



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2015

EDITAL Nº 012/15 – 20 DE FEVEREIRO DE 2015

RAZÃO SOCIAL	
CNPJ	
ENDEREÇO	
E-MAIL	
CIDADE/ESTADO	
TELEFONE	
FAX	
<p>Obtivemos, através de acesso à página www.motuca.sp.gov.br, 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 fax (16)3348-1200 ou do e-mail 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

EDITAL Nº 012/15 – 20 DE FEVEREIRO DE 2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2015

DEPARTAMENTO: Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer.
MODALIDADE: Pregão
TIPO: Menor Preço Unitário

AMPARO LEGAL: Lei Orgânica do Município de Motuca
Lei Federal nº 10.520/2002 e suas alterações c/c Decreto Municipal nº 568/2007
Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações
Lei Complementar nº 123/2006

A Prefeitura Municipal de Motuca, Estado de São Paulo torna público, para ciência dos interessados, que por intermédio de seu pregoeiro, designado pela **Portaria nº 1.907/2014**, de 16/05/2014, realizará licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

LOCAL: Prefeitura Municipal de Motuca
Setor de Compras e Licitações
Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca/SP
Fone/Fax: (16) 3348-9300

Recebimento dos Envelopes/Credenciamento: Serão Recebidos Pontualmente até às 09:00 horas de 06 de Março de 2015.

I – DO OBJETO

A presente licitação tem como objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** com vista à eventual aquisição de **Gêneros Alimentícios para a Confecção da Merenda Escolar**, conforme Anexo I (Termo de Referência), observadas as especificações ali estabelecidas.

II – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

Poderão participar desta licitação todas as empresas que atenderem as exigências deste Edital e Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

Licitantes que desejarem enviar seus envelopes via postal (com AR – Aviso de Recebimento) deverão remetê-los ao endereço constante do preâmbulo deste edital, aos cuidados da pregoeira Sra. MARYLANE DIAS FERREIRA SILVA.

Não poderão participar as interessadas que se encontrem sob o regime falimentar, empresas estrangeiras que não funcionem no País, nem aquelas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a administração Pública ou que estejam cumprindo a sanção de suspensão do direito de licitar ou contratar com Prefeitura Municipal de Motuca.

III – DO CREDENCIAMENTO/REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE

Para credenciamento deverão ser apresentados os **seguintes documentos FORA dos envelopes nºs 1 e 2:**



(a-) tratando-se de representante legal, o ESTATUTO SOCIAL, CONTRATO SOCIAL ou OUTRO INSTRUMENTO DE REGISTRO COMERCIAL, REGISTRADO NA JUNTA COMERCIAL, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

(b-) tratando-se de procurador, o INSTRUMENTO DE PROCURAÇÃO PÚBLICO OU PARTICULAR COM FIRMA RECONHECIDA do qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga; (Anexo II).

Para o exercício do direito de preferência, a qualidade de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá **estar expressa no documento** apresentado em cumprimento às disposições da alínea "a" deste item III.

As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, beneficiadas pelo regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar 123/2006, deverão entregar, até a hora máxima estabelecida no preâmbulo deste edital para recepção dos Envelopes de Documentos de Habilitação e de Proposta de Preço, a Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos seguintes termos:

"A licitante (___), CNPJ nº (___), estabelecida à Rua (___) nº (___), DECLARA para os fins previstos no edital da licitação de Pregão Presencial nº ___/___ que é qualificada como ___ (ME ou EPP), nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e que pretende utilizar-se dos benefícios desta lei para ter preferência no critério de desempate e postergar a comprovação na regularidade fiscal para momento oportuno, conforme estabelecido no edital. Sendo expressão da verdade, subscrevo-me. Local/UF/Data, Representante Legal e Assinatura."

O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto;

Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

Instaurada a sessão, as licitantes, por intermédio de seus representantes, apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (Anexo III), FORA dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Documentação).

As licitantes que desejem encaminhar seus envelopes pela via postal com AR também deverão apresentar declaração acima juntamente com a proposta comercial e, caso não se faça representar durante a sessão de lances verbais, ficarão impossibilitadas de praticar da fase de lances verbais, bem como de manifestar intenção de recorrer.

IV – DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo no **Anexo III** do Edital deverá ser apresentada **FORA** dos Envelopes nºs 1 e 2.

No dia, hora e local designados neste edital, o Pregoeiro, encerrada a etapa de credenciamento, proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo as propostas comerciais, de todos os itens que a proponente tiver interesse e o envelope dos documentos de habilitação,



ambos em invólucros separados, indevassáveis, fechados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

ENVELOPE N° 01
PREGÃO N° 004/2015
PROPOSTA COMERCIAL
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
ENDEREÇO COMPLETO
TELEFONE

ENVELOPE N° 02
PREGÃO N° 004/2015
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
ENDEREÇO COMPLETO
TELEFONE

V – DA PROPOSTA

O **ENVELOPE N° 01** conterá a proposta comercial, conforme o modelo constante no **Anexo IV**, bem como deve observar o que segue:

- A proposta deverá ser impressa em língua portuguesa, em moeda corrente nacional, com clareza, sem Alternativas, emendas, rasuras, entrelinhas ou no próprio formulário que integra o presente edital. Suas folhas devem estar rubricadas e a última datada e assinada pelo seu representante legal, devendo constar:
 - a) Nome (identificação) da licitante, endereço, número de telefones e/ou fax, CEP, Inscrição Estadual e nº do CNPJ.
 - b) Número do Pregão;
 - c) Preço apresentado deve discriminar as características dos produtos cotados, que devem estar em conformidade com as descritas no Anexo I deste edital, indicando o valor unitário e global, expresso em algarismos, na moeda corrente nacional, com no máximo três casas decimais depois da vírgula;
 - d) Uma única cotação de preço, marca e modelo (para cada item);
 - e) Prazo de entrega, o qual não poderá ser superior a 07 (sete) dias corridos contados a partir da formalização dos pedidos;
 - f) Declaração de que o produto é de primeira qualidade nos termos do item XXI do presente edital;

Obs.:

- 1) De modo a não prejudicar o julgamento, as propostas devem seguir o formulário anexo a este edital, sendo que os itens a serem cotados devem seguir sequencialmente a respectiva numeração indicativa.
- 2) Mesmo no caso de a licitante não apresentar valor para algum item licitado, deverá ser mantida a numeração de ordem do mesmo, indicando logo à frente do nº. indicativo do item a expressão, “**NÃO COTAMOS**”, sob pena de ser desclassificada parcialmente a proposta apresentada.



- 3) É obrigatória a apresentação da **PROPOSTA** em mídia “CD ou USB” com a planilha de proposta devidamente preenchida, não podendo em hipótese alguma a alteração das colunas e linhas já disponíveis na planilha inicial, o arquivo deverá ser em XLS (Formato Excel), sendo que as empresas interessadas deverão entrar em contato com o Setor de Licitações para adquirir o arquivo.

A simples participação neste certame implica:

- a) A aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.
- b) 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.
- c) Que a licitante vencedora se compromete a efetuar a entrega dos produtos no preço e prazo constantes de sua proposta.
- d) Que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, contado da data estipulada para sua entrega (OBS: o artigo 6º da Lei 10.520/02 estabelece como padrão o prazo de 60 dias, mas faculta a fixação de prazo diverso).
- e) Que caso esta empresa seja vencedora de algum item deste certame se compromete a manter as condições exigidas para habilitação durante todo o período de validade do Contrato, ou no caso de impedimento superveniente, comunicar a Administração Municipal no prazo de cinco dias.

Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão, quanto às falhas ou irregularidades que o viciarem.

VI – DA HABILITAÇÃO

A habilitação ao presente pregão poderá ser demonstrada através do cadastramento na Prefeitura Municipal de Motuca, a qual será verificada, pelo pregoeiro, por meio de consulta eletrônica, comprovando-se a regularidade para com a seguridade Social (INSS) e com fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS).

Poderá também ser demonstrada a habilitação diretamente pela apresentação dos documentos abaixo relacionados.

Habilitação Jurídica:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo e alterações subseqüentes, ou contrato consolidado, 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.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 6.1.1 não precisarão constar no Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

Regularidade Fiscal:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).
- b) Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes estadual relativo à sede ou domicílio do licitante.
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa à "Matriz" do licitante, que deverá ser comprovada através da apresentação de Certidão Conjunta expedida pela Secretaria da Receita Federal, nos termos da instrução normativa nº 734/07.
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda do Estado da sede ou domicílio do Licitante, através de Certidão Negativa.
- e) Prova de Regularidade de Situação do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço — CRF - FGTS.
- f) Certidão atualizada de inexistência de débitos para com o Instituto Nacional de Seguro Social — CND-INSS.
- f) Certidão Negativa de Débitos municipais da sede ou domicílio do licitante, emitido por órgão competente.
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

Qualificação econômica-financeira

- a) Certidão Negativa de Falência e Concordata/Recuperação Judicial e Extrajudicial, expedida pelo cartório do distribuidor do estabelecimento principal (sede) da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data limite para a sua apresentação.

Demais Exigências:

- b) Declaração de que cumpre com o disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo constante no **(Anexo V)**.
- c) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração **(Anexo VI)**.

Disposições Gerais da Habilitação:

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

Na comprovação da regularidade fiscal por parte das microempresas e empresas de pequeno porte aplicam-se os benefícios constantes dos §§ 1º e 2º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/06.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

Os benefícios de que trata o subitem anterior deste Edital não isentam as microempresas e as empresas de pequeno porte de apresentarem os documentos de habilitação relativos à regularidade fiscal exigidos no presente Edital, limitando-se à concessão do prazo de 2 (dois) dias úteis, prorrogáveis por igual período à critério da Administração, para regularização de eventuais dívidas tributárias (restrições) de tais empresas.

A não regularização das restrições constantes da documentação de regularidade fiscal no prazo de que trata o subitem anterior, desde que requerida a abertura de tal prazo pela microempresa ou empresa de pequeno porte na sessão de julgamento das propostas e habilitação das licitantes, implicará na aplicação das sanções previstas no Edital, sem prejuízo de convocação das demais licitantes na ordem de classificação, para assinatura do contrato oriundo da presente licitação ou revogação da licitação, à critério da Administração (§ 2º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/06).

Os documentos mencionados acima deverão referir-se exclusivamente ao estabelecimento licitante (matriz ou filial), ressalvada a hipótese de centralização de recolhimento de tributos e contribuições pela matriz, que deverá ser comprovada por documento próprio, e estarem vigentes à época da abertura do envelope contendo a documentação.

Não serão aceitos protocolos referentes à solicitação feita as repartições competentes, quanto aos documentos acima mencionados, nem cópias ilegíveis ainda que autenticadas.

Os documentos que vierem em forma de fotocópia deverão ser autenticados em cartório para garantir sua autenticidade, ou o licitante deverá apresentar a fotocópia acompanhada do documento original para que a autenticidade seja comprovada pelo pregoeiro.

VII – DO PROCEDIMENTO

No horário e local indicado no preâmbulo deste Edital, será aberta a sessão de Recebimento dos Envelopes, na qual os interessados em participar do certame deverão entregar ao Pregoeiro o credenciamento de acordo com as especificações dadas.

Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro declarará aberta à sessão do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novo proponente, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

Concluída a fase de CREDENCIAMENTO e logo após a entrega dos envelopes de DOCUMENTOS e HABILITAÇÃO, será realizada a imediata abertura dos envelopes PROPOSTA na sessão pública solene, sendo os mesmos encaminhados para vista e assinatura pelos licitantes. Nesse mesmo momento também serão assinados pelos presentes os envelopes DOCUMENTOS (ainda fechados) que ficarão de posse do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

Concluída a fase de CREDENCIAMENTO e logo após a entrega dos envelopes de DOCUMENTOS e PROPOSTA, será realizada a imediata abertura dos envelopes PROPOSTA na sessão pública solene, sendo os mesmos encaminhados para vista e assinatura pelos licitantes. Nesse mesmo momento também serão assinados pelos presentes os envelopes DOCUMENTOS (ainda fechados) que ficarão de posse do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.

Todos os envelopes deverão ser vistados e rubricados por todos os licitantes presentes, e após, dar-se-á início a sessão para o julgamento das propostas, início da fase de lances verbais e continuidade dos trabalhos até o término da licitação. Nesta sessão deverão participar os sócios,



proprietários ou os representantes das empresas que foram devidamente credenciados.

VIII – DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

No julgamento das propostas será considerado o critério de menor preço por item, desde que atenda às exigências deste edital, considerando-se, para a determinação deste menor preço, a proposta que apresentar o menor valor (até 02 casas decimais, sendo desprezadas as demais).

Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências deste edital, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos, assim considerados aqueles que estiverem acima do preço de mercado, ou manifestamente inexeqüíveis nos termos do art. 48 da lei nº. 8.666/93.

IX – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

Abertos os envelopes com as propostas, será verificada a conformidade das propostas apresentadas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório sendo desclassificadas as que estiverem em desacordo.

Será então, selecionada pelo pregoeiro a proposta de menor preço e as propostas em valores sucessivos e superiores até 10% relativamente à de menor preço.

Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas seguintes às que efetivamente já tenham sido por ele selecionadas, até o máximo de três, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

Às licitantes selecionadas na forma dos dois parágrafos acima, serão dadas oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta de maior preço.

Se os valores de duas ou mais propostas escritas ficarem empatados, será realizado um sorteio para definir qual licitante registrará primeiro seu lance verbal.

Serão realizadas tantas rodadas de lances verbais quantas se façam necessárias, não sendo aceitos lances verbais com valores irrisórios, incompatíveis com o valor orçado.

Será vencedora da etapa dos lances verbais aquela que ofertar o menor preço em cada item.

A desistência em apresentar lance verbal, quando convidada pelo pregoeiro, implicará exclusão da licitante apenas da etapa de lances verbais do item.

Se houver empate, será assegurado o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

- a) Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;
- b) A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

- ✓ Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do pregoeiro, sob pena de preclusão;
- ✓ Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem “a”, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

- c) O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- d) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, serão retomados, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do quanto disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei Federal 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo de 5% acima estabelecido.
- e) Na hipótese da não-contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não havendo a participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo de 5% acima estabelecido, será declarada a melhor oferta àquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

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

O pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, da primeira classificada, conforme este edital e seus anexos, e decidirá motivadamente a respeito.

Após esse ato, será encerrada a etapa competitiva e serão ordenadas as propostas em ordem crescente, exclusivamente pelo critério de menor preço.

X – DO JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Sendo aceitável a oferta vencedora, será verificado o atendimento das condições habilitatórias somente da licitante que a tiver formulado.

Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

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



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

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, a licitante será inabilitada.

Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, a licitante será declarada vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta, após o transcurso da competente fase recursal.

Se a oferta não for aceitável ou se a proponente não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta, sendo respectiva proponente declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto, para o qual apresentou proposta, após o transcurso da competente fase recursal.

Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas todas as ocorrências e que, ao final, será assinada pelo pregoeiro e licitantes presentes.

XI – DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

Acolhida a proposta melhor classificada após a fase de lance e habilitação, deverá a licitante no prazo de 02 (dois) dias uteis apresentar as amostras dos produtos para que a Nutricionista responsável e o Conselho Municipal de Alimentação Escolar inspecionem e verifiquem 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.

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

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

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

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



XII – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

Até dois dias úteis da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão. A petição será encaminhada ao (a) Pregoeiro (a) que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil.

Eventual impugnação deverá ser dirigida ao (a) Pregoeiro e protocolada no setor de Protocolo da Prefeitura do Município de Motuca, sito à Rua São Luiz, nº 111 – Centro, CEP 14.835-000.

Admite-se impugnação por intermédio de “fac-símile” ou “email” ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, no PROTOCOLO DA PREFEITURA MUNICIPAL no prazo Determinado no presente edital;

Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando a alteração no edital, inquestionavelmente não afetar a formulação das propostas.

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

As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

XIII – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias, para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, observando-se o rito previsto no inc. XVIII do art. 4º da Lei nº. 10.520/02.

Os recursos devem ser protocolados no setor de Protocolo da Prefeitura do Município de Motuca sito à Rua São Luiz, nº 111 – Centro, CEP 14.835-000.

Admite-se impugnação e recursos por intermédio de “fac-símile” ou “email” (compras@motuca.sp.gov.br) ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, no PROTOCOLO DA PREFEITURA MUNICIPAL no prazo determinado no presente edital;

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

A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

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

Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura do Contrato.



XIV – DA ADJUDICAÇÃO

Verificado o atendimento das condições de habilitação da(s) proponente(s) de melhor oferta, esta(s) será(ão) declarada(s) vencedora(s), pelo item correspondente, sendo-lhe(s) adjudicado o objeto desta licitação.

Se a proponente de melhor oferta, do item, não atender às exigências de habilitação, será examinada a documentação das proponentes das ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até o encontro de uma que atenda a todas as exigências do Edital, sendo a respectiva proponente declarada vencedora do(s) item(s) e a ela feita a adjudicação do objeto da licitação.

O objeto desta licitação será adjudicado por item à(s) licitantes(s) cuja(s) propostas (s) seja(m) consideradas(s) vencedora(s) do certame e após aprovação das amostras apresentadas para análise e degustação.

XV – DA HOMOLOGAÇÃO

Decorridas as fases anteriores, a decisão será submetida ao Prefeito Municipal para homologação e autorização para assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto à vencedora.

XVI – DO REGISTRO DE PREÇOS

A ata de registro de preços será formalizada, com observância das disposições do artigo 15 da Lei Federal nº. 8.666/93, Decreto Federal nº 7.892/2013 e do Decreto Municipal nº. 568/2007, e será subscrita pela autoridade que assinou/rubricou o edital.

A licitante que convocada para assinar a ata deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída.

Colhidas as assinaturas, a autoridade competente providenciará a imediata divulgação da ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem anterior.

O prazo de validade do registro de preços será de até 12 (doze) meses, contado a partir da data da assinatura da respectiva Ata.

XVII – DA ASSINATURA DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

Seguindo as determinações do art. 62 da Lei federal nº. 8.666/93, após a elaboração do processo de compra, a contratação deverá ser efetivada. Esta ação poderá ocorrer por meio de assinatura de contrato, emissão de nota de empenho, autorização de fornecimento, expedição de ordem de serviço ou outros instrumentos equivalentes ao contrato escrito, o qual deverá seguir as mesmas disposições do Contrato.

Os fornecedores estarão obrigados a celebrar os contratos que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório e nos respectivos anexos.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a



legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

O Setor Responsável pelas compras convocará o fornecedor indicado na ata da sessão, celebrando com este o contrato ou instrumento equivalente, ocasião em que o fornecedor do bem deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer ao órgão contratante para assinar o termo de contrato ou retirar instrumento equivalente.

XVIII – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do objeto deste pregão correrão à conta das dotações orçamentárias da Prefeitura Municipal de Motuca, consignadas no orçamento vigente e vindoura, classificadas e codificadas a seguir, condicionadas a disponibilidade orçamentária.

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar – Tesouro – Ficha nº 95

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar – Estadual – Ficha nº 96

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar – Federal – Ficha nº 97

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer

02.03.06 – Merenda Escolar

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar – Federal – Ficha nº 98

XIX – DO FORNECIMENTO (PRAZOS, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO)

A **EMPRESA CONTRATADA PARA FORNECIMENTO DOS PRODUTOS**, deverá efetuar a sua proposta especificando, claramente, que fornecerá todos os produtos, de primeira qualidade, especificados no **ANEXO I**.

Os itens adquiridos deverão ser entregues em embalagens originais do fabricante, devidamente lacradas.

A entrega dos itens constantes do objeto da presente licitação deverá ser efetuada parcelada ou integralmente, conforme Autorização de Fornecimento, no Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Motuca, sito à Rua São Luiz nº. 111, Centro, de segunda a sexta feira das 7h00 às 11h00, os quais serão conferidos e se, achados irregulares, devolvidos à empresa, que terá o prazo de 24 horas para substituir os itens rejeitados.

As requisições serão expedidas, por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive fac-símile e correio eletrônico.



O prazo para licitante vencedora do certame entregar o bem **não poderá ser superior a 07 (sete) dias corridos**, contados a partir do recebimento da respectiva requisição.

Os produtos de panificação deverão ser entregues nas datas de seus consumos até as 6:30 horas diretamente nas Unidades Consumidores, indicadas na solicitação entregue a Contratada.

Nos casos em que o objeto não estiver de acordo com o adquirido, o mesmo deverá ser substituído, as expensas do contratado.

XX – DO RECEBIMENTO DO OBJETO LICITADO

Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 73 da Lei nº. 8.666/93, dispensado o recebimento provisório nas hipóteses previstas no art. 74 da mesma lei.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pelo perfeito cumprimento da sua entrega.

XXI – DA GARANTIA DOS PRODUTOS

A contratada ficará obrigada a cumprir todas as garantias constantes da proposta vencedora, além das previstas em Lei, conforme Declaração (**Anexo VII**).

XXII – DO PAGAMENTO

O prazo máximo para a efetivação do pagamento é de até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, por meio de depósito em conta corrente, após a apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente discriminada e atestada por servidor designado, ou outra forma adotada pela Tesouraria Municipal.

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.

XXIII – DAS PENALIDADES

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

De conformidade com art. 86 da lei 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 nº 8.666/93.

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

- a) Advertência.
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor contrato.



- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, por prazo de até 2 (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 após decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

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.

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

XXIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram o presente Edital:

ANEXO I – Termo de Referencia - Especificações do Objeto.

ANEXO II – Termo de Credenciamento.

ANEXO III – Minuta de Regular Habilitação.

ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preços.

ANEXO V – Declaração de regularidade perante o Ministério do Trabalho.

ANEXO VI – Declaração de inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

ANEXO VII – Declaração de Garantia dos Produtos.

ANEXO VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Não será exigida a prestação de garantia para as contratações resultantes desta licitação.

Nenhuma indenização será devida às proponentes pela elaboração e/ou apresentação de documento relativa à presente licitação.

A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fatos supervenientes devidamente comprovados, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

O pregoeiro, no interesse público, poderá:

- a) Sanar, revelar omissões ou erros puramente formais observados na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação;
- b) Rejeitar uma, várias ou todas as propostas;
- c) Desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com as exigências do presente edital;
- d) Dispensar formalidades omitidas ou revelar irregularidades sanáveis;



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

- e) Estabelecer prazo para definir a classificação final, suspendendo, em decorrência, a reunião;
- f) Consultar os proponentes, durante a análise das propostas, para esclarecimentos de qualquer natureza que venham a facilitar o entendimento das mesmas na fase de julgamento;
- g) Promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar instrução do processo licitatório;

Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada no Departamento de Compras e Licitações, após a celebração do contrato, durante o prazo de 30 (trinta) dias.

O resultado deste registro de preços e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos a divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado e afixados no local de costume, na sede da Prefeitura Municipal de Motuca, para amplo conhecimento dos interessados.

Quaisquer esclarecimentos sobre dúvidas, eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas no presente pregão, poderão ser solicitados por escrito ao Pregoeiro ou através do telefone (016) 3348-9300 e fax (016) 3348-1200, de segunda a sexta-feira, no horário das 8h00 às 17h00.

Palácio dos Autonomistas, aos 20 de Fevereiro de 2015.

DR. CELSO TEIXEIRA ASSUMPTÃO NETO
– Prefeito Municipal –



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO N° 004/2015.

Tendo em vista a necessidade de formalização de Registro de Preços dos produtos relacionados abaixo, observadas as especificações ali estabelecidas, visando à eventual aquisição pela Prefeitura Municipal de Motuca de Gêneros Alimentícios para a Confecção da Merenda Escolar.

1. RELAÇÃO DOS PRODUTOS

Item	Quant.	Unid.	Especificação
01	500	Kgs	Achocolatado em Pó Instantâneo: Enriquecido com Vitaminas e Minerais – Composto basicamente por açúcar, 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. Embalagem: Latas, potes ou pacotes contendo de 400 (quatrocentos) gramas a 1(um) kg.Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.
02	3000	Kgs	Açúcar Cristal Especial: 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. Embalagem primária: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg de peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Embalagem secundária: reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06 (seis) embalagens primárias com total de 30 (trinta) Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto.Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
03	48	Cx de 500gr	Amido de milho: Pacotes de 500 (quinhentos) gramas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasita, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Validade: mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto.Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
04	10.000	Kgs	Arroz Agulhinha Especial: Com controle de resíduos de agrotóxico.Tipo I – Beneficiado – Classe Longo Fino – Polido - Procedência Nacional e Safra Corrente. Isento de mofo, odores estranhos e substancias nocivas. Selecionados eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos. Validade: mínimo de 08 (oito) meses da data da entrega.
05	200	Pct de 500g	Atum ralado em óleo comestível: Eviscerado, descamado, livre de nadadeiras, calda e cabeça, pré- cozido, ralado, adicionado de óleo de soja como líquido de cobertura. Embalagem primária: pouche de 0,5(quinhentos)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.
06	48	Caixas de	Aveia em Flocos Finos: Cereal rico em fibras, proteínas e



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		250g	vitamina B1. Embalagem primária: caixa contendo 250 (duzentos e cinquenta) g devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade: mínimo de 06 meses da entrega.
07	50	Baldes de 2kg	Azeitonas Verdes Picadas em Rodelas: Verde, de coloração uniforme, graúda, selecionadas, sem caroço, picadas em rodelas, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes.
08	50	Frc de 500ml	Azeite Virgem: 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.
09	8.000	und	Barra de Cereais – Frutas variadas: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de 00cevada 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, pêsego, 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.
10	2.000	Pct de 200gr	Biscoito Doce Tipo Maisena: Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e amido de milho, no mínimo 9 % de proteínas e isento de gorduras TRANS. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. Embalagem primária: pacote de 200 g líquido, devidamente identificados conforme legislação. Validade: mínimo de 08 (oito) meses da data de entrega. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
11	2.000	Pct de 200gr	Biscoito salgado tipo Cream Cracker: 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. Isento de gorduras TRANS. Embalagem primária: saco plástico duplo com peso de 200 (duzentos)g cada pacote, devidamente identificados conforme legislação. Validade: mínimo de 08 (oito) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
12	2.000	pct de 162g	Biscoito Salgado Integral: Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte. Isento de gorduras Embalagem primária: pacotes individuais de 27 (vinte e sete)g, devidamente identificados conforme legislação. Reembalados em pacotes com 162 (cento e sessenta e duas)g. Validade: mínimo de 08 (oito) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
13	250	caixas de	Chá Mate: Erva mate (Ilex Paraguariensis) tostada, 100% pura,



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

		200gr	constituído de folhas novas, de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujeira, parasitas e larvas. Embalagem primária: caixa de papelão apropriada com peso de 200 (duzentos) gramas. Validade: mínimo de 08 (oito) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
14	40	Kgs	Colorífico em Pó (colorau): 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. Embalagem primária: plástica, flexível, atóxica, contendo 500 (quinhentos) g devidamente identificados conforme determina a legislação.
15	400	caixas de 200gr	Creme de Leite UHT: 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. Embalagem Primária: caixas cartonadas e aluminizadas (tetra pak), contendo peso líquido de 200(trezentos) gramas. Validade mínima: 12 (doze) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
16	80	Latas de 2kg	Ervilha em Conserva Reidratada: Lata com peso líquido de 2 (dois) kg Preparada com vegetais selecionados, e com características físicas, químicas, biológicas em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: lata com peso líquido drenado de 2 kg. Validade: mínimo de 12 (doze) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
17	150	Kgs	Farinha de Mandioca Tipo Biju: 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. Embalagem primária: plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada, com peso de 500 (quinhentos)g. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária: reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
18	100	Kgs	Farinha de Milho amarela: Fabricada com matérias primas sãs e limpas, obtidas dos grãos de milho, sem fermentação e sabores estranhos. Embalagem primária: plástica, atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária: reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20(vinte) Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
19	200	Kgs	Farinha de Trigo especial Tipo 1: Pacotes de 1(um) kg. Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: plástica, atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. Embalagem secundária: reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

20	96	Latas de 400gr	Farinha Láctea: Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Embalagem primária: lata contendo 400 (quatrocentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
21	1.500	Kgs	Feijão Carioca Especial tipo I: Pacotes de 1(um)kg. Com controle de resíduos de agrotóxico. 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. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 01 (um) kg. Embalagem secundária: reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente, contendo até 30(trinta) kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses da data de entrega do produto. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
22	200	Kgs	Feijão Preto Especial tipo I: Pacotes de 1(um) kg. Com controle de resíduos de agrotóxico. 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. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 01 (um) kg. Embalagem secundária: reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente, contendo até 30(trinta) kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
23	100	Lata de 200gr	Fermento Químico em Pó: Composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: latas de 100 (cem) a 200 (duzentos)g.
24	400	Kgs	Flocos de Milho sem Açúcar: 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. Embalagem interna tipo plástico atóxica transparente de 1kg. Validade de no mínimo 1 ano após a data de entrega.
25	60	Latas de 400gr	Fórmula Infantil com Ferro para Lactentes de 0 a 6 Meses: 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, Validade: mínimo 1 ano
26	60	Latas de 400gr	Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes – A partir dos 6 Meses: 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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

			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
27	150	Kgs	Fubá de Milho: Fino. Amarelo. Tipo I. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, odores estranhos, bolor e umidade. Embalagem primária: plástica, atóxica, contendo 01(um)kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária: reembalada em fardos plásticos contendo até 30 (trinta) Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
28	50	Kgs	Gelatina em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor Morango: 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 100ml por quilo do produto. Embalagem primária: 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
29	50	Kgs	Gelatina em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor Cereja: 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 100ml por quilo do produto. Embalagem primária: 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	50	Kgs	Gelatina em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor Abacaxi: 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 100ml por quilo do produto. Embalagem primária: 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
31	50	Kgs	Gelatina em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor Uva: 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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

			próprios. Rendimento mínimo de 55 porções de 100ml por quilo do produto. Embalagem primária: 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
32	50	Kgs	Gelatina em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor Limão: 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 100ml por quilo do produto. Embalagem primária: 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
33	3.000	Kgs	Leite em Pó Instantâneo: Integral. Instantâneo. Composto por leite integral, emulsificante lecitina de soja e vitaminas A e D. Sem adição de açúcar. Aparência: pó fino; Cor: branco-amarelado; Cheiro e sabor próprios; Embalagem primária: pacotes em filme de poliéster aluminizado selado automaticamente, contendo peso líquido de 01 (um) Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado 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 08 (oito) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
34	500	Latas de 400gr	Leite em pó Fortificado: Integral – Instantâneo - Fortificado com Vitaminas (C, A, D) e Ferro - 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%. Embalagem: latas de alumínio com 400 (quatrocentos) g, sendo embalado, produzido e rotulado dentro dos padrões que determina a Portaria M.A - 369 de 04/09/97 . O produto deve ter registro do Ministério da Agricultura. Validade: mínimo de 06 (seis) meses.
35	50	pct de 500g	Lentilha "Tipo 1": 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.
36	40	pct de 100gr	Louro seco desidratado: Folhas são e limpas; 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.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

37	1.200	Kgs	Macarrão de sêmola com ovos, corte parafuso: 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. Embalagem: sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.
38	1.200	Kgs	Macarrão de sêmola com ovos, corte Caracolino: 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. Embalagem: sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.
39	1.200	Kgs	Macarrão Integral: Composto por sêmola de trigo durum e farelo de trigo. Embalagem: sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.
40	200	Kgs	Macarrão de sêmola com ovos, corte Argolinha: 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. Embalagem: sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500(quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.
41	200	Kgs	Macarrão de sêmola com ovos, corte Ave Maria: 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. Embalagem: sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500(quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.
42	500	Pote de 500grs	Margarina: Pote de 500g. Margarina vegetal sem sal, cremosa, oriunda de óleos vegetais, poliinsaturados, com zero de gorduras trans e máximo de 60% lipídios. 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. Validade: mínimo de 04 (quatro) meses da entrega. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
43	80	Latas de 2kg	Milho Verde em conserva: Lata com peso líquido de 2 (dois) kg. Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Composição: milho e salmoura (água e sal). Embalagem primária: lata com peso líquido drenado de 2(dois) kg devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade: mínimo de 10 (dez) meses.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

			Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega do produto
44	350	Bag de 4,1kg	Molho de Tomate temperado: Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, 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. Embalagem Primária: bag (embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente) com peso de 4.100 (quatro mil e cem) gramas e deve obedecer a legislação vigente. Validade: mínimo de 12 (doze) meses e Fabricação: não superior a 90 (noventa) dias da entrega do produto.
45	1.200	Frascos de 900ml	Óleo de Soja refinado tipo 1: 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. Embalagem Primária: frascos plástico tipo Pet contendo 900 (novecentos) ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixas de papelão com 20 frascos plásticos contendo 18(dezoito) litros. Validade: mínimo de seis (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
46	80	Pcts de 100gr	Orégano Desidratado: Pacotes de 100g. Grãos são 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.
47	15	Kgs	Polpa de fruta natural integral congelada de acerola: sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 gr
48	15	Kgs	Polpa de fruta natural integral congelada de morango: sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 gr
49	800	Pcts de 50gr	Queijo ralado: 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.
50	300	Pcts de 400grs	Rosquinha sabor Chocolate: Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. Embalagem Primária: embalagem tipo "flow-pack", em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos)g. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.
51	300	Pcts de 400grs	Rosquinha sabor Leite: Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

			demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. Embalagem Primária: embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos)g. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.
52	300	Pcts de 400grs	Rosquinha sabor Coco: Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. Embalagem Primária: embalagem tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos)g. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.
53	350	Kgs	Sal refinado iodado: 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. Embalagem primária: saco de plástico contendo 01(um) Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Embalagem secundária: reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
54	80	Latas de 2kg	Seleta de Legumes: 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. Embalagem primária: lata com peso líquido drenado de 2 kg. Validade: mínimo de 12 (doze) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto
55	700	Litros	Suco Concentrado Natural – Sabor - laranja: Concentrado líquido natural para refresco de frutas. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de frutas sabor - laranja, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, já adoçado. Armazenamento: Freezer (-10/-18°C).Diluição mínima: 01(um) litro do produto para cada 05 (cinco) litros de água. Rendimento de 6 litros de suco pronto. 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.
56	700	Litros	Suco Concentrado Natural – Sabor - Abacaxi: Concentrado líquido natural para refresco de frutas. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de frutas sabor - abacaxi, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, já adoçado. Armazenamento: Freezer (-10/-18°C).Diluição mínima: 01(um) litro do produto para cada 05 (cinco) litros de água. Rendimento de 6 litros de suco pronto. Embalagem primária: bombonas em polietileno



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

			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	700	Litros	Suco Concentrado Natural – Sabor - Tangerina: Concentrado líquido natural para refresco de frutas. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de frutas sabor - Tangerina, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, já adoçado. Armazenamento: Freezer (-10/-18°C). Diluição mínima: 01(um) litro do produto para cada 05 (cinco) litros de água. Rendimento de 6 litros de suco pronto. 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	700	Litros	Suco Integral de Uva sem adição de açúcar, Feito com uvas selecionadas, 100 % integrais, sem adição de água, sem adição de conservantes e corantes; sem adição de açúcar.
59	100	Kgs	Trigo para Kibe: 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.
60	100	Frascos de 750ml	Vinagre de Vinho Branco: Produzido pela fermentação acética do vinho. Produto translúcido, de cor, sabor e odor característicos. Acidez 4,0%. Embalagem primária: frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade: mínimo de 08 (oito) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
61	300	Kgs	Bolo: Sabor Cenoura com cobertura de chocolate - 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	300	Kgs	Bolo: Sabor Limão com cobertura açucarada - 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 limão. 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.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

63	500	Kgs	Bolo: Sabor Laranja - 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.
64	500	Kgs	Bolo: Sabor Fubá - 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.
65	500	Kgs	Bolo: Sabor Chocolate - 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.
66	6.500	und	Bolo: Sabor Chocolate - 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. Embalagem: Aproximadamente 60 a 80 g.
67	2.000	Kgs	Pão de Leite: Produtos são, frescos e de boa qualidade.
68	500	Kgs	Bisnaguinha de Leite com cobertura de creme: Produtos são, frescos e de boa qualidade.
69	500	Kgs	Bisnaguinha de Leite com cobertura de goiabada: Produtos são, frescos e de boa qualidade.
70	2.400	Kgs	Pão Francês (filão) de 50g: Produtos são, frescos e de boa qualidade.
71	500	Kgs	Pão Integral Light
72	6.000	und	Pão de cebola: Massa de pão com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cebola desidratada, salsa desidratada. Tamanho aproximado 5 cm
73	8.000	und	Esfiha de carne moída: Pequena torta assada recheada com carne moída. Tamanho aproximado: 5 cm
74	8.000	und	Pão Recheado: Massa de pão recheada com presunto e mussarela. Tamanho aproximado 5 cm
75	700	Kgs	Linguça mista tipo toscana – embalagem 5kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

			de água ou gelo no máximo 3%.
76	200	Kgs	Linguiça Calabresa – Cozida e Defumada: 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 mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).
77	350	Kgs	Presunto Cozido Sem Capa de Gordura – Peças Inteiras – Resfriado: 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.
78	600	Kgs	Salsicha Tipo Hot Dog: 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 ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. 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. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Livre de tecidos inferiores. O peso unitário de cada gomo deverá ser de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas. Embalagem: a



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

			embalagem deverá ser a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3 (três) kg. Validade: mínimo de 90 dias. Fabricação: não superior a 15 (quinze) dias da data de entrega do produto. Transporte: Em veículos fechados e acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).
79	30	Kgs	Toucinho Defumado: Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cry-ovac, 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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).
80	300	Kgs	Almôdegas - congeladas: Entende-se por almôndega o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne bovina moída, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado, com, no máximo, 250 mg de Na por porção de 80 g. Deverá ser congelada à temperatura de -12ºC ou inferior. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente entre 15 a 25 g. Transporte: Em veículos fechados e acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).
81	2.400	Kgs	Carne Bovina (Patinho) Moída - congelada: 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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).</p>
82	2.500	Kgs	<p>Carne Bovina (Acém/Paleta) em iscas/cubos – congelada IQF: 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, deve apresentar-se livre 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.</p>
83	1.000	Kgs	<p>Carne Bovina (Lagarto) - Fatias de 1 cm de espessura - Congelada: 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.</p>



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

84	4.500	Kgs	Coxa e Sobrecoxa: Desossada e Sem Pele: 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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12º C).
85	1.500	Kgs	Filezinho Sassami: 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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12º C).
86	1.800	Kgs	Pernil Suíno em Cubos – Congelado: 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.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).</p>
87	10.000	und	<p>logurte: Sabor Morango Produzido com leite integral, com fruta natural (polpa) morango e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10ºC. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. 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.</p>
88	10.000	und	<p>logurte: Sabor Frutas variadas (salada de frutas) Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor salada de frutas; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10ºC; 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.</p>
89	10.000	und	<p>logurte: Sabor Frutas Vermelhas Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor salada de frutas; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10ºC; 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.</p>
90	10.000	und	<p>logurte: Sabor Ameixa Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor pêssego; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10ºC; 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.</p>
91	350	Kgs	<p>Mussarela – Peças Inteiras – Resfriada: 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</p>



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).</p>
92	1.000	Kgs	<p>Batata beneficiada: Batata Inglesa lavada, lisa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Produtos frescos e com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.</p>
93	300	Kgs	<p>Maçã Argentina: Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde.</p>
94	1.200	Kgs	<p>Maçã Fuji, Gala ou Golden: Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Padrão de tamanho 155 gramas.</p>
95	1.500	Dúzias	<p>Ovo de Galinha: Ovos grandes, Classe A, branco, embalagem contendo 12 unidades. O produto deverá apresentar registro em órgão competente, a embalagem deve permitir a aeração dos ovos, deve haver a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcionais entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, com prazo de validade mínimo de 60 dias sob refrigeração a partir da data de entrega.</p>
96	800	Kgs	<p>Pera Williams: Produto de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Sem manchas ou cortes, macias, de tamanho uniforme.</p>



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

3 – CONDIÇÕES DE ENTREGA

3.1. Os produtos descritos neste Termo de Referência deverão ser entregues ao Contratante conforme os prazos previstos no Edital, mediante Autorização de Fornecimento.

CELSO TEIXEIRA ASSUMPÇÃO NETO
- Prefeito Municipal –



ANEXO II – TERMO DE CREDENCIAMENTO

TERMO DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO Nº 004/2015.

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

LOCAL, ____ de _____ de _____.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO

OBS: (Se PROCURADOR, anexar cópia da PROCURAÇÃO autenticada ou com o original para que se proceda à autenticação).



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE REGULAR HABILITAÇÃO

PREGÃO N° 004/2015.

A empresa _____, através de seu representante legal, Sr.(a) _____, CPF _____, (cargo na empresa: Diretor ou Sócio - Gerente), _____ DECLARA, para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Motuca na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL N° 004/2015**, que declara para os devidos fins que cumpre plenamente com os requisitos de habilitação do certame em epígrafe.

Por ser a expressão da verdade, firma a presente.

LOCAL, ____ de _____ de _____.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO IV – PROPOSTA DE PREÇOS

PROPOSTA DE PREÇOS

À
PREGOEIRA OFICIAL DA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA.

PREGÃO Nº. 004/2015

RAZÃO SOCIAL		Carimbo CNPJ
ENDEREÇO		
CNPJ		
I. ESTADUAL		
CEP		
TELEFONE		
FAX		

RELAÇÃO DE PRODUTOS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES

Item	Descrição do Produto	Quant.	Unid.	Marca	V.Unit	V. Total
01	Achocolatado em Pó Instantâneo: Enriquecido com Vitaminas e Minerais – Composto basicamente por açúcar, 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. Embalagem: Latas, potes ou pacotes contendo de 400 (quatrocentos) gramas a 1(um) kg. Validade: mínimo de 6 meses da data de entrega.	500	Kgs			
02	Açúcar Cristal Especial: 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. Embalagem primária: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg de peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Embalagem secundária: reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06 (seis) embalagens primárias com total de 30 (trinta) Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	3000	Kgs			
03	Amido de milho: Pacotes de 500 (quinhentos) gramas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasita, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Validade: mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	48	Cx de 500gr			
04	Arroz Agulhinha Especial: Com controle de resíduos de	10.000	Kgs			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	agrotóxico.Tipo I – Beneficiado – Classe Longo Fino – Polido - Procedência Nacional e Safra Corrente. Isento de mofo, odores estranhos e substancias nocivas. Selecionados eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos. Validade: mínimo de 08 (oito) meses da data da entrega.					
05	Atum ralado em óleo comestível: Eviscerado, descamado, livre de nadadeiras, calda e cabeça, pré- cozido, ralado, adicionado de óleo de soja como líquido de cobertura. Embalagem primária: pouche de 0,5(quinhentos)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.	200	Pct de 500g			
06	Aveia em Flocos Finos: Cereal rico em fibras, proteínas e vitamina B1. Embalagem primária: caixa contendo 250 (duzentos e cinquenta) g devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade: mínimo de 06 meses da entrega.	48	Caixas de 250g			
07	Azeitonas Verdes Picadas em Rodelas: Verde, de coloração uniforme, graúda, selecionadas, sem caroço, picadas em rodelas, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes.	50	Baldes de 2kg			
08	Azeite Virgem: 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.	50	Frc de 500ml			
09	Barra de Cereais – Frutas variadas: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de 00cevada 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 Nº 54, DE 12/11/12 – ANVISA/MS. O produto deverá ser embalado em porções individuais.	8.000	und			
10	Biscoito Doce Tipo Maisena: Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e amido de milho, no mínimo 9 % de proteínas e isento de gorduras TRANS. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. Embalagem primária: pacote de 200 g líquido, devidamente identificados conforme legislação. Validade: mínimo de 08 (oito) meses da data de entrega. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	2.000	Pct de 200gr			
11	Biscoito salgado tipo Cream Cracker: Deverá apresentar farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico e no mínimo 10 % de proteínas. Sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. Isento de gorduras TRANS. Embalagem primária: saco plástico duplo com peso de 200 (duzentos)g cada pacote, devidamente identificados conforme legislação.Validade:	2.000	Pct de 200gr			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	mínimo de 08 (oito) meses.Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.					
12	Biscoito Salgado Integral: Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte. Isento de gorduras Embalagem primária: pacotes individuais de 27 (vinte e sete)g, devidamente identificados conforme legislação. Reembalados em pacotes com 162 (cento e sessenta e duas)g.Validade: mínimo de 08 (oito) meses.Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	2.000	pct de 162g			
13	Chá Mate: Erva mate (Illex Paraguariensis) 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. Embalagem primária: caixa de papelão apropriada com peso de 200 (duzentos) gramas. Validade: mínimo de 08 (oito) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	250	caixas de 200gr			
14	Colorífico em Pó (colorau): 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 substancias estranhas a sua composição. Embalagem primária: plástica, flexível, atóxica, contendo 500 (quinhentos) g devidamente identificados conforme determina a legislação.	40	Kgs			
15	Creme de Leite UHT: 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. Embalagem Primária: caixas cartonadas e aluminizadas (tetra pak), contendo peso líquido de 200(trezentos) gramas. Validade mínima: 12 (doze) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	400	caixas de 200gr			
16	Ervilha em Conserva Reidratada: Lata com peso líquido de 2 (dois) kg Preparada com vegetais selecionados, e com características físicas, químicas, biológicas em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: lata com peso líquido drenado de 2 kg. Validade: mínimo de 12 (doze) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	80	Latas de 2kg			
17	Farinha de Mandioca Tipo Biju: 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. Embalagem primária: plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada, com peso de 500 (quinhentos)g. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária: reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	150	Kgs			
18	Farinha de Milho amarela: Fabricada com matérias primas sãs e limpas, obtidas dos grãos de milho, sem fermentação e sabores estranhos.Embalagem primária: plástica, atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária: reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20(vinte) Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	100	Kgs			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

19	Farinha de Trigo especial Tipo 1: Pacotes de 1(um) kg. Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: plástica, atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. Embalagem secundária: reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	200	Kgs			
20	Farinha Láctea: Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Embalagem primária: lata contendo 400 (quatrocentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	96	Latas de 400gr			
21	Feijão Carioca Especial tipo I: Pacotes de 1(um)kg. Com controle de resíduos de agrotóxico. 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. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 01 (um) kg. Embalagem secundária: reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente, contendo até 30(trinta) kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses da data de entrega do produto. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	1.500	Kgs			
22	Feijão Preto Especial tipo I: Pacotes de 1(um) kg. Com controle de resíduos de agrotóxico. 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. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso líquido de 01 (um) kg. Embalagem secundária: reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente, contendo até 30(trinta) kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses da entrega do produto. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	200	Kgs			
23	Fermento Químico em Pó: Composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: latas de 100 (cem) a 200 (duzentos)g.	100	Lata de 200gr			
24	Flocos de Milho sem Açúcar: 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. Embalagem interna tipo plástico atóxica transparente de 1kg. Validade de no mínimo 1 ano após a data de entrega.	400	Kgs			
25	Fórmula Infantil com Ferro para Lactentes de 0 a 6 Meses: 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, Validade: mínimo 1 ano	60	Latas de 400gr			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

26	Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes – A partir dos 6 Meses: 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, Validade: mínimo de 1 ano	60	Latas de 400gr			
27	Fubá de Milho: Fino. Amarelo. Tipo I. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, odores estranhos, bolor e umidade. Embalagem primária: plástica, atóxica, contendo 01(um)kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem secundária: reembalada em fardos plásticos contendo até 30 (trinta) Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	150	Kgs			
28	Gelatina em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor Morango: 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 100ml por quilo do produto.Embalagem primária: 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	50	Kgs			
29	Gelatina em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor Cereja: 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 100ml por quilo do produto.Embalagem primária: 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	50	Kgs			
30	Gelatina em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor Abacaxi: 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 100ml por quilo do produto.Embalagem primária: 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	50	Kgs			
31	Gelatina em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor Uva: 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	50	Kgs			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	de proteína em 100g do produto. Aparência, cor, sabor e odor próprios. Rendimento mínimo de 55 porções de 100ml por quilo do produto. Embalagem primária: 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					
32	Gelatina em pó enriquecida com vitaminas e minerais. Sabor Limão: 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 100ml por quilo do produto. Embalagem primária: 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	50	Kgs			
33	Leite em Pó Instantâneo: Integral. Instantâneo. Composto por leite integral, emulsificante lecitina de soja e vitaminas A e D. Sem adição de açúcar. Aparência: pó fino; Cor: branco-amarelado; Cheiro e sabor próprios; Embalagem primária: pacotes em filme de poliéster aluminizado selado automaticamente, contendo peso líquido de 01 (um) Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado 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 08 (oito) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	3.000	Kgs			
34	Leite em pó Fortificado: Integral – Instantâneo - Fortificado com Vitaminas (C, A, D) e Ferro - 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%. Embalagem: latas de alumínio com 400 (quatrocentos) g, sendo embalado, produzido e rotulado dentro dos padrões que determina a Portaria M.A - 369 de 04/09/97 . O produto deve ter registro do Ministério da Agricultura. Validade: mínimo de 06 (seis) meses.	500	Latas de 400gr			
35	Lentilha "Tipo 1": 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.	50	pct de 500g			
36	Louro seco desidratado: Folhas sãs e limpas; 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.	40	pct de 100gr			
37	Macarrão de sêmola com ovos, corte parafuso: Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo	1.200	Kgs			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	pasteurizado, corante natural de urucum, cúrcuma e beta caroteno (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Embalagem: sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.					
38	Macarrão de sêmola com ovos, corte Caracolino: 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. Embalagem: sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.	1.200	Kgs			
39	Macarrão Integral: Composto por sêmola de trigo durum e farelo de trigo. Embalagem: sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500 (quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	1.200	Kgs			
40	Macarrão de sêmola com ovos, corte Argolinha: 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. Embalagem: sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500(quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.	200	Kgs			
41	Macarrão de sêmola com ovos, corte Ave Maria: 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. Embalagem: sacos em polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500(quinhentos)g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto. O produto deverá ter o selo da ABIMA.	200	Kgs			
42	Margarina: Pote de 500g. Margarina vegetal sem sal, cremosa, oriunda de óleos vegetais, poliinsaturados, com zero de gorduras trans e máximo de 60% lipídios. 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. Validade: mínimo de 04 (quatro) meses da entrega. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	500	Pote de 500grs			
43	Milho Verde em conserva: Lata com peso líquido de 2 (dois) kg. Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Composição: milho e salmoura (água e sal). Embalagem primária: lata com peso líquido drenado de 2(dois) kg devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade: mínimo de 10 (dez) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da data de entrega do produto	80	Latas de 2kg			
44	Molho de Tomate temperado: Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, 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.	350	Bag de 4,1kg			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	Embalagem Primária: bag (embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente) com peso de 4.100 (quatro mil e cem) gramas e deve obedecer a legislação vigente. Validade: mínimo de 12 (doze) meses e Fabricação: não superior a 90 (noventa) dias da entrega do produto.					
45	Óleo de Soja refinado tipo 1: 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. Embalagem Primária: frascos plástico tipo Pet contendo 900 (novecentos) ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: caixas de papelão com 20 frascos plásticos contendo 18(dezoito) litros. Validade: mínimo de seis (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	1.200	Frascos de 900ml			
46	Orégano Desidratado: Pacotes de 100g. Grãos são 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.	80	Pcts de 100gr			
47	Polpa de fruta natural integral congelada de acerola: sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 gr	15	Kgs			
48	Polpa de fruta natural integral congelada de morango: sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 gr	15	Kgs			
49	Queijo ralado: 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.	800	Pcts de 50gr			
50	Rosquinha sabor Chocolate: Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. Embalagem Primária: embalagem tipo "flow-pack", em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos)g. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.	300	Pcts de 400grs			
51	Rosquinha sabor Leite: Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. Embalagem Primária: embalagem tipo "flow-pack", em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400 (quatrocentos)g. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.	300	Pcts de 400grs			
52	Rosquinha sabor Coco: Composta por farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, vitaminas e demais aditivos permitidos por lei, isenta de gordura TRANS. Embalagem Primária: embalagem tipo "flow-pack", em filme de polipropileno, atóxico, resistente. Peso líquido de 400	300	Pcts de 400grs			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	(quatrocentos)g. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores vedadas, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos.					
53	Sal refinado iodado: 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. Embalagem primária: saco de plástico contendo 01(um) Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Embalagem secundária: reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. Validade: mínimo de 06 (seis) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	350	Kgs			
54	Seleta de Legumes: 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. Embalagem primária: lata com peso líquido drenado de 2 kg. Validade: mínimo de 12 (doze) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto	80	Latas de 2kg			
55	Suco Concentrado Natural – Sabor - laranja: Concentrado líquido natural para refresco de frutas. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de frutas sabor - laranja, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, já adoçado. Armazenamento: Freezer (-10/-18°C).Diluição mínima: 01(um) litro do produto para cada 05 (cinco) litros de água. Rendimento de 6 litros de suco pronto. 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.	700	Litros			
56	Suco Concentrado Natural – Sabor - Abacaxi: Concentrado líquido natural para refresco de frutas. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de frutas sabor - abacaxi, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, já adoçado. Armazenamento: Freezer (-10/-18°C).Diluição mínima: 01(um) litro do produto para cada 05 (cinco) litros de água. Rendimento de 6 litros de suco pronto. 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.	700	Litros			
57	Suco Concentrado Natural – Sabor - Tangerina: Concentrado líquido natural para refresco de frutas. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de frutas sabor - Tangerina, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico), aroma natural da fruta, já adoçado. Armazenamento: Freezer (-10/-18°C). Diluição mínima: 01(um) litro do produto para cada 05 (cinco) litros de água. Rendimento de 6 litros de suco pronto. Embalagem primária: bombonas em polietileno atóxico, hermeticamente fechado e não transparente, com capacidade para 5 (cinco) litros do produto,	700	Litros			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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	Suco Integral de Uva sem adição de açúcar , Feito com uvas selecionadas, 100 % integrais, sem adição de água, sem adição de conservantes e corantes; sem adição de açúcar.	700	Litros			
59	Trigo para Kibe : 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.	100	Kgs			
60	Vinagre de Vinho Branco : Produzido pela fermentação acética do vinho. Produto translúcido, de cor, sabor e odor característicos. Acidez 4,0%. Embalagem primária: frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade: mínimo de 08 (oito) meses. Fabricação: não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	100	Frascos de 750ml			
61	Bolo: Sabor Cenoura com cobertura de chocolate - 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.	300	Kgs			
62	Bolo: Sabor Limão com cobertura açucarada - 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 limão. 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.	300	Kgs			
63	Bolo: Sabor Laranja - 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.	500	Kgs			
64	Bolo: Sabor Fubá - 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.	500	Kgs			
65	Bolo: Sabor Chocolate - 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	500	Kgs			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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.					
66	Bolo: Sabor Chocolate - 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. Embalagem: Aproximadamente 60 a 80 g.	6.500	und			
67	Pão de Leite: Produtos são, frescos e de boa qualidade.	2.000	Kgs			
68	Bisnaguinha de Leite com cobertura de creme: Produtos são, frescos e de boa qualidade.	500	Kgs			
69	Bisnaguinha de Leite com cobertura de goiabada: Produtos são, frescos e de boa qualidade.	500	Kgs			
70	Pão Francês (filão) de 50g: Produtos são, frescos e de boa qualidade.	2.400	Kgs			
71	Pão Integral Light	500	Kgs			
72	Pão de cebola: Massa de pão com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cebola desidratada, salsa desidratada. Tamanho aproximado 5 cm	6.000	und			
73	Esfiha de carne moída: Pequena torta assada recheada com carne moída. Tamanho aproximado: 5 cm	8.000	und			
74	Pão Recheado: Massa de pão recheada com presunto e mussarela. Tamanho aproximado 5 cm	8.000	und			
75	Linguiça mista tipo toscana – 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%.	700	Kgs			
76	Linguiça Calabresa – Cozida e Defumada: 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 mínima de 30 dias. Transporte: Em veículos fechados e acondicionados em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).	200	Kgs			
77	Presunto Cozido Sem Capa de Gordura – Peças Inteiras – Resfriado: Proveniente de carne suína, especiarias naturais, e contendo aditivos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten. O produto não deverá apresentar superfície	350	Kgs			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	<p>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.</p>					
78	<p>Salsicha Tipo Hot Dog: 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 ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. 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. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Livre de tecidos inferiores. 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. Validade: mínimo de 90 dias. Fabricação: não superior a 15 (quinze) dias da data de entrega do produto. Transporte: Em veículos fechados e acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14°C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10°C).</p>	600	Kgs			
79	<p>Toucinho Defumado: Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cry-ovac, 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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14°C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10°C).</p>	30	Kgs			
80	<p>Almôdegas - congeladas: Entende-se por almôdega o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne bovina moída, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado, com, no máximo, 250 mg de Na por porção de 80 g. Deverá ser congelada à temperatura de -12°C ou inferior. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôdegas deverão apresentar tamanhos uniformes, livres</p>	300	Kgs			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente entre 15 a 25 g. Transporte: Em veículos fechados e acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).					
81	Carne Bovina (Patinho) Moída - congelada: 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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).	2.400	Kgs			
82	Carne Bovina (Acém/Paleta) em iscas/cubos – congelada IQF: 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, deve apresentar-se livre 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.	2.500	Kgs			
83	Carne Bovina (Lagarto) - Fatias de 1 cm de espessura - Congelada: 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	1.000	Kgs			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	<p>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 altera-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.</p>					
84	<p>Coxa e Sobrecoxa: Desossada e Sem Pele: 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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12º C).</p>	4.500	Kgs			
85	<p>Filezinho Sassami: 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;</p>	1.500	Kgs			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	peso líquido; condições de armazenamento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12º C).					
86	Pernil Suíno em Cubos – Congelado: 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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).	1.800	Kgs			
87	logurte: Sabor Morango Produzido com leite integral, com fruta natural (polpa) morango e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10ºC. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. 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.	10.000	und			
88	logurte: Sabor Frutas variadas (salada de frutas) Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor salada de frutas; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10ºC; 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.	10.000	und			
89	logurte: Sabor Frutas Vermelhas Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor salada de frutas; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10ºC; 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.	10.000	und			
90	logurte: Sabor Ameixa Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor pêssego; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10ºC; validade mínima de	10.000	und			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	30 a contar da data de entrega; rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 180 ou 200 ml original de fábrica.					
91	Mussarela – Peças Inteiras – Resfriada: 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 acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (-14º C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10º C).	350	Kgs			
92	Batata beneficiada: Batata Inglesa lavada, lisa, de primeira qualidade, in natura, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Produtos frescos e com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	1.000	Kgs			
93	Maçã Argentina: Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde.	300	Kgs			
94	Maçã Fuji, Gala ou Golden: Maçã, de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Padrão de tamanho 155 gramas.	1.200	Kgs			
95	Ovo de Galinha: Ovos grandes, Classe A, branco, embalagem contendo 12 unidades. O produto deverá apresentar registro em órgão competente, a embalagem deve permitir a aeração dos ovos, deve haver a identificação da granja de produção, endereço para contato com o produtor, data da postura, estar intacto, sem rachaduras, limpo e tamanho proporcionais entre si. A embalagem deve estar intacta e limpa, com prazo de validade mínimo de 60 dias sob refrigeração a partir da data de entrega.	1.500	Dúzias			



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

96	Pera Williams: Produto de primeira qualidade, não deverá apresentar problemas com coloração não característica, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Não deverá estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Sem manchas ou cortes, macias, de tamanho uniforme.	800	Kgs		
		VALOR GLOBAL			R\$:

A licitante declara que:

- a) Aceita todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.
- b) 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.
- c) Que se compromete a efetuar a entrega dos produtos no preço e prazo constantes de sua proposta.
- d) Que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, contado da data estipulada para sua entrega.
- e) Que os produtos são de primeira qualidade.

LOCAL, ____ de _____ de _____.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO

OBS: (Se PROCURADOR, anexar cópia da PROCURAÇÃO autenticada ou com o original para que se proceda à autenticação).



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO V – DECLARAÇÃO – CF, ART. 7º, INC. “XXXIII”

PREGÃO Nº 004/2015.

A empresa _____, através de seu representante legal, Sr.(a) _____, CPF _____, (cargo na empresa: Diretor ou Sócio - Gerente), _____ **DECLARA**, para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Motuca, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2015**, que não possui em seu quadro de funcionário pessoa menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega pessoas menores de dezesseis anos.

Por ser a expressão da verdade, firma a presente.

LOCAL, ____ de _____ de _____.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO

OBS: (Se PROCURADOR, anexar cópia da PROCURAÇÃO autenticada ou com o original para que se proceda à autenticação).



ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO

NOME COMPLETO, portador do RG nº....., representante legal da empresa....., estabelecida a Rua....., nº....., Bairro....., na cidade de....., Telefone....., inscrita no CNPJ nº, interessada em participar no Pregão Presencial nº 004/2015, do Município de Motuca.

Declaramos conhecer e aceitar as condições constantes do Edital do Pregão Presencial para Registro de Preços nº 004/2015 e seus anexos, bem como declaramos que não houve a ocorrência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração.

Sem mais para o momento, subscrevemo-nos.

Motuca/SP, _____ de 2015.

(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do Representante legal ou do Procurador)



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE GARANTIA DOS PRODUTOS

Declaro para os devidos fins, que os produtos fornecidos por esta empresa (Nome da Empresa) no Pregão Presencial nº 004/2015, são de primeira qualidade e atendem às exigências contidas no presente Edital.

Motuca/SP, _____ de 2015.

(Nome, RG, Função ou Cargo e Assinatura do
Representante legal ou do Procurador)



ANEXO VII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de R.P. nº

Processo Administrativo Nº

Validade:

Pregão Nº 004/2015.

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA E A EMPRESA**

Aos ___ (____) dias do mês de _____ de 2015, a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MOTUCA Estado de São Paulo, com sede na Rua São Luiz, nº 111, Centro, Motuca, estado de São Paulo, neste ato representada por seu Prefeito Municipal, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/93, com alterações inseridas pela Lei Federal nº 8.883/94, c/c Decreto Municipal nº 568/2007 em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial nº. 0___/2015, devidamente, HOMOLOGADA em ___/___/____, resolve Registrar os Preços dos bens relacionados na relação anexa, a qual consta a classificação das empresas, que fica fazendo parte integrante desta Ata, tendo sido os referidos preços, oferecidos pelas empresas cuja proposta foi classificada no certame acima referenciado.

FORNECEDOR

“O Fornecedor (___), CNPJ nº (___), estabelecida à Rua (___) nº (___), representado neste ato por (___), portador da carteira de identidade nº (___), e inscrita no C.P.F. sob o n.º (___), a seguir denominada FORNECEDOR.

1. DO OBJETO

- 1.1. Registro de preço dos bens relacionados na relação anexa observadas as especificações contidas no Termo de Referência do processo licitatório em epígrafe, com vistas à eventual aquisição de Gêneros Alimentícios para a Confecção da Merenda Escolar.

2. DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de até 12 (doze) meses a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período na superveniência de norma autorizada do Executivo, ou rescindida de comum acordo entre as partes, conforme legislação vigente.
- 2.2. Nos termos do artigo 15, § 4º, da Lei Federal nº. 8.666/93, com alterações da Lei Federal 8.883/94, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município **não fica obrigado a adquirir**, exclusivamente por seu intermédio, os produtos constantes na lista anexa, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde



que sejam observadas as regras atinentes à licitação (Lei nº. 8.666/93), sem que desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras.

3. DO RECEBIMENTO, LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO MATERIAL

- 3.1. O "FORNECEDOR" obriga-se a entregar os produtos em local designado pela Administração, sendo que Correrão por conta do "FORNECEDOR" todos os riscos e despesas originários de transporte e descarga do material requisitado pela municipalidade.
- 3.2. O compromisso de fornecimento do material só estará caracterizado mediante a assinatura de contrato escrito, emissão de nota de empenho, autorização de fornecimento, expedição de ordem de serviço ou outros instrumentos equivalentes ao contrato escrito, o qual deverá seguir as mesmas disposições desta Ata de Registro de Preços.
- 3.3. Os Pedidos deverão ser formulados através de fax/ofício, memorando ou requisição de material, devendo conter: data, número do processo, da Ata de Registro de Preços, especificação do material, quantidade, local para entrega, nome, carimbo e assinatura do responsável pelo setor, devendo a cópia do mesmo ser juntada aos processos de liquidação.
- 3.4. A detentora fica obrigada a atender todos os Pedidos efetuados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 3.5. Na hipótese da detentora da Ata de Registro de Preços se negar a receber o Pedido, o mesmo deverá ser enviado pelo correio, registrado, considerando-se como efetivamente recebido, na data do registro, para todos os efeitos legais.
- 3.6. O material objeto da Ata de Registro de Preços será recebido pela Prefeitura do Município, consoante o disposto no artigo 73 da Lei Federal Nº. 8.666/93 e demais normas pertinentes.
- 3.7. O material a ser entregue deverá estar devidamente embalado, constando externamente e visível a sua especificação, quantidade, validade e outros detalhamentos exigidos por Lei.
- 3.8. A entrega dos itens constantes do objeto da presente licitação deverá ser efetuada no endereço constante na Autorização de Fornecimento, de segunda a sexta feira das 7h00 às 11h00, os quais serão conferidos e se, achados irregulares, devolvidos à empresa, que terá o prazo de 24 horas para substituir os itens rejeitados.
- 3.9. Os produtos de panificação deverão ser entregues nas datas de seus consumos até as 6:30 horas diretamente nas Unidades Consumidores, indicadas na solicitação entregue a Contratada.
- 3.10. A (s) Empresa(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer os gêneros alimentícios de primeira qualidade, que atendam as exigências técnicas para a perfeita utilização e os adequados resultados dos mesmos, responsabilizando-se, inclusive, e às suas expensas, pela substituição dos mesmos entregue fora dos padrões de qualidade exigidos.



4. DOS PREÇOS

- 4.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o constante da lista anexa, a qual integra a presente.
- 4.2. No(s) preço(s) unitário(s) ora registrado(s) já está(ão) inclusa(s) todas as despesas diretas e indiretas, bem como os impostos incidentes, ficando certo de que à "PREFEITURA" nenhum outro ônus caberá além do pagamento do preço constante no "QUADRO RESUMO" que faz parte integrante desta Ata.

5. PRAZO DE ENTREGA E FORMA DE PAGAMENTO

- 5.1. Os produtos serão entregues no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos, após a solicitação das mercadorias e os produtos de panificação deverão ser entregues nas datas de seus consumos até as 6:30 horas diretamente nas Unidades Consumidores, indicadas na solicitação entregue a Contratada
- 5.2. A Prefeitura se compromete a efetuar o(s) pagamento(s), até 10 (dez) dias após a entrega dos produtos, por meio de depósito em conta corrente, após a apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente discriminada e atestada por servidor designado, ou outra forma adotada pela Tesouraria Municipal.
- 5.3. Os proponentes deverão apresentar a(s) Nota(s) Fiscal(is) desta licitação contendo expressamente o nº. da licitação e respectivo processo licitatório.

6. DOS RECURSOS FINANCEIROS

- 6.1. As despesas decorrentes da execução da presente licitação onerarão verbas da seguinte dotação orçamentária vigente e vindoura:

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer
02.03.06 – Merenda Escolar
3.3.90.30.00 – Material de Consumo
10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar – Tesouro – Ficha nº 95

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer
02.03.06 – Merenda Escolar
3.3.90.30.00 – Material de Consumo
10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar – Estadual – Ficha nº 96

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer
02.03.06 – Merenda Escolar
3.3.90.30.00 – Material de Consumo
10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar – Federal – Ficha nº 97

02.03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Lazer
02.03.06 – Merenda Escolar
3.3.90.30.00 – Material de Consumo
10.306.0015.2016 – Manutenção da Merenda Escolar – Federal – Ficha nº 98



7. PENALIDADES

- 7.1. A recusa pela detentora da Ata de Registro de Preços em retirar a Nota de Empenho e Pedido de Compra fora do prazo estabelecido ou retirar com atraso sem a devida justificativa, aceita pela Prefeitura Municipal sujeitar-se-á as penalidades estabelecidas nesta Ata.
- 7.2. Pela inexecução ou descumprimento parcial ou total das cláusulas desta Ata de Registro de Preços, a Prefeitura poderá aplicar ao "Fornecedor" as penalidades previstas na Lei Federal nº. 8.666/93.

8. REAJUSTES DE PREÇOS

- 8.1. Os preços constantes na lista anexa, não estão sujeitos a reajustes por ter seu prazo de validade fixado previamente pelo período de até 12 (doze) meses.
- 8.2. A detentora da Ata de Registro de Preços, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a adequação dos preços vigentes, através de solicitação, formal à Prefeitura do Município, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como lista de preços do fabricante, notas fiscais de aquisições de produtos, matéria primas, componentes ou de outros documentos julgados necessários.
- 8.3. Independente da solicitação do item supra, a Prefeitura do Município poderá, a qualquer tempo, rever os preços em vigor, reduzindo-os em conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados nos mercados atacadistas dos diferentes produtos no âmbito nacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da data de sua divulgação.
- 8.4. O preço a ser pago à detentora da Ata será o vigente na data do Pedido de Compra, independentemente da data da entrega do material.
- 8.5. Fica ressaltada a possibilidade de alteração das condições contratuais, em face da superveniência de normas Federais ou Municipais sobre a matéria.

9. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito.
 - 9.1.1. Pela Administração quando:
 - 9.1.1.1. A detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços.
 - 9.1.1.2. A detentora não formalizar Ata de Registro de Preços decorrente ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a administração não aceitar sua justificativa.
 - 9.1.1.3. A detentora der causa a rescisão administrativa da Ata de Registro de Preços.
 - 9.1.1.4. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

- 9.1.1.5. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado.
- 9.1.1.6. Por razões de interesse público, devidamente justificado pela administração.
- 9.2. Pela detentora quando, mediante solicitação por escrito comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços.
- 9.3. A solicitação da detentora para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à administração a aplicação das penalidades previstas na presente, caso não aceitas as razões do pedido.
- 9.4. A presente Ata de Registro de Preços somente poderá ser cancelada nos casos e na forma prevista nas disposições da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 10.1. Corre por conta da detentora da Ata qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.
- 10.2. A detentora da Ata de Registro de Preços deverá comunicar à Prefeitura do Município, toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização.
- 10.3. As interessadas devem ter pleno conhecimento de todas as disposições constantes desta Ata, não podendo invocar nenhum desconhecimento como impeditivo de sua proposta ou de perfeito cumprimento da Ata.
- 10.4. Fazem parte integrante desta Ata o Edital, a proposta apresentada pela Detentora, a lista anexa e todos os demais itens e anexos contidos no edital que regula o certame independente de qualquer transcrição.
- 10.5. Fica eleito o Foro da Comarca de Araraquara, para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de Preços.
- 10.6. E por estarem de acordo com as condições desta Ata, assinam as partes em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Local, _____ de _____ de _____.

PREFEITURA MUNICIPAL

EMPRESA
Representante Legal

TESTEMUNHAS:

Nome:
RG:

Nome
RG: