeitando-se a classificação disposta no item. As Amostras Referentes deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:

- a) Identificação do produto;
- b) Marca;
- c) Nome e endereço do fabricante;
- d) Ingredientes específicos;
- e) Tabela nutricional;
- f) Data de embalagem;
- g) Número do lote e/ou data de validade (tempo de vida útil);



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

- h) Peso líquido; e,
- i) Data de fabricação.

**XX - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**20.1.** As despesas decorrentes da contratação do objeto deste pregão correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente e futuro, classificadas e codificadas sob os nºs:

**02.03.06 – MERENDA ESCOLAR**

**02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 115 – Fonte Recurso 01 – Próprio**

**02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 116 – Fonte de Recurso 02 – Merenda Estadual**

**02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 117 – Fonte de Recurso 05 – Merenda Federal**

**02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 118 – Fonte de Recurso 05 – Quese**

**20.2.** Nos exercícios posteriores, as despesas correrão à mesma conta ou daquela que for destinada a custear este tipo de despesa no orçamento do Município.

**XXI – ENTREGA**

**21.1.** As entregas objeto desta licitação deverão ser feitas no **Almoxarifado Municipal** sito a Rua São Luiz nº 111, Centro, Motuca/SP, correndo por conta da licitante todas as despesas de transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento, em horário de expediente do órgão.

**21.2.** A empresa DETENTORA DA ATA deverá efetuar as entregas objeto do presente certame nos prazos e forma fixados no **Item XIV**, de acordo com o recebimento da ordem fornecimento, conforme necessidade das Unidades requisitantes, que poderá ser encaminhada pela unidade interessada via e-mail, remessa postal ou retirada pela DETENTORA DA ATA após a ligação telefônica do órgão.

**21.3.** A empresa vencedora deverá proceder às entregas conforme solicitação do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Motuca.

**XXII - IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**22.1.** Impugnações e esclarecimentos ao ato convocatório do pregão serão recebidos até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura do mesmo.

**22.2.** As impugnações e os esclarecimentos somente serão aceitos se forem protocoladas diretamente no Setor de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/ SP, em horário de expediente das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.

**22.3.** Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação, de maneira motivada, no prazo de 24 horas.

**22.4.** Deferida a impugnação do ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

**XXIII – RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**23.1.** Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões em ata, devendo obrigatoriamente a juntada de memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

logo, intimados a apresentar contra razões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente.

**23.2.** Os recursos e contra razões só serão aceitas se forem protocoladas diretamente na Prefeitura Municipal de Motuca, Setor de Compras e Licitações, situado à Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/SP, em horário de expediente das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.

**23.3.** A falta de manifestação imediata e motivada do proponente importará a decadência do direito de recurso e à adjudicação ao vencedor do certame.

**23.4.** Os recursos contra decisões do pregoeiro terão efeito suspensivo.

**23.5.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**23.6.** Não serão aceitas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscritos por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

**23.7.** A decisão em grau de recurso, quando não revista pelo Pregoeiro, será submetida à apreciação da autoridade superior e, se mantida, será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por meio de comunicação via e-mail.

**23.8.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Motuca, cujo endereço consta do preâmbulo deste Edital.

**XXIV – PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

**24.1.** A validade dos preços registrados será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

**24.2.** Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal tomará as providências necessárias e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

**XXV – CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS**

**25.1.** Durante a vigência da Ata, os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços e bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, promover as necessárias negociações junto aos Detentores da Ata, conforme previsto no Decreto Municipal nº 1.282 de 05 de Setembro de 2018.

**25.2.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

**25.2.1.** Convocar o Detentor da Ata visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;

**25.2.2.** Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido;

**25.2.3.** Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação.

**25.3.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:

**25.3.1.** Convocar os demais Detentores da Ata visando igual oportunidade de negociação;

**25.4.** Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

**25.5.** Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e,



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pelo Departamento de Compras e Licitações para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

**XXVI – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE**

**26.1.** O Detentor da Ata terá o seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº 1.282 de 05 de Setembro de 2018, assegurado o contraditório e ampla defesa e será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração.

**26.2.** Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal tomará as providências necessárias e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

**XXVII – CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇOS**

**27.1.** A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será automaticamente cancelada:

**27.1.1.** por decurso de prazo de vigência;

**27.1.2.** quando não restarem fornecedores registrados.

**XXVIII – GARANTIA CONTRATUAL**

**28.1.** Não será exigida a prestação de garantia para a transação comercial resultante desta licitação.

**XXIX – ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

**29.1.** O Contrato ou similar a ser celebrado poderá ser alterado, além do previsto no presente Edital, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

**XXX - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**30.1.** As normas disciplinadoras deste 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.

**30.2.** É facultada ao Pregoeiro, ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

**30.3.** O pregoeiro Municipal da Prefeitura Municipal de Motuca/SP reserva-se o direito de rejeitar uma, várias ou todas as propostas, desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com as exigências do presente edital, dispensar formalidades omitidas ou relevar irregularidades sanáveis.

**30.4.** A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

**30.5.** A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas descabendo, em tais casos, direito à indenização pelos proponentes.

**30.6.** A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do proponente, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**XXXI- FORO**

**31.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Américo Brasiliense/SP para dirimir as questões oriundas deste Edital que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento na forma do Código Civil.

**XXXII - DISPOSIÇÕES FINAIS**

**32.1.** Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

**32.2.** Para conhecimento público, expede-se o presente edital, que é afixado no local de costume, no Paço Municipal, publicado no Diário Oficial do Estado, Jornal de Circulação Regional e site da Prefeitura Municipal.

Motuca/SP, aos 29 de Agosto de 2019.

**JOÃO RICARDO FASCINELI**  
Prefeito Municipal



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.**

**1. JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO:**

- 1.1. Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade da manutenção de merenda escolar ofertada nas Escolas e Creches da Rede Municipal de Ensino, conforme preceitua a legislação vigente.
- 1.2. A necessidade de contratações frequentes, com aquisições e entregas parceladas, conforme as necessidades que efetivamente se concretizem, sendo evidente que pela natureza e destinação dos produtos não é possível definir com plena exatidão o quantitativo a ser demandado pela Administração, bem como a ausência de condições de estocagem e por se tratar também de produtos perecíveis.
- 1.3. Com vista a atender as necessidades por um período de 12 (doze) meses, relacionamos no quadro abaixo a expectativa de consumo para o citado período.

**2. DESCRIÇÃO:**

- 2.1. Relacionamos no quadro abaixo a expectativa de consumo para o citado período de 12 (doze) meses:

**LOTE 01 - COTA PRINCIPAL ITEM 01 a 86 e LOTE 02 - COTA RESERVADA – ITEM 87 a 172**

Item	Unid.	Descrição	Qtde. Cota Princ.	Qtde. Cota Reserv.
1	Kg	<b>Achocolatado em Pó Instantâneo:</b> Enriquecido com Vitaminas e Minerais – Composto basicamente por açúcar, 32 % de cacau em pó, maltodextrina. O produto deverá conter no mínimo 3,5% de proteína, 9% de ferro, 1% de lipídeos e isento de gordura TRANS. <u>Embalagem:</u> Latas, potes ou pacotes contendo de 400 (quatrocentos) gramas a 1(um) kg. <u>Validade:</u> mínimo de 6 meses da data de entrega.	450	150
2	Kg	<b>Açúcar Cristal Especial:</b> Pacotes de 05 (cinco) quilos – contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. <u>Embalagem primária:</u> transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg de peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. <u>Embalagem secundária:</u> reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06 (seis) embalagens primárias com total de 30 (trinta) Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	675	225
3	Pct.	<b>Amido de milho 200g:</b> Pacotes de 200 (duzentos) gramas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasita, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. <b>EMBALAGEM:</b> A embalagem primária do produto deverá ter capacidade para 200 (duzentos) gramas e ser constituída de: - Opção A: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. - Opção B: saco de papel impermeável fechado, acondicionado em caixa de papel cartão, fechada. As embalagens primárias deverão ser lacradas de modo a não permitir a violação do produto. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	45	15



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

4	Kg	<b>Arroz Agulhinha Especial:</b> Com controle de resíduos de agrotóxico. Tipo I – Beneficiado – Classe Longo Fino – Polido - Procedência Nacional e Safra Corrente. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Selecionados eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos. <u>Embalagem primária:</u> saco de polietileno, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado, e rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco) Kg. <u>Embalagem secundária:</u> reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses da data da entrega. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 dias da entrega do produto.	3750	1250
5	Kg	<b>Arroz Integral:</b> classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	375	125
6	Pct.	<b>Atum ralado em óleo comestível 500g:</b> Eviscerado, descamado, livre de nadadeiras, calda e cabeça, pré-cozido, ralado, adicionado de óleo de soja como líquido de cobertura. Embalagem primária: pouche de 500(quinhetos)g de peso drenado, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Declarar marca, número de registro no órgão competente e procedência.	450	150
7	Caixa	<b>Aveia em Flocos Finos 250g:</b> Cereal rico em fibras, proteínas e vitamina B1. <u>Embalagem primária:</u> caixa contendo 250 (duzentos e cinquenta) g devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade: mínimo de 06 meses da entrega.	18	6
8	Balde	<b>Azeitonas Verdes Picadas em Rodelas 2 kg:</b> Verde, de coloração uniforme, graúda, selecionadas, sem caroço, picadas em rodelas, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes. <u>Embalagem:</u> Baldes em plástico atóxico com peso drenado de 2 (dois) Kg. Validade: no mínimo 12 meses da entrega	30	10
9	Frasco	<b>Azeite Virgem 500ml:</b> Azeite obtido do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, particularmente condições térmicas, que não levem à deterioração do azeite, e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtragem. Excluem-se óleos obtidos por meio de solvente ou re-esterificação e misturas com óleos de outra natureza.	38	12
10	Unid.	<b>Barra de Cereais – Frutas variadas:</b> Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e pelo menos uma fruta (dentre maçã, manga, damasco, pêssago, morango, cereja, amora, laranja, framboesa) e outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais. Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.	2250	750
11	Pct.	<b>Biscoito Doce Tipo Maisena 200g:</b> Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e amido de milho, no mínimo 9 % de proteínas e <b>isento de gorduras TRANS.</b> Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. <u>Embalagem primária:</u> pacote de 200 g líquido, devidamente identificados conforme legislação. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses da data de entrega. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	1500	500
12	Pct.	<b>Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker 200g:</b> Deverá apresentar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e no mínimo 10 % de proteínas. Sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. <b>Isento de gorduras TRANS.</b> <u>Embalagem primária:</u> saco plástico duplo com peso de 200 (duzentos)g cada pacote, devidamente identificados conforme legislação. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	1500	500
13	Pct.	<b>Biscoito Salgado Integral 162g:</b> Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte. Isento de gorduras TRANS, no mínimo com 9% de proteínas. <u>Embalagem primária:</u> pacotes individuais de 27 (vinte e sete)g, devidamente identificados conforme legislação.	1500	500



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

		Reembalados em pacotes com 162 (cento e sessenta e duas) g. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.		
14	Caixa	<b>Chá Mate 200g:</b> Erva mate ( <i>Illex Paraguariensis</i> ) tostada, 100% pura, constituído de folhas novas, de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. <u>Embalagem primária:</u> caixa de papelão apropriada com peso de 200 (duzentos) gramas. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	188	62
15	Kg	<b>Colorífico em Pó à base de urucum:</b> Pó fino homogêneo, de cor vermelho–alaranjado com cheiro e sabor próprios. Composto basicamente por sementes de urucum, fubá e óleo de soja. Não deve apresentar cheiro acre ou rançoso, nem conter substâncias estranhas a sua composição. <u>Embalagem primária:</u> plástica, flexível, atóxica, contendo 500 (quinhentos) g devidamente identificados conforme determina a legislação. <u>Validade:</u> mínimo de 6 meses da data de entrega.	23	7
16	Caixa	<b>Creme de Leite UHT 200g:</b> Homogeneizado. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Contendo creme de leite, estabilizantes, com o máximo 20% de teor de gordura. <u>Embalagem Primária:</u> caixas cartonadas e aluminizadas (tetra pak), contendo peso líquido de 200 (trezentos) gramas. <u>Validade:</u> mínimo de 6 meses da data de entrega. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	225	75
17	Lata	<b>Ervilha em Conserva Reidratada 2 kg:</b> <u>Lata com peso líquido de 2 (dois) kg</u> Preparada com vegetais selecionados, e com características físicas, químicas, biológicas em conformidade com a legislação vigente. <u>Embalagem primária:</u> lata com peso líquido drenado de 2 kg. <u>Validade:</u> mínimo de 12 (doze) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	45	15
18	Kg	<b>Farinha de Mandioca Tipo Biju:</b> Obtido de ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem primária:</u> plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada, com peso de 500 (quinhentos)g. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária:</u> reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	75	25
19	Kg	<b>Farinha de Milho Amarela:</b> Fabricada com matérias primas sãs e limpas, obtidas dos grãos de milho, sem fermentação e sabores estranhos. <u>Embalagem primária:</u> plástica, atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária:</u> reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20 (vinte) Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	60	20
20	Kg	<b>Farinha de Trigo Especial Tipo 1:</b> <u>Pacotes de 1(um) kg.</u> Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. <u>Embalagem primária:</u> plástica, atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. <u>Embalagem secundária:</u> reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	113	37
21	Kg	<b>Feijão Carioca Especial Tipo I:</b> <u>Pacotes de 1(um) kg.</u> <u>Com controle de resíduos de agrotóxico.</u> Procedência Nacional e Safra Corrente. Produto natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. <u>Embalagem primária:</u> saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 01 (um) kg. <u>Embalagem secundária:</u> reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente, contendo até 30 (trinta) kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses da data de entrega do produto. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	450	150
22	Kg	<b>Feijão Preto Especial Tipo I:</b> <u>Pacotes de 1 (um) kg.</u> <u>Com controle de resíduos de agrotóxico.</u> Procedência Nacional e Safra Corrente. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. <u>Embalagem primária:</u> saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 01	75	25



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

		(um) kg. <u>Embalagem secundária</u> : reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente, contendo até 30(trinta) kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.		
23	Lata	<b>Fermento Químico em Pó 200g</b> : Composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. <u>Embalagem</u> : latas de 100 (cem) a 200 (duzentos)g. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.	30	10
24	Kg	<b>Flocos de Batata Desidratada</b> : Produto obtido a partir da desidratação de batatas sem pele. Os flocos são preparados a partir de batatas cortadas, cozidas, amassadas, desidratadas e moídas. Os flocos de batatas quando reidratados devem ter a mesma textura da massa de batata fresca. <u>Embalagem primária</u> - plástica, atóxica, contendo 01(um) kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.	113	37
25	Kg	<b>Flocos de Milho</b> : Não deverá conter aromatizante e corante. O odor e coloração e o sabor deverão ser próprios do produto. Não deverá apresentar impurezas de qualquer tipo. <u>Embalagem interna</u> tipo plástico atóxica transparente de 1 kg. <u>Validade</u> de no mínimo 1 ano após a data de entrega.	225	75
26	Lata	<b>Fórmula Infantil com Ferro para Lactentes de 0 a 6 Meses 400g</b> : Fórmula infantil, para alimentação de lactentes no 1º semestre de vida, enriquecido com ferro e com probióticos ou prebióticos. Com adição de LC-PUFAS (DHA e ARA) e Nucleotídeos, para a modulação da resposta imunológica. Isento de sacarose e glúten e diluição instantânea, acondicionado em embalagem de, no mínimo, de 400g. <u>Validade</u> : mínimo 1 ano	45	15
27	Lata	<b>Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes – A partir dos 6 Meses 400g</b> : Fórmula infantil, para alimentação de lactentes no 2º semestre de vida, enriquecido com ferro e com probióticos ou prebióticos. Com adição de LC-PUFAS (DHA e ARA) e Nucleotídeos, para a modulação da resposta imunológica. Isento de sacarose e glúten e diluição instantânea, acondicionado em embalagem de, no mínimo, de 400g. <u>Validade</u> : mínimo de 1 ano	45	15
28	Kg	<b>Fubá de Milho</b> : Fino. Amarelo. Tipo I. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, odores estranhos, bolor e umidade. <u>Embalagem primária</u> : plástica, atóxica, contendo 01(um)kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária</u> : reembalada em fardos plásticos contendo até 30 (trinta) Kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	38	12
29	Kg	<b>Gelatina em Pó Enriquecida com Vitaminas e Minerais - Sabores diversos</b> : O produto deverá conter açúcar, gelatina, aroma artificial correspondente ao sabor e demais componentes desde que permitidos pela legislação. O produto deve conter no mínimo 6g de proteína em 100g do produto. Aparência, cor, sabor e odor próprios. Rendimento mínimo de 55 porções de 100 ml por quilo do produto. <u>Embalagem primária</u> : Deverá ser embalado em saco de 1(um) kg em polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, vedado hermeticamente. Rotulado de acordo com a legislação vigente. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	150	50
30	Pct	<b>Grão de Bico 500g</b> : Grãos limpos embalados em sacos plásticos, transparentes, isenta de sujidades, parasitas, 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.	75	25
31	Kg	<b>Leite em Pó Instantâneo</b> : Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina, como emulsionante em uma proporção máxima de 5g/kg. Sem adição de açúcar. Aparência: pó fino; Cor: branco-amarelado; Cheiro e sabor próprios; <b>Características FÍSICO-QUÍMICAS por 100 gramas</b> : - Matéria Gorda: maior ou igual à 26%; - Umidade (% m/m): máximo de 3,5%; - Umectabilidade: máximo 60 (FL 87:1979) - Dispersibilidade %m/m: 85; - Sólidos não gordurosos: máximo de 18%; - Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos): máximo de 18 %; - Índice de solubilidade (ml): máximo de	2250	750



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

		1%; - Partículas queimadas: disco B; Referência: Portaria Nº 369, de 4 de setembro de 1997. - Proteína: mínimo de 26 gramas (mínimo de 80% em caseína); - Cálcio: mínimo de 250 mg; - Teste qualitativo para Amido: ausência (crítico). Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Embalagem primária: pacotes em filme de poliéster aluminizado selado automaticamente, contendo peso líquido de 01 (um) Kg. Embalagem secundária: <u>caixa de papelão ondulado</u> com abas superiores e inferiores lacradas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - identificação do produto, classificação e marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade; peso líquido; número de registro no órgão competente. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.		
32	Lata	<b>Leite em Pó Fortificado 400g:</b> <u>Integral – Instantâneo - Fortificado com Vitaminas (C, A, D) e Ferro</u> - Pó fino, sem grumos, de fácil dissolução. Umidade máxima de 3.5%. Composição mínima na porção de 100g: proteínas lácteas mínimas de 18% e gorduras totais máxima de 26%. <u>Embalagem:</u> latas de alumínio com 400 (quatrocentos) g, sendo embalado, produzido e rotulado dentro dos padrões que determina a <b>Portaria M.A - 369 de 04/09/97</b> . O produto deve ter registro do Ministério da Agricultura. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses.	338	112
33	Pct.	<b>Lentilha “tipo 1” 500g:</b> Classe média, nova, pacote de 500 g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.	38	12
34	Kg	<b>Macarrão de Sêmola com Ovos. Corte Parafuso:</b> Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado, corante natural de urucum, cúrcuma e beta caroteno (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. <u>Embalagem:</u> sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. <b>O produto deverá ter o selo da ABIMA.</b>	600	200
35	Kg	<b>Macarrão de Sêmola com Ovos - Corte Penne:</b> Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado, corante natural de urucum, cúrcuma e beta caroteno (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. <u>Embalagem:</u> sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. <b>O produto deverá ter o selo da ABIMA.</b>	600	200
36	Kg	<b>Macarrão de Sêmola com Ovos. Corte Ave Maria:</b> Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado, corante natural de urucum, cúrcuma e beta caroteno (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. <u>Embalagem:</u> sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500(quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. <b>O produto deverá ter o selo da ABIMA.</b>	90	30
37	Kg	<b>Macarrão Integral:</b> Composto por sêmola de trigo durum e farelo de trigo. <u>Embalagem:</u> sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	150	50
38	Pote	<b>Margarina com sal 500g:</b> Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais CARACTERÍSTICAS: GERAIS: O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme; Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal; Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97. FÍSICO-QUÍMICAS em 14 gramas: gorduras totais: mínimo de 8 g e máximo de 12 g.- gordura saturada: mínimo de 1,5 g e máximo de 2,5 g. - sódio: mínimo de 45 mcg e máximo de 77	450	150



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

		mcg - vitamina A: mínimo de 63 mcg e máximo 194 mg - - umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97. Embalagem primária: potes plásticos contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Embalagem secundária: reembalada em caixas de papelão reforçado contendo de 10 a 12 (dez a doze) Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.		
39	Kg	<b>Milho de Pipoca:</b> O milho em grãos de pipoca deverá partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, carunchos e de substâncias nocivas à saúde. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para até 1 kg (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 20 (vintes) embalagens primárias, totalizando peso líquido de até 20 (vinte) quilos. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	113	37
40	Latas	<b>Milho Verde em Conserva 2kg:</b> Lata com peso líquido de 2 kg. Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Composição: milho e salmoura (água e sal). <u>Embalagem primária:</u> lata com peso líquido drenado de 2(dois) kg devidamente rotulada conforme a legislação vigente. <u>Validade:</u> mínimo de 12 (doze) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega do produto.	60	20
41	Lata ou Pouch	<b>Molho de Tomate Temperado 2kg:</b> Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sementes, por processo tecnológico adequado. Será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. <u>Embalagem Primária:</u> pouch ou lata de 2 Kg e deve obedecer a legislação vigente. <u>Validade:</u> mínimo de 12 (doze) meses e <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	600	200
42	Frasco	<b>Óleo de Soja 900ml Refinado Tipo 1:</b> Frascos plásticos de 900 ml. Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais. Deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E, e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. <u>Embalagem Primária:</u> frascos plástico tipo Pet contendo 900 (novecentos) ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem Secundária:</u> caixas de papelão com 20 frascos plásticos contendo 18 (dezoito) litros. <u>Validade:</u> mínimo de seis (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	750	250
43	Pct.	<b>Órgano Desidratado 100g:</b> Pacotes de 100g. Grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	75	25
44	Pct	<b>Polpa de fruta natural integral congelada de acerola 200g:</b> É o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido do frutos da acerola, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. O teor mínimo de sólidos totais é estabelecido para cada polpa de fruta específica. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 g.	75	25
45	Pct.	<b>Polpa de fruta natural integral congelada de morango 200g:</b> É o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido do fruto do morango, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da	75	25



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

		parte comestível do fruto. O teor mínimo de sólidos totais é estabelecido para cada polpa de fruta específica. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 g.		
46	Pct	<b>Proteína Texturizada de Soja 250g:</b> Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.	375	125
47	Pct.	<b>Queijo Ralado 50g:</b> Queijo tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem com 50g.	750	250
48	Bisnaga	<b>Requeijão cremoso:</b> Fabricado com creme de leite, massa coalhada, leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio, sal, coalho e fermento lácteo, concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes, cloreto de sódio, sem adição de amido. Embalagem: bisnaga de 1,5 a 2 kg, resistente, atóxico.	75	25
49	Pct.	<b>Rosquinha – Sabor Chocolate 400g:</b> Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. <u>Embalagem Primária:</u> embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos) g. <u>Embalagem Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.	300	100
50	Pct.	<b>Rosquinha - Sabor Coco 400g:</b> Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. <u>Embalagem Primária:</u> embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos) g. <u>Embalagem Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.	300	100
51	Pct.	<b>Rosquinha - Sabor Leite 400g:</b> Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. <u>Embalagem Primária:</u> embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos) g. <u>Embalagem Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.	300	100
52	Pct.	<b>Rosquinha: Sabor Milho 330g:</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fubá de milho fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante: lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 330g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	300	100
53	Kg	<b>Sal Refinado Iodado:</b> Pacote de 01 (um) Kg. Beneficiado. Isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. <u>Embalagem primária:</u> saco de plástico contendo 01(um)Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária:</u> reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	263	87
54	Lata	<b>Seleto de Legumes 2 kg:</b> Lata com peso líquido de 2 (dois) kg. Composta de ervilha, batata, cenoura e salmoura (água e sal). Vegetais selecionados, higienizados, corte em cubos. Com características físicas, químicas, biológicas em conformidade com a legislação vigente. <u>Embalagem primária:</u> lata com peso líquido drenado de 2 kg. <u>Validade:</u> mínimo de 12 (doze) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do	60	20



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

		produto		
55	Copos	<b>Suco Natural sem adição de açúcar – Sabor - laranja:</b> É o suco obtido a partir de frutos sadios, frescos, maduros e lavados, obtidos por processo industrial autorizado. Não poderão ser diluídos nem apresentar qualquer indício de fermentação; Não alcoólico. Contendo suco ou polpa de frutas sabor - laranja, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico). Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem: copos de 180 a 200 ml	2025	675
56	Bombona	<b>Suco Concentrado Natural Sabor: Maracujá 5 litros:</b> São aqueles obtidos a partir de sucos frescos ou sucos naturais, mediante a extração de no mínimo 50% da água de constituição, empregando processos tecnológicos autorizados, e que podem ser conservados por procedimentos físicos. Esses concentrados, diluídos em água potável e devolvidos à sua densidade original, devem apresentar as mesmas características dos sucos empregados. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de Maracujá, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Armazenamento: Freezer (-10/-18°C). Embalagem primária: bombonas em polietileno atóxico, hermeticamente fechado e não transparente, com capacidade para 5 (cinco) litros do produto, rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Validade mínima de 06(seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	53	17
57	Bombona	<b>Suco Concentrado Natural Sabor: Tangerina 5 litros:</b> São aqueles obtidos a partir de sucos frescos ou sucos naturais, mediante a extração de no mínimo 50% da água de constituição, empregando processos tecnológicos autorizados, e que podem ser conservados por procedimentos físicos. Esses concentrados, diluídos em água potável e devolvidos à sua densidade original, devem apresentar as mesmas características dos sucos empregados. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de Tangerina, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Armazenamento: Freezer (-10/-18°C). Embalagem primária: bombonas em polietileno atóxico, hermeticamente fechado e não transparente, com capacidade para 5 (cinco) litros do produto, rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Validade mínima de 06(seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	53	17
58	Bombona	<b>Suco Concentrado Natural Sabor: Caju 5 litros:</b> São aqueles obtidos a partir de sucos frescos ou sucos naturais, mediante a extração de no mínimo 50% da água de constituição, empregando processos tecnológicos autorizados, e que podem ser conservados por procedimentos físicos. Esses concentrados, diluídos em água potável e devolvidos à sua densidade original, devem apresentar as mesmas características dos sucos empregados. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de Caju, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Armazenamento: Freezer (-10/-18°C). Embalagem primária: bombonas em polietileno atóxico, hermeticamente fechado e não transparente, com capacidade para 5 (cinco) litros do produto, rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Validade mínima de 06(seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	53	17
59	kg	<b>Trigo para Kibe:</b> Oriundos de grãos rigorosamente selecionados do cereal “trigo”, fragmentados. Devendo estar limpos, secos, sadios, isento de matéria terrosa, parasitas, e de detritos animais ou vegetais. Produzido e embalado conforme determina a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes hermeticamente fechados, contendo peso líquido de 1(um)kg devidamente rotulado. Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.	75	25
60	Frasco	<b>Vinagre de Vinho Branco ou tinto 750 ml:</b> Produzido pela fermentação acética do vinho. Produto translúcido, de cor, sabor e odor característicos. Acidez 4,0%. <u>Embalagem primária:</u> frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	75	25



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

61	Kg	<b>Bolo: Sabor Cenoura com cobertura de chocolate:</b> Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro e ácido fólico), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina e ovos. Cobertura açucarada com chocolate. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Unidade de 1 Kg.	113	37
62	Kg	<b>Bolo: Sabores Diversos:</b> Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro e ácido fólico), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina e ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Unidade de 1 Kg.	113	37
63	Kg	<b>Pão de Leite (50 g):</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	1125	375
64	Kg	<b>Pão tipo Hot Dog (aproximadamente 90g):</b> Produtos são, frescos e de boa qualidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	375	125
65	Kg	<b>Mini pão de leite (25 g):</b> Produtos são, frescos, de boa qualidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	75	25
66	Kg	<b>Bisnaguinha de Leite com cobertura de goiabada( 50g):</b> Produtos são, frescos e de boa qualidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	60	20
67	Pct	<b>Pão de forma integral 400g:</b> pacote com 400g, fresco, macio, sem presenças de sujidades, feito no dia da entrega. Embalagem atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou sif. De boa qualidade.	150	50
68	Kg	<b>Pão Francês (50 g):</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	2250	750
69	Unid.	<b>Pão de cebola:</b> Massa de pão com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cebola desidratada, salsa desidratada. Tamanho aproximado 5 cm ou 25 g.	1500	500
70	Unid.	<b>Mini Esfiha de carne moída:</b> Pequena torta assada recheada com carne moída. Tamanho aproximado: 5 cm ou 30g	1500	500
71	Unid.	<b>Mini Pão Recheado:</b> Massa de pão recheada com presunto e mussarela. Tamanho aproximado 5 cm ou 30g	1500	500
72	Unid.	<b>Sanduíche de Pão de Forma Integral com recheio de frango, ricota, cenoura e cheiro verde:</b> Frango cozido e desfiado misturado com ricota amassada, cenoura ralada e cheiro verde picadinho. Peso aproximado de 75g	2250	750
73	Kg	<b>Carne Bovina (Patinho) Moída – Congelada:</b> Carne de 1ª categoria. Originária da moagem de massas musculares da espécie bovina, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída congelada, no corte patinho, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina moída deverá conter no máximo 6.5% gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de água. (Instrução Normativa nº 83 – 21/11/03, anexo II). Embalagem: o produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2(dois)kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação	1350	450



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

		completa do produto, constando os dizeres: Carne Bovina Moída (Patinho); temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias da entrega do produto. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).		
74	Kg	<b>Carne Bovina (Acém/Paleta) em iscas/cubos – congelada IQF:</b> Carne de 2ª categoria. Originária de gado bovino sadio, abatido sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte peixinho e miolo da paleta, devem apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 5% gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponeuroses. Embalagem: o produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2(dois)kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Carne Bovina em Tiras (Peixinho / Miolo da Paleta); temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.	1500	500
75	Kg	<b>Carne Bovina (Lagarto) - Fatias de 1 cm de espessura – Congelada IQF:</b> Originária de gado bovino sadio, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. Odor: Carne Fresca. Embalagem: Única para cada peça. Ter no máximo: 2% de soro na embalagem. Temperatura do produto: - 18°C. Data máxima de produção: 10 dias. Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.	450	150
76	Kg	<b>Coxa e Sobrecoxa: Desossada e Sem Pele:</b> Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em embalagens de 1(um) kg a 2 kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - identificação completa do produto, constando os dizeres: Cortes Congelados de Frango – Coxa e Sobrecoxa Desossada e sem pele; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).	1875	625
77	Kg	<b>Filezinho Sassami:</b> Sem tempero. Com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas. Manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a	375	125



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

		temperatura inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem: produto embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, pesando aproximadamente 1 (um) kg a 2 (dois)kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Cortes Congelados de Frango – Filezinho Sassami; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).		
78	Kg	<b>Linguiça de Perna:</b> embalagem 5kg com registro no SIF ou SISF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.	375	125
79	Kg	<b>Linguiça Calabresa – Cozida e Defumada:</b> Proveniente de carne suína, carne mecanicamente separada de aves, toucinho, especiarias naturais, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente – Sem adição de glúten. Embalagem: própria, a vácuo, plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, devidamente acondicionada em pacotes de 2 (dois) Kg a 5 (cinco) Kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Linguiça Calabresa Defumada; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Validade: mínimo de 2 meses. Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação.	150	50
80	Kg	<b>Pernil Suíno Desossado em Cubos – Congelado:</b> Proveniente de animais da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne suína congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne suína picada deverá conter no máximo 6.5% gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponeuroses. Embalagem: o produto deverá ser embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2(dois)kg sendo que os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 3x3x3cm. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISF OU SIM; fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Carne Suína em Cubos (Pernil); temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Validade: mínimo de 6 meses. Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).	750	250
81	Kg	<b>Presunto Cozido Sem Capa de Gordura e baixo teor de sódio – Peças Inteiras:</b> Proveniente de carne suína, especiarias naturais, e contendo aditivos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, com peso médio de 3.0 kg, e protegidas externamente em caixas de papelão rotulada e reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: Presunto Cozido Sem Capa de Gordura. data de fabricação e prazo de validade; temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação. <b>Prazo de validade</b> Sob refrigeração: mínimo de 3 meses. Sob congelamento: mínimo de 180 (cento	188	62



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

		e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto <b>resfriado e congelado</b> . Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).		
82	Kg	<b>Salsicha Tipo Hot Dog:</b> Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas. Embalagem: a embalagem deverá ser a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3(três) kg. <b>Prazo de validade</b> Sob refrigeração: mínimo de 3 meses. Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto <b>resfriado e congelado</b> . Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos.	375	125
83	Kg	<b>Toucinho Defumado:</b> Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cry-o-vac, contendo 1(um)kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico; registro no órgão oficial destinado à fiscalização; data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante; peso da embalagem; identificação do SIF. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).	38	12
84	Kg	<b>Mussarela – Peças Inteiras – Resfriada:</b> Proveniente de leite de bovino, coalho, sal, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, com peso médio de 4 (quatro) kg, e protegidas externamente em caixas de papelão rotulada e reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: Mussarela. data de fabricação e prazo de validade; temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação. Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).	188	62
85	Kg	<b>Filé de merluza:</b> Congelado, sem pele, sem espinha com 110 a 150g cada, embalados em camadas separados por file plástico transparentes e atóxicos acondicionados em caixas limpas, íntegras, sem violação e que garanta a qualidade do produto até o consumo. Embalagem de 5kg.	450	150
86	Unid.	<b>logurte: Diversos Sabores:</b> Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor salada de frutas, ameixa, morango e frutas vermelhas; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10°C; validade mínima de 30 a contar da data de entrega; rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 180 ou 200 ml original de fábrica.	3375	1125

### 3. CONSIDERAÇÕES GERAIS

3.1. Os produtos serão fornecidos **PARCELADAMENTE**, sem quantidade mínima exigida, sendo expedida pelo Departamento de Educação, requisições escritas, antecedentes a entrega,



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

estabelecendo o horário da entrega, quanto forem necessárias para atendimento da Administração Municipal diretamente ao Setor de Compras e Licitações que emitirá a Solicitação/ Pedido de Compra e/ou Nota de Empenho diretamente às Adjudicatárias.

3.2. Além da entrega no local designado, deverá a licitante vencedora também descarregar e armazenar os produtos em local indicado por servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

3.3. Os produtos entregues deverão conter rótulo e embalagens, com todas as informações sobre os mesmos, em língua Portuguesa, na forma aprovada pelo órgão competente. A data de validade e o número do lote deverão estar impressos ou gravados em todas as unidades de apresentação do produto conforme o caso.

3.4. Na falta dos produtos na programação, cabe ao fornecedor comunicar à Administração do Município de Motuca, por escrito, por telefone ou e-mail, a falta e o motivo, até às 8h00min do dia anterior ao da entrega dos produtos.

3.5. As quantidades a serem pedidas serão determinadas de acordo com as necessidades do Departamento de Educação, sua sazonalidade e também podendo variar de acordo com o cardápio.

3.6. Caberá ao Departamento de Educação o direito de conferir a qualidade e a quantidade do(s) produto(s), bem como recusar a mercadoria caso a mesma não atenda às exigências do padrão de qualidade ou quando houver divergência de peso, quantidades e embalagens, devendo a fornecedora substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

#### **4. REPOSIÇÃO DO MATERIAL**

4.1. O fornecedor deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:

- houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à deterioração;
- O produto não atender às especificações deste edital;
- O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).

4.2. Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoque relativo ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.

#### **5. TRANSPORTE, CARREGADOR E EMBALAGEM**

5.1. O acondicionamento e transporte dos produtos deverão ser feitos dentro do preconizado para os produtos e devidamente protegidos do pó e variações de temperatura.

5.2. Os gêneros perecíveis que necessitam de refrigeração deverão ser transportados em carros adequados, devidamente refrigerados.

5.3. O transporte deverá ser realizado de acordo com a legislação vigente, em condições técnicas imprescindíveis à perfeita conservação do produto.

5.4. A conservação dos produtos perecíveis exige uma embalagem que ofereça proteção, informações sobre o produto, racionalização do transporte, da armazenagem e do gerenciamento. Ela deve ser paletizável e pode ser descartável ou retornável. A embalagem descartável deve ser reciclável ou de incinerabilidade limpa. A embalagem retornável deve permitir a higienização.

#### **6. GESTOR/FISCALIZAÇÃO**

6.1. O Município, por meio da Secretaria de Educação, através da servidora municipal, a Sra. LUZ MARINA FERREIRA SENO, **Nutricionista** do município, efetuará a fiscalização do fornecimento a qualquer instante, designando-o como gestora do Contrato, solicitando à DETENTORA DA ATA, sempre que entender conveniente, informações do seu andamento, devendo esta prestar os



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

esclarecimentos solicitados, bem como comunicar ao MUNICÍPIO quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom cumprimento do presente termo;  
6.1.1. A ação ou omissão total ou parcial dos órgãos encarregados da fiscalização não eximirá a DETENTORA DA ATA de total responsabilidade de executar o fornecimento, de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo.

**ANEXO II – MODELO DE CREDENCIAMENTO**  
(imprimir em papel timbrado da empresa)

**À**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**

A/C – Pregoeiro Municipal  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019 - PROCESSO Nº 64/2019**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na .....Bairro.....CEP.....-.....  
(endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º ....., neste ato representada pelo seu ..... (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

**CRENCIAR**, o Sr. ...., portador da Cédula de Identidade RG nº. .... e inscrito no CPF sob o nº. .... a nos representar na Licitação em referência, instaurada pela Prefeitura Municipal de Motuca/SP, com poderes para formular ofertas, lances de preço, recorrer, renunciar a recurso, assinar o contrato decorrente do Pregão em tela, e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada.

LOCAL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019

\_\_\_\_\_  
Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

N.º do documento de identidade

**ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**  
**LOTE 01 - COTA PRINCIPAL (ITEM 01 A 86)**  
(imprimir em papel timbrado da empresa)

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019 - PROCESSO Nº 64/2019**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.**

EMPRESA: \_\_\_\_\_  
CNPJ Nº: \_\_\_\_\_  
INSC. EST.: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
BAIRRO: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_  
CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_  
TELEFONE: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_  
E-MAIL P/ NOTIFICAÇÃO: \_\_\_\_\_  
BANCO: \_\_\_\_\_ AGENCIA: \_\_\_\_\_

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019, vem apresentar a seguinte proposta de preço:

Item	Qtde	Unid.	DESCRIÇÃO	Marca	R\$ Unit	R\$ Total
1	450	Kg	<b>Achocolatado em Pó Instantâneo:</b> <u>Enriquecido com Vitaminas e Minerais</u> – Composto basicamente por açúcar, 32 % de cacau em pó, maltodextrina. O produto deverá conter no mínimo 3,5% de proteína, 9% de ferro, 1% de lipídeos e isento de gordura TRANS. <u>Embalagem:</u> Latas, potes ou pacotes contendo de 400 (quatrocentos) gramas a 1(um) kg. Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.			
2	675	Kg	<b>Açúcar Cristal Especial:</b> <u>Pacotes de 05 (cinco) quilos</u> – contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. <u>Embalagem primária:</u> transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg de peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. <u>Embalagem secundária:</u> reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06 (seis) embalagens primárias com total de 30 (trinta) Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
3	45	Pct.	<b>Amido de milho 200g:</b> <u>Pacotes de 200 (duzentos) gramas.</u> Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasita, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. <b>EMBALAGEM:</b> A embalagem primária do produto deverá ter capacidade para 200 (duzentos)			

35/77



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			gramas e ser constituída de: - Opção A: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. - Opção B: saco de papel impermeável fechado, acondicionado em caixa de papel cartão, fechada. As embalagens primárias deverão ser lacradas de modo a não permitir a violação do produto. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
4	3750	Kg	<b>Arroz Agulhinha Especial:</b> <u>Com controle de resíduos de agrotóxico. Tipo I – Beneficiado – Classe Longo Fino – Polido -</u> Procedência Nacional e Safra Corrente. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Selecionados eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos. <u>Embalagem primária</u> : saco de polietileno, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado, e rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco) Kg. <u>Embalagem secundária</u> : reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses da data da entrega. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 dias da entrega do produto.			
5	375	Kg	<b>Arroz Integral:</b> classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). <u>Embalagem</u> : deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.			
6	450	Pct.	<b>Atum ralado em óleo comestível 500g:</b> Eviscerado, descamado, livre de nadadeiras, calda e cabeça, pré-cozido, ralado, adicionado de óleo de soja como líquido de cobertura. <u>Embalagem primária</u> : pouche de 500(quinhentos)g de peso drenado, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. <u>Validade</u> : Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Declarar marca, número de registro no órgão competente e procedência.			
7	18	Caixa	<b>Aveia em Flocos Finos 250g:</b> Cereal rico em fibras, proteínas e vitamina B1. <u>Embalagem primária</u> : caixa contendo 250 (duzentos e cinquenta) g devidamente rotuladas conforme legislação vigente. <u>Validade</u> : mínimo de 06 meses da entrega.			
8	30	Balde	<b>Azeitonas Verdes Picadas em Rodelas 2 kg:</b> Verde, de coloração uniforme, graúda, selecionadas, sem caroço, picadas em rodelas, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes. <u>Embalagem</u> : Baldes em plástico atóxico com peso drenado de 2 (dois) Kg. <u>Validade</u> : no mínimo 12 meses da entrega			
9	38	Frasco	<b>Azeite Virgem 500ml:</b> Azeite obtido do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, particularmente condições térmicas, que não levem à deterioração do azeite, e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtração. Excluem-se óleos obtidos por meio de solvente ou re-esterificação e misturas com óleos de outra natureza.			
10	2250	Unid.	<b>Barra de Cereais – Frutas variadas:</b> Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e pelo menos uma fruta (dentre maçã, manga, damasco, pêssego, morango, cereja, amora, laranja, framboesa) e outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC N° 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.			
11	1500	Pct.	<b>Biscoito Doce Tipo Maisena 200g:</b> Contendo basicamente farinha de trigo			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e amido de milho, no mínimo 9 % de proteínas e <b>isento de gorduras TRANS</b> . Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. <u>Embalagem primária</u> : pacote de 200 g líquido, devidamente identificados conforme legislação. <u>Validade</u> : mínimo de 08 (oito) meses da data de entrega. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
12	1500	Pct.	<b>Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker 200g</b> : Deverá apresentar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e no mínimo 10 % de proteínas. Sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. <b>Isento de gorduras TRANS</b> . <u>Embalagem primária</u> : saco plástico duplo com peso de 200 (duzentos)g cada pacote, devidamente identificados conforme legislação. <u>Validade</u> : mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
13	1500	Pct.	<b>Biscoito Salgado Integral 162g</b> : Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte. Isento de gorduras TRANS, no mínimo com 9% de proteínas. <u>Embalagem primária</u> : pacotes individuais de 27 (vinte e sete)g, devidamente identificados conforme legislação. Reembalados em pacotes com 162 (cento e sessenta e duas) g. <u>Validade</u> : mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
14	188	Caixa	<b>Chá Mate 200g</b> : Erva mate ( <i>Illex Paraguariensis</i> ) tostada, 100% pura, constituído de folhas novas, de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. <u>Embalagem primária</u> : caixa de papelão apropriada com peso de 200 (duzentos) gramas. <u>Validade</u> : mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
15	23	Kg	<b>Colorífico em Pó à base de urucum</b> : Pó fino homogêneo, de cor vermelho-alaranjado com cheiro e sabor próprios. Composto basicamente por sementes de urucum, fubá e óleo de soja. Não deve apresentar cheiro acre ou rançoso, nem conter substâncias estranhas a sua composição. <u>Embalagem primária</u> : plástica, flexível, atóxica, contendo 500 (quinhentos) g devidamente identificados conforme determina a legislação. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.			
16	225	Caixa	<b>Creme de Leite UHT 200g</b> : Homogeneizado. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Contendo creme de leite, estabilizantes, com o máximo 20% de teor de gordura. <u>Embalagem Primária</u> : caixas cartonadas e aluminizadas (tetra pak), contendo peso líquido de 200 (trezentos) gramas. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
17	45	Lata	<b>Ervilha em Conserva Reidratada 2 kg</b> : Lata com peso líquido de 2 (dois) kg Preparada com vegetais selecionados, e com características físicas, químicas, biológicas em conformidade com a legislação vigente. <u>Embalagem primária</u> : lata com peso líquido drenado de 2 kg. <u>Validade</u> : mínimo de 12 (doze) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
18	75	Kg	<b>Farinha de Mandioca Tipo Biju</b> : Obtido de ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem primária</u> : plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada, com peso de 500 (quinhentos)g. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária</u> : reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
19	60	Kg	<b>Farinha de Milho Amarela</b> : Fabricada com matérias primas sãs e limpas, obtidas dos grãos de milho, sem fermentação e sabores estranhos.			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			<u>Embalagem primária</u> : plástica, atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária</u> : reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20 (vinte) Kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
20	113	Kg	<b>Farinha de Trigo Especial Tipo 1</b> : <u>Pacotes de 1(um) kg</u> . Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. <u>Embalagem primária</u> : plástica, atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. <u>Embalagem secundária</u> : reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
21	450	Kg	<b>Feijão Carioca Especial Tipo I</b> : <u>Pacotes de 1(um) kg</u> . <u>Com controle de resíduos de agrotóxico</u> . Procedência Nacional e Safra Corrente. Produto natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. <u>Embalagem primária</u> : saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 01 (um) kg. <u>Embalagem secundária</u> : reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente, contendo até 30 (trinta) kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses da data de entrega do produto. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
22	75	Kg	<b>Feijão Preto Especial Tipo I</b> : <u>Pacotes de 1 (um) kg</u> . <u>Com controle de resíduos de agrotóxico</u> . Procedência Nacional e Safra Corrente. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. <u>Embalagem primária</u> : saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 01 (um) kg. <u>Embalagem secundária</u> : reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente, contendo até 30(trinta) kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
23	30	Lata	<b>Fermento Químico em Pó 200g</b> : Composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. <u>Embalagem</u> : latas de 100 (cem) a 200 (duzentos)g. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.			
24	113	Kg	<b>Flocos de Batata Desidratada</b> : Produto obtido a partir da desidratação de batatas sem pele. Os flocos são preparados a partir de batatas cortadas, cozidas, amassadas, desidratadas e moídas. Os flocos de batatas quando reidratados devem ter a mesma textura da massa de batata fresca. <u>Embalagem primária</u> - plástica, atóxica, contendo 01(um) kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.			
25	225	Kg	<b>Flocos de Milho</b> : Não deverá conter aromatizante e corante. O odor e coloração e o sabor deverão ser próprios do produto. Não deverá apresentar impurezas de qualquer tipo. <u>Embalagem interna</u> tipo plástico atóxica transparente de 1 kg. <u>Validade</u> de no mínimo 1 ano após a data de entrega.			
26	45	Lata	<b>Fórmula Infantil com Ferro para Lactentes de 0 a 6 Meses 400g</b> : Fórmula infantil, para alimentação de lactentes no 1º semestre de vida, enriquecido com ferro e com probióticos ou prebióticos. Com adição de LC-PUFAS (DHA e ARA) e Nucleotídeos, para a modulação da resposta imunológica. Isento de sacarose e glúten e diluição instantânea, acondicionado em embalagem de, no mínimo, de 400g. <u>Validade</u> : mínimo 1 ano			
27	45	Lata	<b>Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes – A partir dos 6 Meses 400g</b> : Fórmula infantil, para alimentação de lactentes no 2º semestre de			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			vida, enriquecido com ferro e com probióticos ou prebióticos. Com adição de LC-PUFAS (DHA e ARA) e Nucleotídeos, para a modulação da resposta imunológica. Isento de sacarose e glúten e diluição instantânea, acondicionado em embalagem de, no mínimo, de 400g. Validade: mínimo de 1 ano			
28	38	Kg	<b>Fubá de Milho:</b> Fino. Amarelo. Tipo I. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, odores estranhos, bolor e umidade. <u>Embalagem primária:</u> plástica, atóxica, contendo 01(um)kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária:</u> reembalada em fardos plásticos contendo até 30 (trinta) Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
29	150	Kg	<b>Gelatina em Pó Enriquecida com Vitaminas e Minerais - Sabores diversos:</b> O produto deverá conter açúcar, gelatina, aroma artificial correspondente ao sabor e demais componentes desde que permitidos pela legislação. O produto deve conter no mínimo 6g de proteína em 100g do produto. Aparência, cor, sabor e odor próprios. Rendimento mínimo de 55 porções de 100 ml por quilo do produto. <u>Embalagem primária:</u> Deverá ser embalado em saco de 1(um) kg em polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, vedado hermeticamente. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
30	75	Pct	<b>Grão de Bico 500g:</b> Grãos limpos embalados em sacos plásticos, transparentes, isenta de sujidades, parasitas, 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g. Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.			
31	2250	Kg	<b>Leite em Pó Instantâneo:</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina, como emulsionante em uma proporção máxima de 5g/kg. Sem adição de açúcar. Aparência: pó fino; Cor: branco-amarelado; Cheiro e sabor próprios; <b>Características FÍSICO-QUÍMICAS por 100 gramas:</b> - Matéria Gorda: maior ou igual à 26%; - Umidade (% m/m): máximo de 3,5%; - Umectabilidade: máximo 60 (FL 87:1979) - Dispersibilidade %m/m: 85; - Sólidos não gordurosos: máximo de 18%; - Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos): máximo de 18 %; - Índice de solubilidade (ml): máximo de 1%; - Partículas queimadas: disco B; Referência: Portaria Nº 369, de 4 de setembro de 1997. - Proteína: mínimo de 26 gramas (mínimo de 80% em caseína); - Cálcio: mínimo de 250 mg; - Teste qualitativo para Amido: ausência (crítico). Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. <u>Embalagem primária:</u> pacotes em filme de poliéster aluminizado selado automaticamente, contendo peso líquido de 01 (um) Kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. <u>Rotulagem:</u> de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - identificação do produto, classificação e marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade; peso líquido; número de registro no órgão competente. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
32	338	Lata	<b>Leite em Pó Fortificado 400g:</b> <u>Integral – Instantâneo - Fortificado com Vitaminas (C, A, D) e Ferro</u> - Pó fino, sem grumos, de fácil dissolução.			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			Umidade máxima de 3.5%. Composição mínima na porção de 100g: proteínas lácteas mínimas de 18% e gorduras totais máxima de 26%. <u>Embalagem</u> : latas de alumínio com 400 (quatrocentos) g, sendo embalado, produzido e rotulado dentro dos padrões que determina a <b>Portaria M.A - 369 de 04/09/97</b> . O produto deve ter registro do Ministério da Agricultura. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses.			
33	38	Pct.	<b>Lentilha "tipo 1" 500g</b> : Classe média, nova, pacote de 500 g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.			
34	600	Kg	<b>Macarrão de Sêmola com Ovos. Corte Parafuso</b> : Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado, corante natural de urucum, cúrcuma e beta caroteno (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. <u>Embalagem</u> : sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. <b>O produto deverá ter o selo da ABIMA.</b>			
35	600	Kg	<b>Macarrão de Sêmola com Ovos - Corte Penne</b> : Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado, corante natural de urucum, cúrcuma e beta caroteno (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. <u>Embalagem</u> : sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. <b>O produto deverá ter o selo da ABIMA.</b>			
36	90	Kg	<b>Macarrão de Sêmola com Ovos. Corte Ave Maria</b> : Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado, corante natural de urucum, cúrcuma e beta caroteno (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. <u>Embalagem</u> : sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500(quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. <b>O produto deverá ter o selo da ABIMA.</b>			
37	150	Kg	<b>Macarrão Integral</b> : Composto por sêmola de trigo durum e farelo de trigo. <u>Embalagem</u> : sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.			
38	450	Pote	<b>Margarina com sal 500g</b> : Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais CARACTERÍSTICAS: GERAIS: O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme; Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal; Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97. FÍSICO-QUÍMICAS em 14 gramas: gorduras totais: mínimo de 8 g e máximo de 12 g.- gordura saturada: mínimo de 1,5 g e máximo de 2,5 g. - sódio: mínimo de 45 mcg e máximo de 77 mcg - vitamina A: mínimo de 63 mcg e máximo 194 mg - - umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97. Embalagem primária: potes plásticos contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Embalagem secundária: reembalada em			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			caixas de papelão reforçado contendo de 10 a 12 (dez a doze) Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
39	113	Kg	<b>Milho de Pipoca:</b> O milho em grãos de pipoca deverá partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, carunchos e de substâncias nocivas à saúde. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para até 1 kg (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 20 (vintes) embalagens primárias, totalizando peso líquido de até 20 (vinte) quilos. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.			
40	60	Latas	<b>Milho Verde em Conserva 2kg:</b> Lata com peso líquido de 2 kg. Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Composição: milho e salmoura (água e sal). <u>Embalagem primária:</u> lata com peso líquido drenado de 2(dois) kg devidamente rotulada conforme a legislação vigente. <u>Validade:</u> mínimo de 12 (doze) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega do produto.			
41	600	Lata ou Pouch	<b>Molho de Tomate Temperado 2kg:</b> Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sementes, por processo tecnológico adequado. Será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. <u>Embalagem Primária:</u> pouch ou lata de 2 Kg e deve obedecer a legislação vigente. <u>Validade:</u> mínimo de 12 (doze) meses e <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
42	750	Frasco	<b>Óleo de Soja 900ml Refinado Tipo 1:</b> Frascos plásticos de 900 ml. Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais. Deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E, e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. <u>Embalagem Primária:</u> frascos plástico tipo Pet contendo 900 (novecentos) ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem Secundária:</u> caixas de papelão com 20 frascos plásticos contendo 18 (dezoito) litros. <u>Validade:</u> mínimo de seis (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
43	75	Pct.	<b>Orégano Desidratado 100g:</b> Pacotes de 100g. Grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.			
44	75	Pct	<b>Polpa de fruta natural integral congelada de acerola 200g:</b> É o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido do frutos da acerola, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. O teor mínimo de sólidos totais é estabelecido para cada polpa de fruta específica. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 g.			
45	75	Pct.	<b>Polpa de fruta natural integral congelada de morango 200g:</b> É o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido do fruto do morango, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. O teor mínimo de sólidos totais é estabelecido para cada polpa de fruta específica. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 g.			
46	375	Pct	<b>Proteína Texturizada de Soja 250g:</b> Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.			
47	750	Pct.	<b>Queijo Ralado 50g:</b> Queijo tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem com 50g.			
48	75	Bisnaga	<b>Requeijão cremoso:</b> Fabricado com creme de leite, massa coalhada, leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio, sal, coalho e fermento lácteo, concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes, cloreto de sódio, sem adição de amido. Embalagem: bisnaga de 1,5 a 2 kg, resistente, atóxico.			
49	300	Pct.	<b>Rosquinha – Sabor Chocolate 400g:</b> Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. <u>Embalagem Primária:</u> embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos) g. <u>Embalagem Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.			
50	300	Pct.	<b>Rosquinha - Sabor Coco 400g:</b> Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. <u>Embalagem Primária:</u> embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos) g. <u>Embalagem Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.			
51	300	Pct.	<b>Rosquinha - Sabor Leite 400g:</b> Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. <u>Embalagem Primária:</u> embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos) g. <u>Embalagem Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.			
52	300	Pct.	<b>Rosquinha: Sabor Milho 330g:</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fubá de milho fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante: lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 330g. Prazo de validade mínimo 10			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			meses a contar a partir da data de entrega.			
53	263	Kg	<b>Sal Refinado Iodado:</b> Pacote de 01 (um) Kg. Beneficiado. Isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. <b>Embalagem primária:</b> saco de plástico contendo 01(um)Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente. <b>Embalagem secundária:</b> reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. <b>Validade:</b> mínimo de 06 (seis) meses. <b>Fabricação:</b> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
54	60	Lata	<b>Seleto de Legumes 2 kg:</b> Lata com peso líquido de 2 (dois) kg. Composta de ervilha, batata, cenoura e salmoura (água e sal). Vegetais selecionados, higienizados, corte em cubos. Com características físicas, químicas, biológicas em conformidade com a legislação vigente. <b>Embalagem primária:</b> lata com peso líquido drenado de 2 kg. <b>Validade:</b> mínimo de 12 (doze) meses. <b>Fabricação:</b> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto			
55	2025	Copos	<b>Suco Natural sem adição de açúcar – Sabor - laranja:</b> É o suco obtido a partir de frutos sadios, frescos, maduros e lavados, obtidos por processo industrial autorizado. Não poderão ser diluídos nem apresentar qualquer indício de fermentação; Não alcoólico. Contendo suco ou polpa de frutas sabor - laranja, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico). Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Embalagem: copos de 180 a 200 ml			
56	53	Bomb.	<b>Suco Concentrado Natural Sabor: Maracujá 5 litros:</b> São aqueles obtidos a partir de sucos frescos ou sucos naturais, mediante a extração de no mínimo 50% da água de constituição, empregando processos tecnológicos autorizados, e que podem ser conservados por procedimentos físicos. Esses concentrados, diluídos em água potável e devolvidos à sua densidade original, devem apresentar as mesmas características dos sucos empregados. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de Maracujá, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Armazenamento: Freezer (-10/-18°C). Embalagem primária: bombonas em polietileno atóxico, hermeticamente fechado e não transparente, com capacidade para 5 (cinco) litros do produto, rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Validade mínima de 06(seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
57	53	Bomb.	<b>Suco Concentrado Natural Sabor: Tangerina 5 litros:</b> São aqueles obtidos a partir de sucos frescos ou sucos naturais, mediante a extração de no mínimo 50% da água de constituição, empregando processos tecnológicos autorizados, e que podem ser conservados por procedimentos físicos. Esses concentrados, diluídos em água potável e devolvidos à sua densidade original, devem apresentar as mesmas características dos sucos empregados. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de Tangerina, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Armazenamento: Freezer (-10/-18°C). Embalagem primária: bombonas em polietileno atóxico, hermeticamente fechado e não transparente, com capacidade para 5 (cinco) litros do produto, rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Validade mínima de 06(seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
58	53	Bomb.	<b>Suco Concentrado Natural Sabor: Caju 5 litros:</b> São aqueles obtidos a partir de sucos frescos ou sucos naturais, mediante a extração de no mínimo 50% da água de constituição, empregando processos tecnológicos autorizados, e que podem ser conservados por procedimentos físicos. Esses concentrados, diluídos em água potável e devolvidos à sua			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			densidade original, devem apresentar as mesmas características dos sucos empregados. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de Caju, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Armazenamento: Freezer (-10/-18°C). Embalagem primária: bombonas em polietileno atóxico, hermeticamente fechado e não transparente, com capacidade para 5 (cinco) litros do produto, rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Validade mínima de 06(seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
59	75	kg	<b>Trigo para Kibe:</b> Oriundos de grãos rigorosamente selecionados do cereal "trigo", fragmentados. Devendo estar limpos, secos, sadios, isento de matéria terrosa, parasitas, e de detritos animais ou vegetais. Produzido e embalado conforme determina a legislação vigente. <u>Embalagem primária:</u> pacotes hermeticamente fechados, contendo peso líquido de 1(um)kg devidamente rotulado. Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.			
60	75	Frasco	<b>Vinagre de Vinho Branco ou tinto 750 ml:</b> Produzido pela fermentação acética do vinho. Produto translúcido, de cor, sabor e odor característicos. Acidez 4,0%. <u>Embalagem primária:</u> frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
61	113	Kg	<b>Bolo: Sabor Cenoura com cobertura de chocolate:</b> Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro e ácido fólico), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina e ovos. Cobertura açucarada com chocolate. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Unidade de 1 Kg.			
62	113	Kg	<b>Bolo: Sabores Diversos:</b> Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro e ácido fólico), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina e ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Unidade de 1 Kg.			
63	1125	Kg	<b>Pão de Leite (50 g):</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.			
64	375	Kg	<b>Pão tipo Hot Dog (aproximadamente 90g):</b> Produtos são, frescos e de boa qualidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.			
65	75	Kg	<b>Mini pão de leite (25 g):</b> Produtos são, frescos, de boa qualidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.			
66	60	Kg	<b>Bisnaguinha de Leite com cobertura de goiabada( 50g):</b> Produtos são, frescos e de boa qualidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.			
67	150	Pct	<b>Pão de forma integral 400g:</b> pacote com 400g, fresco, macio, sem presenças de sujidades, feito no dia da entrega. Embalagem atóxica, com			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou sif. De boa qualidade.			
68	2250	Kg	<b>Pão Francês (50 g):</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.			
69	1500	Unid.	<b>Pão de cebola:</b> Massa de pão com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cebola desidratada, salsa desidratada. Tamanho aproximado 5 cm ou 25 g.			
70	1500	Unid.	<b>Mini Esfiha de carne moída:</b> Pequena torta assada recheada com carne moída. Tamanho aproximado: 5 cm ou 30g			
71	1500	Unid.	<b>Mini Pão Recheado:</b> Massa de pão recheada com presunto e mussarela. Tamanho aproximado 5 cm ou 30g			
72	2250	Unid.	<b>Sanduíche de Pão de Forma Integral com recheio de frango, ricota, cenoura e cheiro verde:</b> Frango cozido e desfiado misturado com ricota amassada, cenoura ralada e cheiro verde picadinho. Peso aproximado de 75g			
73	1350	Kg	<b>Carne Bovina (Patinho) Moída – Congelada:</b> Carne de 1ª categoria. Originária da moagem de massas musculares da espécie bovina, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída congelada, no corte patinho, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina moída deverá conter no máximo 6.5% gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de água. (Instrução Normativa nº 83 – 21/11/03, anexo II). Embalagem: o produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2(dois)kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Carne Bovina Moída (Patinho); temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias da entrega do produto. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).			
74	1500	Kg	<b>Carne Bovina (Acém/Paleta) em iscas/cubos – congelada IQF:</b> Carne de 2ª categoria. Originária de gado bovino sadio, abatido sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte peixinho e miolo da paleta, devem apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 5% gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponeuroses. Embalagem: o produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2(dois)kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Carne Bovina em Tiras (Peixinho / Miolo da Paleta); temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

75	450	Kg	<b>Carne Bovina (Lagarto) - Fatias de 1 cm de espessura – Congelada IQF:</b> Originária de gado bovino sadio, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. Odor: Carne Fresca. Embalagem: Única para cada peça. Ter no máximo: 2% de soro na embalagem. Temperatura do produto: - 18°C. Data máxima de produção: 10 dias. Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.		
76	1875	Kg	<b>Coxa e Sobrecoxa: Desossada e Sem Pele:</b> Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em embalagens de 1(um) kg a 2 kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - identificação completa do produto, constando os dizeres: Cortes Congelados de Frango – Coxa e Sobrecoxa Desossada e sem pele; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).		
77	375	Kg	<b>Filezinho Sassami:</b> Sem tempero. Com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas. Manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura inferior a - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem: produto embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, pesando aproximadamente 1 (um) kg a 2 (dois)kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Cortes Congelados de Frango – Filezinho Sassami; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).		
78	375	Kg	<b>Linguça de Pernil:</b> embalagem 5kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou		



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.			
79	150	Kg	<b>Linguiça Calabresa – Cozida e Defumada:</b> Proveniente de carne suína, carne mecanicamente separada de aves, toucinho, especiarias naturais, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente – Sem adição de glúten. Embalagem: própria, a vácuo, plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, devidamente acondicionada em pacotes de 2 (dois) Kg a 5 (cinco) Kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Linguiça Calabresa Defumada; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Validade: mínimo de 2 meses. Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação.			
80	750	Kg	<b>Pernil Suíno Desossado em Cubos – Congelado:</b> Proveniente de animais da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne suína congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne suína picada deverá conter no máximo 6.5% gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponeuroses. Embalagem: o produto deverá ser embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2(dois)kg sendo que os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 3x3x3cm. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP OU SIM; fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Carne Suína em Cubos (Pernil); temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Validade: mínimo de 6 meses. Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).			
81	188	Kg	<b>Presunto Cozido Sem Capa de Gordura e baixo teor de sódio – Peças Inteiras:</b> Proveniente de carne suína, especiarias naturais, e contendo aditivos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, com peso médio de 3.0 kg, e protegidas externamente em caixas de papelão rotulada e reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: Presunto Cozido Sem Capa de Gordura. data de fabricação e prazo de validade; temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação. <b>Prazo de validade</b> Sob refrigeração: mínimo de 3 meses. Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto <b>resfriado e congelado</b> . Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).			
82	375	Kg	<b>Salsicha Tipo Hot Dog:</b> Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas. Embalagem: a embalagem deverá ser a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3(três) kg. <b>Prazo de validade</b> Sob refrigeração: mínimo de 3 meses. Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto <b>resfriado e congelado</b> . Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos.			
83	38	Kg	<b>Toucinho Defumado:</b> Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cry-o-vac, contendo 1(um)kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico; registro no órgão oficial destinado à fiscalização; data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante; peso da embalagem; identificação do SIF. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).			
84	188	Kg	<b>Mussarela – Peças Inteiras – Resfriada:</b> Proveniente de leite de bovino, coalho, sal, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, com peso médio de 4 (quatro) kg, e protegidas externamente em caixas de papelão rotulada e reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: Mussarela. data de fabricação e prazo de validade; temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação. Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).			
85	450	Kg	<b>Filé de merluza:</b> Congelado, sem pele, sem espinha com 110 a 150g cada, embalados em camadas separados por file plástico transparentes e atóxicos acondicionados em caixas limpas, íntegras, sem violação e que garanta a qualidade do produto até o consumo. Embalagem de 5kg.			
86	3375	Unid.	<b>Iogurte: Diversos Sabores:</b> Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor salada de frutas, ameixa, morango e frutas vermelhas; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10°C; validade mínima de 30 a contar da data de entrega; rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 180 ou 200 ml original de fábrica.			
			<b>Total Geral</b>			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**VALOR TOTAL PROPOSTA: R\$** \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**A licitante declara que:**

- a) O Prazo de entrega dos produtos ofertados será de segunda a sexta feira a partir do recebimento da respectiva requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho.
- b) O **pagamento** deverá ocorrer em até **15 (quinze) dias** subsequentes às entregas;
- c) O Prazo de **Validade da Proposta** é de \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) dias (não podendo ser inferior a **60 dias**);
- d) Aceita todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
- e) Que o preço apresentado abrange todas as despesas incidentes sobre o objeto da licitação (a exemplo de impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e gastos com transporte), bem como os descontos porventura concedidos.
- f) Que se compromete a efetuar a entrega dos produtos no preço e prazo constantes de sua proposta.
- g) Responsável pela Assinatura da Ata de Registro de Preços:

Nome: \_\_\_\_\_ Nacionalidade: \_\_\_\_\_, Estado Civil:  
\_\_\_\_\_, Profissão: \_\_\_\_\_, Rg.: \_\_\_\_\_ CPF:  
\_\_\_\_\_ Data de Nascimento: \_\_\_\_\_ Endereço completo:  
\_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_ E-mail Institucional:

E-mail pessoal: \_\_\_\_\_  
LOCAL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador  
N.º do RG. N.º CPF.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**  
**LOTE 02 - COTA RESERVADA (ITEM 87 A 172)**  
(imprimir em papel timbrado da empresa)

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019 - PROCESSO Nº 64/2019**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.**

EMPRESA: \_\_\_\_\_  
CNPJ Nº: \_\_\_\_\_  
INSC. EST.: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
BAIRRO: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_  
CIDADE: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_  
TELEFONE: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_  
E-MAIL P/ NOTIFICAÇÃO: \_\_\_\_\_  
BANCO: \_\_\_\_\_ AGENCIA: \_\_\_\_\_

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019, vem apresentar a seguinte proposta de preço:

Item	Qtde	Unid.	DESCRIÇÃO	Marca	R\$ Unit	R\$ Total
87	150	Kg	<b>Achocolatado em Pó Instantâneo:</b> <u>Enriquecido com Vitaminas e Minerais</u> – Composto basicamente por açúcar, 32 % de cacau em pó, maltodextrina. O produto deverá conter no mínimo 3,5% de proteína, 9% de ferro, 1% de lipídeos e isento de gordura TRANS. <u>Embalagem:</u> Latas, potes ou pacotes contendo de 400 (quatrocentos) gramas a 1(um) kg. Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.			
88	225	Kg	<b>Açúcar Cristal Especial:</b> <u>Pacotes de 05 (cinco) quilos</u> – contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. <u>Embalagem primária:</u> transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg de peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. <u>Embalagem secundária:</u> reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06 (seis) embalagens primárias com total de 30 (trinta) Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
89	15	Pct.	<b>Amido de milho 200g:</b> <u>Pacotes de 200 (duzentos) gramas.</u> Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasita, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. <b>EMBALAGEM:</b> A embalagem			



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

			primária do produto deverá ter capacidade para 200 (duzentos) gramas e ser constituída de: - Opção A: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado. - Opção B: saco de papel impermeável fechado, acondicionado em caixa de papel cartão, fechada. As embalagens primárias deverão ser lacradas de modo a não permitir a violação do produto. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
90	1250	Kg	<b>Arroz Agulhinha Especial:</b> Com controle de resíduos de agrotóxico. Tipo I – Beneficiado – Classe Longo Fino – Polido - Procedência Nacional e Safra Corrente. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Selecionados eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos. <u>Embalagem primária</u> : saco de polietileno, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado, e rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco) Kg. <u>Embalagem secundária</u> : reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses da data da entrega. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 dias da entrega do produto.			
91	125	Kg	<b>Arroz Integral:</b> classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). <u>Embalagem</u> : deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.			
92	150	Pct.	<b>Atum ralado em óleo comestível 500g:</b> Eviscerado, descamado, livre de nadadeiras, calda e cabeça, pré-cozido, ralado, adicionado de óleo de soja como líquido de cobertura. <u>Embalagem primária</u> : poucho de 500(quinhentos)g de peso drenado, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. <u>Validade</u> : Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Declarar marca, número de registro no órgão competente e procedência.			
93	6	Caixa	<b>Aveia em Flocos Finos 250g:</b> Cereal rico em fibras, proteínas e vitamina B1. <u>Embalagem primária</u> : caixa contendo 250 (duzentos e cinquenta) g devidamente rotuladas conforme legislação vigente. <u>Validade</u> : mínimo de 06 meses da entrega.			
94	10	Balde	<b>Azeitonas Verdes Picadas em Rodelas 2 kg:</b> Verde, de coloração uniforme, graúda, selecionadas, sem caroço, picadas em rodelas, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes. <u>Embalagem</u> : Baldes em plástico atóxico com peso drenado de 2 (dois) Kg. <u>Validade</u> : no mínimo 12 meses da entrega			
95	12	Frasco	<b>Azeite Virgem 500ml:</b> Azeite obtido do fruto da oliveira unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, particularmente condições térmicas, que não levem à deterioração do azeite, e que não tenha sido submetido a outro tratamento que não a lavagem, decantação, centrifugação e filtração. Excluem-se óleos obtidos por meio de solvente ou re-esterificação e misturas com óleos de outra natureza.			
96	750	Unid.	<b>Barra de Cereais – Frutas variadas:</b> Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou flocos (ou farelo) de trigo e/ou de milho tostados, e/ou quinoa, e/ou linhaça, e/ou gergelim, açúcar, e pelo menos uma fruta (dentre maçã, manga, damasco, pêssigo, morango, cereja, amora, laranja, framboesa) e outras substâncias alimentícias aprovadas, que não descaracterizem o produto, com exceção de corantes artificiais, as quais deverão ser mencionadas. Deverá ser fonte de fibras atendendo aos critérios estabelecidos na Resolução RDC Nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.			



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

97	500	Pct.	<b>Biscoito Doce Tipo Maisena 200g:</b> Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e amido de milho, no mínimo 9 % de proteínas e <b>isento de gorduras TRANS</b> . Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. <u>Embalagem primária:</u> pacote de 200 g líquido, devidamente identificados conforme legislação. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses da data de entrega. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
98	500	Pct.	<b>Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker 200g:</b> Deverá apresentar farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e no mínimo 10 % de proteínas. Sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. <b>Isento de gorduras TRANS</b> . <u>Embalagem primária:</u> saco plástico duplo com peso de 200 (duzentos)g cada pacote, devidamente identificados conforme legislação. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
99	500	Pct.	<b>Biscoito Salgado Integral 162g:</b> Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte. Isento de gorduras TRANS, no mínimo com 9% de proteínas. <u>Embalagem primária:</u> pacotes individuais de 27 (vinte e sete)g, devidamente identificados conforme legislação. Reembalados em pacotes com 162 (cento e sessenta e duas) g. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
100	62	Caixa	<b>Chá Mate 200g:</b> Erva mate ( <i>Illex Paraguariensis</i> ) tostada, 100% pura, constituído de folhas novas, de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. <u>Embalagem primária:</u> caixa de papelão apropriada com peso de 200 (duzentos) gramas. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
101	7	Kg	<b>Colorífico em Pó à base de urucum:</b> Pó fino homogêneo, de cor vermelho-alaranjado com cheiro e sabor próprios. Composto basicamente por sementes de urucum, fubá e óleo de soja. Não deve apresentar cheiro acre ou rançoso, nem conter substâncias estranhas a sua composição. <u>Embalagem primária:</u> plástica, flexível, atóxica, contendo 500 (quinhentos) g devidamente identificados conforme determina a legislação. <u>Validade:</u> mínimo de 6 meses da data de entrega.			
102	75	Caixa	<b>Creme de Leite UHT 200g:</b> Homogeneizado. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Contendo creme de leite, estabilizantes, com o máximo 20% de teor de gordura. <u>Embalagem Primária:</u> caixas cartonadas e aluminizadas (tetra pak), contendo peso líquido de 200 (trezentos) gramas. <u>Validade:</u> mínimo de 6 meses da data de entrega. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
103	15	Lata	<b>Ervilha em Conserva Reidratada 2 kg:</b> Lata com peso líquido de 2 (dois) kg Preparada com vegetais selecionados, e com características físicas, químicas, biológicas em conformidade com a legislação vigente. <u>Embalagem primária:</u> lata com peso líquido drenado de 2 kg. <u>Validade:</u> mínimo de 12 (doze) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
104	25	Kg	<b>Farinha de Mandioca Tipo Biju:</b> Obtido de ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. <u>Embalagem primária:</u> plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada, com peso de 500 (quinhentos)g. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária:</u> reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
105	20	Kg	<b>Farinha de Milho Amarela:</b> Fabricada com matérias primas sãs e limpas, obtidas dos grãos de milho, sem fermentação e sabores estranhos.			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			<u>Embalagem primária</u> : plástica, atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária</u> : reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20 (vinte) Kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
106	37	Kg	<b>Farinha de Trigo Especial Tipo 1</b> : <u>Pacotes de 1(um) kg</u> . Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. <u>Embalagem primária</u> : plástica, atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. <u>Embalagem secundária</u> : reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
107	150	Kg	<b>Feijão Carioca Especial Tipo I</b> : <u>Pacotes de 1(um) kg</u> . Com controle de <u>resíduos de agrotóxico</u> . Procedência Nacional e Safra Corrente. Produto natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. <u>Embalagem primária</u> : saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 01 (um) kg. <u>Embalagem secundária</u> : reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente, contendo até 30 (trinta) kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses da data de entrega do produto. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
108	25	Kg	<b>Feijão Preto Especial Tipo I</b> : <u>Pacotes de 1 (um) kg</u> . Com controle de <u>resíduos de agrotóxico</u> . Procedência Nacional e Safra Corrente. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. <u>Embalagem primária</u> : saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 01 (um) kg. <u>Embalagem secundária</u> : reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente, contendo até 30(trinta) kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
109	10	Lata	<b>Fermento Químico em Pó 200g</b> : Composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. <u>Embalagem</u> : latas de 100 (cem) a 200 (duzentos)g. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.			
110	37	Kg	<b>Flocos de Batata Desidratada</b> : Produto obtido a partir da desidratação de batatas sem pele. Os flocos são preparados a partir de batatas cortadas, cozidas, amassadas, desidratadas e moídas. Os flocos de batatas quando reidratados devem ter a mesma textura da massa de batata fresca. <u>Embalagem primária</u> - plástica, atóxica, contendo 01(um) kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.			
111	75	Kg	<b>Flocos de Milho</b> : Não deverá conter aromatizante e corante. O odor e coloração e o sabor deverão ser próprios do produto. Não deverá apresentar impurezas de qualquer tipo. <u>Embalagem interna</u> tipo plástico atóxica transparente de 1 kg. <u>Validade</u> de no mínimo 1 ano após a data de entrega.			
112	15	Lata	<b>Fórmula Infantil com Ferro para Lactentes de 0 a 6 Meses 400g</b> : Fórmula infantil, para alimentação de lactentes no 1º semestre de vida, enriquecido com ferro e com probióticos ou prebióticos. Com adição de LC-PUFAS (DHA e ARA) e Nucleotídeos, para a modulação da resposta imunológica. Isento de sacarose e glúten e diluição instantânea, acondicionado em embalagem de, no mínimo, de 400g. <u>Validade</u> : mínimo 1 ano			
113	15	Lata	<b>Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes – A partir dos 6 Meses 400g</b> : Fórmula infantil, para alimentação de lactentes no 2º semestre de vida, enriquecido com ferro e com probióticos ou prebióticos. Com adição de LC-PUFAS (DHA e ARA) e Nucleotídeos, para a modulação da resposta			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			imunológica. Isento de sacarose e glúten e diluição instantânea, acondicionado em embalagem de, no mínimo, de 400g. Validade: mínimo de 1 ano			
114	12	Kg	<b>Fubá de Milho:</b> Fino. Amarelo. Tipo I. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, odores estranhos, bolor e umidade. <u>Embalagem primária:</u> plástica, atóxica, contendo 01(um)kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária:</u> reembalada em fardos plásticos contendo até 30 (trinta) Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
115	50	Kg	<b>Gelatina em Pó Enriquecida com Vitaminas e Minerais - Sabores diversos:</b> O produto deverá conter açúcar, gelatina, aroma artificial correspondente ao sabor e demais componentes desde que permitidos pela legislação. O produto deve conter no mínimo 6g de proteína em 100g do produto. Aparência, cor, sabor e odor próprios. Rendimento mínimo de 55 porções de 100 ml por quilo do produto. <u>Embalagem primária:</u> Deverá ser embalado em saco de 1(um) kg em polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, vedado hermeticamente. Rotulado de acordo com a legislação vigente. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
116	25	Pct	<b>Grão de Bico 500g:</b> Grãos limpos embalados em sacos plásticos, transparentes, isenta de sujidades, parasitas, 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g. <u>Validade:</u> mínimo de 6 meses da data de entrega.			
117	750	Kg	<b>Leite em Pó Instantâneo:</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina, como emulsionante em uma proporção máxima de 5g/kg. Sem adição de açúcar. Aparência: pó fino; Cor: branco-amarelado; Cheiro e sabor próprios; <b>Características FÍSICO-QUÍMICAS por 100 gramas:</b> - Matéria Gorda: maior ou igual à 26%; - Umidade (% m/m): máximo de 3,5%; - Umectabilidade: máximo 60 (FL 87:1979) - Dispersibilidade %m/m: 85; - Sólidos não gordurosos: máximo de 18%; - Acidez titulável (ml NaOH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos): máximo de 18 %; - Índice de solubilidade (ml): máximo de 1%; - Partículas queimadas: disco B; Referência: Portaria Nº 369, de 4 de setembro de 1997. - Proteína: mínimo de 26 gramas (mínimo de 80% em caseína); - Cálcio: mínimo de 250 mg; - Teste qualitativo para Amido: ausência (crítico). Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. <u>Embalagem primária:</u> pacotes em filme de poliéster aluminizado selado automaticamente, contendo peso líquido de 01 (um) Kg. <u>Embalagem secundária:</u> <u>caixa de papelão ondulado</u> com abas superiores e inferiores lacradas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - identificação do produto, classificação e marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade; peso líquido; número de registro no órgão competente. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
118	112	Lata	<b>Leite em Pó Fortificado 400g:</b> <u>Integral – Instantâneo - Fortificado com Vitaminas (C, A, D) e Ferro</u> - Pó fino, sem grumos, de fácil dissolução. Umidade máxima de 3.5%. Composição mínima na porção de 100g: proteínas lácteas mínimas de 18% e gorduras totais máxima de 26%. <u>Embalagem:</u> latas de alumínio com 400 (quatrocentos) g, sendo embalado, produzido e rotulado dentro dos padrões que determina a <b>Portaria M.A - 369 de 04/09/97.</b> O			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			produto deve ter registro do Ministério da Agricultura. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses.			
119	12	Pct.	<b>Lentilha “tipo 1” 500g</b> : Classe média, nova, pacote de 500 g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro no Ministério da Agricultura. <u>Validade</u> : mínimo de 6 meses da data de entrega.			
120	200	Kg	<b>Macarrão de Sêmola com Ovos. Corte Parafuso</b> : Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado, corante natural de urucum, cúrcuma e beta caroteno (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. <u>Embalagem</u> : sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. <u>Validade</u> mínima de 12 meses da entrega do produto. <b>O produto deverá ter o selo da ABIMA.</b>			
121	200	Kg	<b>Macarrão de Sêmola com Ovos - Corte Penne</b> : Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado, corante natural de urucum, cúrcuma e beta caroteno (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. <u>Embalagem</u> : sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. <u>Validade</u> mínima de 12 meses da entrega do produto. <b>O produto deverá ter o selo da ABIMA.</b>			
122	30	Kg	<b>Macarrão de Sêmola com Ovos. Corte Ave Maria</b> : Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado, corante natural de urucum, cúrcuma e beta caroteno (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. <u>Embalagem</u> : sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500(quinhentos)g, devidamente lacrado. <u>Validade</u> mínima de 12 meses da entrega do produto. <b>O produto deverá ter o selo da ABIMA.</b>			
123	50	Kg	<b>Macarrão Integral</b> : Composto por sêmola de trigo durum e farelo de trigo. <u>Embalagem</u> : sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. <u>Validade</u> mínima de 12 meses da entrega do produto.			
124	150	Pote	<b>Margarina com sal 500g</b> : Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais <b>CARACTERÍSTICAS</b> : GERAIS: O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. <b>ORGANOLÉPTICAS</b> : - aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme; Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal; Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97. <b>FÍSICO-QUÍMICAS</b> em 14 gramas: gorduras totais: mínimo de 8 g e máximo de 12 g.- gordura saturada: mínimo de 1,5 g e máximo de 2,5 g. - sódio: mínimo de 45 mcg e máximo de 77 mcg - vitamina A: mínimo de 63 mcg e máximo 194 mg - - umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes Portaria 372/MAA de 04/09/97, Anexo, item 4, subitem 4.2.2, publicada no D.O.U., Seção I, em 08/09/97. <u>Embalagem primária</u> : potes plásticos contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. <u>Embalagem secundária</u> : reembalada em caixas de papelão reforçado contendo de 10 a 12 (dez a doze) Kg. <u>Validade</u> : mínimo de 06 (seis) meses. <u>Fabricação</u> : não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
125	37	Kg	<b>Milho de Pipoca</b> : O milho em grãos de pipoca deverá partir de matérias-			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, carunchos e de substâncias nocivas à saúde. <b>PRAZO DE VALIDADE:</b> mínimo de 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para até 1 kg (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 20 (vintes) embalagens primárias, totalizando peso líquido de até 20 (vinte) quilos. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.			
126	20	Lata	<b>Milho Verde em Conserva 2kg:</b> <u>Lata com peso líquido de 2 kg.</u> Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Composição: milho e salmoura (água e sal). <u>Embalagem primária:</u> lata com peso líquido drenado de 2(dois) kg devidamente rotulada conforme a legislação vigente. <u>Validade:</u> mínimo de 12 (doze) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega do produto.			
127	200	Lata ou Pouch	<b>Molho de Tomate Temperado 2kg:</b> Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sementes, por processo tecnológico adequado. Será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. <u>Embalagem Primária:</u> pouch ou lata de 2 Kg e deve obedecer a legislação vigente. <u>Validade:</u> mínimo de 12 (doze) meses e <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
128	250	Frasco	<b>Óleo de Soja 900ml Refinado Tipo 1:</b> <u>Frascos plásticos de 900 ml.</u> Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais. Deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E, e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. <u>Embalagem Primária:</u> frascos plástico tipo Pet contendo 900 (novecentos) ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. <u>Embalagem Secundária:</u> caixas de papelão com 20 frascos plásticos contendo 18 (dezoito) litros. <u>Validade:</u> mínimo de seis (seis) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
129	25	Pct.	<b>Órgano Desidratado 100g:</b> <u>Pacotes de 100g.</u> Grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.			
130	25	Pct	<b>Polpa de fruta natural integral congelada de acerola 200g:</b> É o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido do frutos da acerola, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. O teor mínimo de sólidos totais é estabelecido para cada polpa de fruta específica. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 g.			
131	25	Pct.	<b>Polpa de fruta natural integral congelada de morango 200g:</b> É o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido do fruto do morango, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. O teor mínimo de sólidos			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			totais é estabelecido para cada polpa de fruta específica. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 g.			
132	125	Pct	<b>Proteína Texturizada de Soja 250g:</b> Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados, com peso líquido de 250g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega.			
133	250	Pct.	<b>Queijo Ralado 50g:</b> Queijo tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem com 50g.			
134	25	Bisnaga	<b>Requeijão cremoso:</b> Fabricado com creme de leite, massa coalhada, leite pasteurizado padronizado, cloreto de sódio, sal, coalho e fermento lácteo, concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes, cloreto de sódio, sem adição de amido. Embalagem: bisnaga de 1,5 a 2 kg, resistente, atóxico.			
135	100	Pct.	<b>Rosquinha – Sabor Chocolate 400g:</b> Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. <u>Embalagem Primária:</u> embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos) g. <u>Embalagem Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.			
136	100	Pct.	<b>Rosquinha - Sabor Coco 400g:</b> Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. <u>Embalagem Primária:</u> embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos) g. <u>Embalagem Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.			
137	100	Pct.	<b>Rosquinha - Sabor Leite 400g:</b> Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. <u>Embalagem Primária:</u> embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos) g. <u>Embalagem Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.			
138	100	Pct.	<b>Rosquinha: Sabor Milho 330g:</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, fubá de milho fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante: lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 330g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.			
139	87	Kg	<b>Sal Refinado Iodado:</b> Pacote de 01 (um) Kg. Beneficiado. Isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. <u>Embalagem primária:</u> saco de plástico contendo 01(um)Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente. <u>Embalagem secundária:</u> reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. <u>Validade:</u> mínimo de 06 (seis) meses.			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
140	20	Lata	<b>Seleta de Legumes 2 kg:</b> Lata com peso líquido de 2 (dois) kg. Composta de ervilha, batata, cenoura e salsmoura (água e sal). Vegetais selecionados, higienizados, corte em cubos. Com características físicas, químicas, biológicas em conformidade com a legislação vigente. <b>Embalagem primária:</b> lata com peso líquido drenado de 2 kg. <b>Validade:</b> mínimo de 12 (doze) meses. <b>Fabricação:</b> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto			
141	675	Copo	<b>Suco Natural sem adição de açúcar – Sabor - laranja:</b> É o suco obtido a partir de frutos sadios, frescos, maduros e lavados, obtidos por processo industrial autorizado. Não poderão ser diluídos nem apresentar qualquer indício de fermentação; Não alcoólico. Contendo suco ou polpa de frutas sabor - laranja, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico). <b>Validade:</b> Validade mínima de 06 (seis) meses: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. <b>Embalagem:</b> copos de 180 a 200 ml			
142	17	Bomb.	<b>Suco Concentrado Natural Sabor: Maracujá 5 litros:</b> São aqueles obtidos a partir de sucos frescos ou sucos naturais, mediante a extração de no mínimo 50% da água de constituição, empregando processos tecnológicos autorizados, e que podem ser conservados por procedimentos físicos. Esses concentrados, diluídos em água potável e devolvidos à sua densidade original, devem apresentar as mesmas características dos sucos empregados. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de Maracujá, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). <b>Armazenamento:</b> Freezer (-10/-18°C). <b>Embalagem primária:</b> bombonas em polietileno atóxico, hermeticamente fechado e não transparente, com capacidade para 5 (cinco) litros do produto, rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>Validade:</b> Validade mínima de 06(seis) meses. <b>Fabricação:</b> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
143	17	Bomb.	<b>Suco Concentrado Natural Sabor: Tangerina 5 litros:</b> São aqueles obtidos a partir de sucos frescos ou sucos naturais, mediante a extração de no mínimo 50% da água de constituição, empregando processos tecnológicos autorizados, e que podem ser conservados por procedimentos físicos. Esses concentrados, diluídos em água potável e devolvidos à sua densidade original, devem apresentar as mesmas características dos sucos empregados. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de Tangerina, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). <b>Armazenamento:</b> Freezer (-10/-18°C). <b>Embalagem primária:</b> bombonas em polietileno atóxico, hermeticamente fechado e não transparente, com capacidade para 5 (cinco) litros do produto, rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>Validade:</b> Validade mínima de 06(seis) meses. <b>Fabricação:</b> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
144	17	Bomb.	<b>Suco Concentrado Natural Sabor: Caju 5 litros:</b> São aqueles obtidos a partir de sucos frescos ou sucos naturais, mediante a extração de no mínimo 50% da água de constituição, empregando processos tecnológicos autorizados, e que podem ser conservados por procedimentos físicos. Esses concentrados, diluídos em água potável e devolvidos à sua densidade original, devem apresentar as mesmas características dos sucos empregados. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de Caju, sem conservantes e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta. As polpas definidas neste Edital deverão ser obrigatoriamente registradas e com registro válido no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). <b>Armazenamento:</b> Freezer (-10/-18°C). <b>Embalagem primária:</b> bombonas em polietileno atóxico, hermeticamente fechado e não transparente, com			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			capacidade para 5 (cinco) litros do produto, rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: Validade mínima de 06(seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
145	25	kg	<b>Trigo para Kibe:</b> Oriundos de grãos rigorosamente selecionados do cereal "trigo", fragmentados. Devendo estar limpos, secos, sadios, isento de matéria terrosa, parasitas, e de detritos animais ou vegetais. Produzido e embalado conforme determina a legislação vigente. <u>Embalagem primária:</u> pacotes hermeticamente fechados, contendo peso líquido de 1(um)kg devidamente rotulado. Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.			
146	25	Frasco	<b>Vinagre de Vinho Branco ou tinto 750 ml:</b> Produzido pela fermentação acética do vinho. Produto translúcido, de cor, sabor e odor característicos. Acidez 4,0%. <u>Embalagem primária:</u> frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente. <u>Validade:</u> mínimo de 08 (oito) meses. <u>Fabricação:</u> não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
147	37	Kg	<b>Bolo: Sabor Cenoura com cobertura de chocolate:</b> Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro e ácido fólico), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina e ovos. Cobertura açucarada com chocolate. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Unidade de 1 Kg.			
148	37	Kg	<b>Bolo: Sabores Diversos:</b> Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro e ácido fólico), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina e ovos. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Unidade de 1 Kg.			
149	375	Kg	<b>Pão de Leite (50 g):</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.			
150	125	Kg	<b>Pão tipo Hot Dog (aproximadamente 90g):</b> Produtos são, frescos e de boa qualidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.			
151	25	Kg	<b>Mini pão de leite (25 g):</b> Produtos são, frescos, de boa qualidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.			
152	20	Kg	<b>Bisnaguinha de Leite com cobertura de goiabada( 50g):</b> Produtos são, frescos e de boa qualidade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.			
153	50	Pct	<b>Pão de forma integral 400g:</b> pacote com 400g, fresco, macio, sem presenças de sujidades, feito no dia da entrega. Embalagem atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou sif. De boa qualidade.			
154	750	Kg	<b>Pão Francês (50 g):</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.			
155	500	Unid.	<b>Pão de cebola:</b> Massa de pão com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cebola desidratada, salsa desidratada. Tamanho aproximado 5			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			cm ou 25 g.			
156	500	Unid.	<b>Mini Esfiha de carne moída:</b> Pequena torta assada recheada com carne moída. Tamanho aproximado: 5 cm ou 30g			
157	500	Unid.	<b>Mini Pão Recheado:</b> Massa de pão recheada com presunto e mussarela. Tamanho aproximado 5 cm ou 30g			
158	750	Unid.	<b>Sanduíche de Pão de Forma Integral com recheio de frango, ricota, cenoura e cheiro verde:</b> Frango cozido e desfiado misturado com ricota amassada, cenoura ralada e cheiro verde picadinho. Peso aproximado de 75g			
159	450	Kg	<b>Carne Bovina (Patinho) Moída – Congelada:</b> Carne de 1ª categoria. Originária da moagem de massas musculares da espécie bovina, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída congelada, no corte patinho, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina moída deverá conter no máximo 6.5% gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de água. (Instrução Normativa nº 83 – 21/11/03, anexo II). Embalagem: o produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2(dois)kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Carne Bovina Moída (Patinho); temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias da entrega do produto. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).			
160	500	Kg	<b>Carne Bovina (Acém/Paleta) em iscas/cubos – congelada IQF:</b> Carne de 2ª categoria. Originária de gado bovino sadio, abatido sob inspeção veterinária. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte peixinho e miolo da paleta, devem apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 5% gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponeuroses. Embalagem: o produto deverá ser embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2(dois)kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Carne Bovina em Tiras (Peixinho / Miolo da Paleta); temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.			
161	150	Kg	<b>Carne Bovina (Lagarto) - Fatias de 1 cm de espessura – Congelada IQF:</b> Originária de gado bovino sadio, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. Odor: Carne Fresca. Embalagem: Única para cada peça. Ter no máximo: 2% de soro na embalagem. Temperatura do produto: - 18°C. Data máxima de produção: 10 dias. Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.			
162	625	Kg	<b>Coxa e Sobrecoxa: Desossada e Sem Pele:</b> Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: deverá ser embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em embalagens de 1(um) kg a 2 kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - identificação completa do produto, constando os dizeres: Cortes Congelados de Frango – Coxa e Sobrecoxa Desossada e sem pele; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).			
163	125	Kg	<b>Filezinho Sassami:</b> Sem tempero. Com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas. Manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado a temperatura inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem: produto embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, pesando aproximadamente 1 (um) kg a 2 (dois)kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Cortes Congelados de Frango – Filezinho Sassami; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).			
164	125	Kg	<b>Lingüça de Pernil:</b> embalagem 5kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.			
165	50	Kg	<b>Lingüça Calabresa – Cozida e Defumada:</b> Proveniente de carne suína, carne mecanicamente separada de aves, toucinho, especiarias naturais, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente – Sem adição de glúten. Embalagem: própria, a vácuo, plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, devidamente acondicionada em pacotes de 2 (dois) Kg a 5 (cinco) Kg. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Lingüça Calabresa Defumada; temperatura de estocagem, armazenamento e			



Prefeitura Municipal de Motuca  
ESTADO DE SÃO PAULO

			conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Validade: mínimo de 2 meses. Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação.			
166	250	Kg	<b>Pernil Suíno Desossado em Cubos – Congelado:</b> Proveniente de animais da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne suína congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne suína picada deverá conter no máximo 6.5% gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponeuroses. Embalagem: o produto deverá ser embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2(dois)kg sendo que os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 3x3x3cm. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SISP OU SIM; fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; identificação completa do produto, constando os dizeres: Carne Suína em Cubos (Pernil); temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. Validade: mínimo de 6 meses. Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).			
167	62	Kg	<b>Presunto Cozido Sem Capa de Gordura e baixo teor de sódio – Peças Inteiras:</b> Proveniente de carne suína, especiarias naturais, e contendo aditivos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, com peso médio de 3.0 kg, e protegidas externamente em caixas de papelão rotulada e reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: Presunto Cozido Sem Capa de Gordura. data de fabricação e prazo de validade; temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação. <b>Prazo de validade</b> Sob refrigeração: mínimo de 3 meses. Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto <b>resfriado e congelado</b> . Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).			
168	125	Kg	<b>Salsicha Tipo Hot Dog:</b> Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas. Embalagem: a embalagem deverá ser a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, resistente			



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

			ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3(três) kg. <b>Prazo de validade</b> Sob refrigeração: mínimo de 3 meses. Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto <b>resfriado e congelado</b> . Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos.			
169	12	Kg	<b>Toucinho Defumado:</b> Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cry-o-vac, contendo 1(um)kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Rotulagem: deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico; registro no órgão oficial destinado à fiscalização; data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante; peso da embalagem; identificação do SIF. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).			
170	62	Kg	<b>Mussarela – Peças Inteiras – Resfriada:</b> Proveniente de leite de bovino, coalho, sal, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, com peso médio de 4 (quatro) kg, e protegidas externamente em caixas de papelão rotulada e reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: Mussarela. data de fabricação e prazo de validade; temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação. Fabricação: no ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).			
171	150	Kg	<b>Filé de merluza:</b> Congelado, sem pele, sem espinha com 110 a 150g cada, embalados em camadas separados por file plástico transparentes e atóxicos acondicionados em caixas limpas, íntegras, sem violação e que garanta a qualidade do produto até o consumo. Embalagem de 5kg.			
172	1125	Unid.	<b>iogurte: Diversos Sabores:</b> Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor salada de frutas, ameixa, morango e frutas vermelhas; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10°C; validade mínima de 30 a contar da data de entrega; rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 180 ou 200 ml original de fábrica.			
<b>Total Geral</b>						

**VALOR TOTAL PROPOSTA: R\$** \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**A licitante declara que:**

- a) O Prazo de entrega dos produtos ofertados será de segunda a sexta feira a partir do recebimento da respectiva requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho.
- b) O **pagamento** deverá ocorrer em até **15 (quinze) dias** subsequentes às entregas;
- c) O Prazo de **Validade da Proposta** é de \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) dias (não podendo ser inferior a **60 dias**);
- d) Aceita todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos;



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

- e) Que o preço apresentado abrange todas as despesas incidentes sobre o objeto da licitação (a exemplo de impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e gastos com transporte), bem como os descontos porventura concedidos.
- f) Que se compromete a efetuar a entrega dos produtos no preço e prazo constantes de sua proposta.
- g) Responsável pela Assinatura da Ata de Registro de Preços:

Nome: \_\_\_\_\_ Nacionalidade: \_\_\_\_\_, Estado Civil:  
\_\_\_\_\_, Profissão: \_\_\_\_\_, Rg.: \_\_\_\_\_ CPF:  
\_\_\_\_\_ Data de Nascimento: \_\_\_\_\_ Endereço completo:  
\_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_ E-mail Institucional:  
\_\_\_\_\_  
E-mail pessoal: \_\_\_\_\_

LOCAL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador  
N.º do RG. N.º CPF.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO**  
(imprimir em papel timbrado da empresa)

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**À**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**

A/C – Pregoeiro Municipal  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019 - PROCESSO Nº 64/2019**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na .....Bairro.....CEP.....-.....  
(endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º ....., neste ato  
representada pelo seu ..... (representante/sócio/procurador), no uso de  
suas atribuições legais, vem:

**DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob  
as penas da Lei, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação.

Por ser verdade assina a presente.

LOCAL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

---

Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

Nº do documento de identidade

**OBSERVAÇÃO: DOCUMENTO FORA DOS ENVELOPES.**

**ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO**  
(imprimir em papel timbrado da empresa)

**DECLARAÇÃO DE NÃO IMPEDIMENTO DE LICITAR OU DE CONTRATAR**

**À**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**

A/C – Pregoeiro Municipal  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019 - PROCESSO Nº 64/2019**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na .....Bairro.....CEP.....-.....  
(endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º ....., neste ato  
representada pelo seu ..... (representante/sócio/procurador), no uso de  
suas atribuições legais, vem:

**DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob  
as penas da Lei, que não está impedida de participar de licitação ou de contratar com a Administração  
Pública.

Por ser verdade assina a presente.

LOCAL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

---

Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador  
Nº do documento de identidade



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO**  
**(imprimir em papel timbrado da empresa)**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**À**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**

A/C – Pregoeiro Municipal  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019 - PROCESSO Nº 64/2019**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na Rua/Avenida.....Bairro.....CEP.....-..... (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º ...../....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) ....., Sócio/Proprietário, portador do documento de identidade RG nº ..... SSP/SP e do CPF nº .....-... no uso de suas atribuições legais, vem:

**DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em enquadrada na situação de (ME ou EPP), nos termos da Lei Complementar 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório.

Por ser verdade, assina a presente.

LOCAL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

---

Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

Nº do documento de identidade

**OBSERVAÇÃO: DOCUMENTO FORA DOS ENVELOPES.**

**ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO**  
**(imprimir em papel timbrado da empresa)**

**DECLARAÇÃO CUMPRIMENTO ART. 7º, INCISO XXXIII, CF.**

**À**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA**

A/C – Pregoeiro Municipal  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019 - PROCESSO Nº 64/2019**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na ..... (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º ....., neste ato representada pelo seu ..... (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

**DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei Federal nº. 8.666/93, acrescido pela Lei nº. 9.854/99, 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 (     ).  
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Por ser verdade assina a presente.

LOCAL, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

---

Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

Cargo do responsável/procurador  
Nº do documento de identidade

**ANEXO IX – MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº \_\_\_/2019**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 19/2019 - PROCESSO Nº 64/2019**

Aos .... (.....) dias do mês de .....do ano de 2019 (dois mil e dezenove), presente de um lado o **MUNICÍPIO DE MOTUCA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de Motuca, Estado de São Paulo, sita na com sede na Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/SP, inscrita no C.N.P.J. Nº 68.319.987/0001-45, neste ato legalmente representada pelo seu Prefeito Municipal, o Sr. **JOÃO RICARDO FASCINELI**, brasileiro, casado, professor, portador da cédula de identidade RG nº. .... e registrado junto ao Cadastro de Pessoas Físicas (CPF/MF) nº ....., daqui por diante denominado simplesmente, “PREFEITURA” e por força da Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Complementar n.º 123/2006, Decreto Municipal nº 568/2007 alterado pelo Decreto Municipal nº 1.282 de 05 de Setembro de 2018, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal n.º 8.666/1993, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial nº 19/2019**, para registro de preços, adjudicado em .... de .....de 2019 e publicado na Imprensa em .....de .....de 2019, resolve **REGISTRAR O PREÇO** dos **GENEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS** conforme homologação do **Pregão Presencial nº 19/2019**, à empresa ....., inscrita no CNPJ sob nº ....., I.E. nº ....., estabelecida na Rua/Av. ...., nº....., Bairro ....., cidade de ....., Estado de ....., Cep: ....., neste ato representada por seu representante legal, o Sr.(a) ....., nacionalidade, estado civil, profissão, residente e domiciliado(a) na cidade de ....., Estado de ....., na Rua/Av. ...., nº ....., Bairro ....., Cep. ...., portador(a) da cédula de identidade RG nº ....., e inscrito (a) no CPF sob o nº ....., acordam proceder, nos termos do Edital do Pregão Presencial em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independente de transcrição e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos e responsabilidades das partes, ao **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP**, conforme descrição do objeto e do item, constantes no ANEXO I que acompanha o Edital.

**Cláusula 1ª) – DO OBJETO E PREÇOS:**

1.1. Constitui objeto da presente Ata o registro de preço(s) do(s) item(s) dela constante(s), nos termos do artigo 15, da Lei Federal nº 8.666/93 ulteriores alterações e do Decreto Municipal nº 1.282 de 05 de Setembro de 2018.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

1.2. O(s) preço(s) registrado(s) tem caráter de orientação (preço máximo), cabendo aos Órgãos Participantes à obrigação de promover pesquisa de mercado antes da utilização desta Ata, pesquisa essa cujo resultado deverá constar do campo próprio da requisição.

1.3. O(s) preço(s) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao(s) seguinte(s) item(s):

Item	Qtde.	Unid.	DESCRIÇÃO	R\$ Unit	R\$ Total
....	.....	...	.....	.....	....
<b>Total Geral</b>					

**Cláusula 2ª) – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO:**

2.1. O objeto da presente licitação será recebido de **forma parcelada**, acompanhada da respectiva nota fiscal eletrônica/fatura.

2.2. A detentora da Ata de Registro, quando na solicitação de fornecimento da Administração Municipal deverá atender às exigências contidas no Anexo I - Termo de Referência deste edital, contendo às Especificações Técnicas e Comerciais dos Produtos.

2.3. A empresa DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS deverá fornecer qualquer quantidade solicitada pelo Município, **não podendo**, portanto, **estipular cotas mínimas ou máximas**, respeitadas as quantidade mínimas de transporte, terrestre ou pluvial inerentes ao objeto do presente processo licitatório.

2.4. As entregas deverão ser efetuadas de **segunda a sexta feira s Feiras, das 07h00 as 11h00**, no Almojarifado municipal, **salvo os produtos de panificação** que deverão ser entregues nas datas de seus consumos até às 6h30min diretamente nas Unidades Consumidoras, indicadas na solicitação entregue a Contratada e a partir do recebimento da respectiva requisição – Ordem de Fornecimento ou emissão da Nota de Empenho, a partir da comunicação formal ao licitante vencedor que será efetuada via email ou outro meio hábil.

2.5. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

2.6. Os produtos serão devolvidos na hipótese dos mesmos não corresponderem à especificação da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata.

2.7. O **recebimento provisório** será efetuado no ato da entrega após a realização da verificação dos quantitativos e especificações técnicas do Termo de Referência e da Proposta Comercial, que será efetivado pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega.

2.8. O **recebimento definitivo** do objeto dar-se-á no prazo de 02 (dois) dias úteis contados do recebimento provisório, desde que o servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega designado pela Prefeitura Municipal de Motuca conclua pela conformidade e aceitação das especificações e quantidades contratadas, mediante a lavratura de recibo passado no verso do documento fiscal para que seja configurado o recebimento definitivo.

2.9. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

a) - se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor para reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contados da notificação feita pela Administração, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

2.10. O departamento responsável terá o prazo máximo de 02 (dois) dias para processar a conferência

70/77



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a DETENTORA DA ATA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.

**2.11.** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificar vícios, defeitos ou incorreções.

**Cláusula 3ª) – DAS SANÇÕES:**

**3.1.** A vencedora do certame que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/02, bem como aos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

**3.2.** De conformidade com art. 86 da Lei Federal nº. 8.666/93, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado, por dia de atraso em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, até o máximo de 20 (vinte) dias, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores.

**3.3.** Nos termos do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666/93, pela execução total ou parcial deste contrato, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratado;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

**3.4.** Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a Contratada vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

**3.5.** Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no órgão da imprensa oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constatando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.

**Cláusula 4ª) - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS:**

**4.1.** O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

**Cláusula 5ª) - DA LICITAÇÃO:**

**5.1.** Para a contratação do fornecimento objeto deste instrumento, foi realizada licitação na modalidade de **Pregão Presencial sob o nº 19/2019** aberta pelo Edital do **Processo nº 64/2019**.

**Cláusula 6ª) – DO GESTOR/ FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO:**

**6.1.** O MUNICÍPIO, por meio do Departamento de Educação representado pela servidora municipal, a Sra. LUZ MARINA FERREIRA SENO, nutricionista do município, efetuará a fiscalização do fornecimento a qualquer instante, designando-a como gestora do Contrato, solicitando à DETENTORA DA ATA, sempre que entender conveniente, informações do seu andamento, devendo esta prestar os



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

esclarecimentos solicitados, bem como comunicar ao MUNICÍPIO quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom cumprimento do presente termo;

**6.1.1.** A ação ou omissão total ou parcial dos órgãos encarregados da fiscalização não eximirá a DETENTORA DA ATA de total responsabilidade de executar o fornecimento, de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo.

**Cláusula 7ª) – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

**7.1.** Os pagamentos serão efetuados após a entrega dos produtos, em até **15 (quinze) dias após a** apresentação da respectiva **NOTA FISCAL ELETRÔNICA** devidamente discriminada, com indicação do número do pregão e atestada por servidor designado a execução dos serviços.

**7.2.** As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada.

**7.3.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

**7.4.** Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

**7.5. Conforme o protocolo ICMS 42/2009, fica obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55,** em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 01/12/2010, os contribuintes (exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

**Cláusula 8ª) – DA ENTREGA:**

**8.1.** As entregas dos produtos objeto desta licitação deverão ser entregues no **Almoxarifado Municipal** sito a Rua São Luiz nº 111, Centro, Motuca/SP, correndo por conta da licitante todas as despesas de transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

**8.2.** A empresa DETENTORA DA ATA deverá efetuar as entregas objeto do presente certame nos prazos e forma fixados clausula segunda, de acordo com o recebimento da ordem de fornecimento, conforme necessidade das Unidades requisitantes, que poderá ser encaminhada pela unidade interessada via e-mail, remessa postal ou retirada pela DETENTORA DA ATA após a ligação telefônica do órgão.

**8.3.** A empresa vencedora deverá proceder às entregas conforme solicitação do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Motuca.

**Cláusula 9ª) – DO CONTROLE E ALTERAÇÕES DOS PREÇOS:**

**9.1.** Durante a vigência da Ata, os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços e bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, promover as necessárias negociações junto aos Detentores da Ata, conforme previsto no Decreto Municipal nº 568 de 06 de Março de 2007 alterado pelo Decreto Municipal nº 1.282 de 05 de Setembro de 2018.

**9.2.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

**9.2.1.** Convocar o Detentor da Ata visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;

**9.2.2.** Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido;



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**9.2.3.** Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação.

**9.3.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:

**9.3.1.** Convocar os demais Detentores da Ata visando igual oportunidade de negociação;

**9.4.** Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

**9.5.** Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pelo Departamento de Compras e Licitações para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

**Cláusula 10) – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE:**

**10.1.** O Detentor da Ata terá o seu registro cancelado nas hipóteses previstas no Decreto Municipal nº 568 de 06 de Março de 2007 alterado pelo Decreto Municipal nº 1.282 de 05 de Setembro de 2018, assegurado o contraditório e ampla defesa e será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração.

**10.2.** Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal tomará as providências necessárias e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

**Cláusula 11) – DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇOS:**

**11.1.** A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será automaticamente cancelada:

**11.1.1.** por decurso de prazo de vigência;

**11.1.2.** quando não restarem fornecedores registrados.

**Cláusula 12) – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

**12.1.** As despesas decorrentes da contratação do objeto deste pregão correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente e futuro, classificadas e codificadas sob os nºs:

---

**02.03.06 – MERENDA ESCOLAR**

**02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 115 – Fonte Recurso 01 – Próprio**

**02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 116 – Fonte de Recurso 02 – Merenda Estadual**

**02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 117 – Fonte de Recurso 05 – Merenda Federal**

**02.03.06.10.306.0015.2016.3.3.90.30 – Ficha 118 – Fonte de Recurso 05 – Quese**

**12.2.** Nos exercícios posteriores, as despesas correrão à mesma conta ou daquela que for destinada a custear este tipo de despesa no orçamento do Município.

**Cláusula 13) – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL:**

**13.1.** O objeto do futuro contrato ou similar a ser celebrado poderá ser alterado, além do previsto no presente Edital, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

**Cláusula 14) – DO FORO:**

**14.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Américo Brasiliense/SP para dirimir as questões oriundas deste Edital que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento na forma do Código Civil.

**Cláusula 15) – DAS CONDIÇÕES GERAIS:**



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**15.1.** Correrão por conta e risco da DETENTORA DA ATA todas as despesas e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução contratual, de acordo com artigo 71 da Lei 8.666/93.

**15.2.** O presente Termo de Compromisso e/ou Contrato reger-se-á nos termos da Lei Federal n.º 8.666/93, sendo recebido e aceito pela DETENTORA DA ATA todos os direitos inerentes ao Município para a rescisão administrativa prevista no artigo 78, do mesmo diploma legal.

**15.3.** O Município se reserva ao direito de inspecionar o objeto, podendo recusá-lo ou solicitar sua substituição.

**15.4.** Não poderá a DETENTORA DA ATA ceder ou transferir este contrato, no todo ou em parte, sem expressa anuência do Município.

**15.5.** Os fornecimentos deverão ser efetuados mediante expedição, pelo MUNICÍPIO, de "Autorização de Fornecimento" e ou Nota de Empenho, dos quais constarão todas as especificações necessárias.

**15.6.** O MUNICÍPIO não se responsabilizará pela entrega de produto, sem a respectiva nota de empenho.

**15.7.** Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a DETENTORA DA ATA fica obrigada a fornecer quaisquer dos itens do Anexo I do **Edital do Processo nº 64/2019**, nas quantidades indicadas pelo MUNICÍPIO.

**15.8.** No período de validade do Registro de Preços, fica facultado ao Município contratar ou não os fornecimentos, como lhe faculta a Lei.

**15.9.** A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador.

E por estarem as partes em comum acordo com as cláusulas aqui pactuadas, segue este instrumento em 03 (três) vias de igual teor e validade, assinado na presença de 02 (duas) testemunhas, para que se produzam todos os efeitos jurídicos e legais.

Motuca/SP .....de .....de 2019.

.....  
PREFEITO MUNICIPAL

NOME  
EMPRESA/DETENTORA ATA

Testemunhas:

.....

.....



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**ANEXO X**  
**(deverá ser assinado juntamente com o Contrato)**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE:**

**CONTRATADA:**

**CONTRATO N.º (DE ORIGEM):**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.**

**ADVOGADO (S)/ N.º 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 manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular 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:**



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**GESTOR DO ORGÃO/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 CONTRATADA:**

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.



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO

**ANEXO XI**  
**(deverá ser assinado juntamente com o Contrato)**

**DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP**

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR DAS UNIDADES DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MOTUCA/SP.**

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

LOCAL e DATA:

**CONTRATANTE:** (nome, cargo, e-mail e assinatura)

**CONTRATADA:** (nome, cargo, e-mail e assinatura)



**Prefeitura Municipal de Motuca**  
ESTADO DE SÃO PAULO