



RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO PRESENCIAL N.º 002/2014

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.



Pregão Presencial nº 002/2014

Edital Nº 008/2014

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 1.806, de 17/05/2013, realizará licitação na modalidade PREGÃO. **O recebimento e abertura dos envelopes de propostas e documentação ocorrerão no dia 21 de Fevereiro de 2014, às 09:00 horas**, na sala de Licitações da Prefeitura Municipal, sita à Rua São Luiz, nº 111 – Centro, Motuca.

A presente licitação, com critério de julgamento de **MENOR PREÇO UNITÁRIO** a ser pago aos **vencedores do certame** objetivando o **Registro de Preços** com vistas à eventual aquisição de **Gêneros Alimentícios para a Confeção da Merenda Escolar**, relacionados no Anexo I, observadas as especificações ali estabelecidas, que será integralmente conduzida pelo pregoeiro assessorado por sua equipe de apoio e será regida nos termos da Lei nº. 10.520/02 c/c Decreto Municipal nº. 568/2007 e subsidiariamente pela Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores, consoante às condições estatuídas neste instrumento convocatório e seus anexos, constantes do processo indicado acima.

I – DO OBJETO

A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços** com vistas à eventual aquisição pela Prefeitura Municipal de Motuca, de **Gêneros Alimentícios para a Confeção 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 n°s 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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

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 126/2006 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 Nº 01
PREGÃO Nº 002/2014
PROPOSTA COMERCIAL
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
ENDEREÇO COMPLETO
TELEFONE**



ENVELOPE N° 02
PREGÃO N° 002/2014
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE
ENDEREÇO COMPLETO
TELEFONE

V - DA PROPOSTA

O **ENVELOPE N° 01** conterà 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 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.

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,



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

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 o preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável no período de validade do respectivo contrato, cuja lavratura decorrerá da homologação deste certame.
- f) 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 subsequentes, 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.

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).



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

- 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.
- g) Certidão Negativa de Débitos municipais da sede ou domicílio do licitante, emitido por órgão competente.
- h) 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 abertura, vista e assinatura das propostas e dos envelopes documentos pelos presentes, de modo a facilitar os trabalhos em razão da elevada quantidade de itens licitados, a sessão será SUSPensa pelo Pregoeiro de modo que juntamente com a equipe de apoio possam ser registrados no sistema de informática todos os valores de cada um dos itens contidos nas propostas; A sessão será reaberta dia 24/02/2014 as 9:00 horas para a fase de lances.

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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

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 – DOS CRITÉRIOS 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 dada 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.

No caso de proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte ser superior à proposta vencedora da fase de lances em percentual não superior a 5%, abrir-se á a possibilidade da microempresa ou empresa de pequeno porte em melhorando a sua proposta para ficar com valor inferior à melhor proposta apresentada, ser declarada vencedora do certame, nos termos do § 2º do Art. 44 da Lei Complementar nº 123/06.

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

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 úteis 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.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

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.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

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 - 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 - 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 DOS PREÇOS

A ata de registro de preços será formalizada, com observância das disposições do artigo 15 da Lei Federal nº. 8.666/93 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 vindouras, 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 87

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 88

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 89

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 QESE – Ficha nº 90



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 - 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 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.

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 contrário.
- 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 Referência - 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.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

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 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, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

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 10 de Fevereiro de 2014.

CELSO TEIXEIRA ASSUMPÇÃO NETO
- Prefeito Municipal -



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO N° 002/2014.

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 Confeção da Merenda Escolar.

1. Objeto: Gêneros Alimentícios para a Confeção da Merenda Escolar.

2. RELAÇÃO DOS PRODUTOS

Item	Descrição do Produto	Quant.	Unidade
1	Achocolatado em Pó Instantâneo: Enriquecido com Vitaminas e Minerais - Composto basicamente por açúcar, cacau em pó, maltodextrina. O produto deverá conter no mínimo 3% de proteína, 8% de ferro, 1% lipídios e isento de gordura TRANS. Embalagem: latas, potes ou pacotes contendo de 400 (quatrocentos) gramas a 1(um) Kg. Validade: mínimo de 06 meses da data de entrega.	1.000	Kgs
2	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.	3.500	Kgs
3	Amido de Milho: Pacotes de 500(quinhetos) 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.	48	Cxs de 500grs
4	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. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado, e rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco) Kg. Embalagem secundária: reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. Validade: mínimo de 08 (oito) meses da data da entrega.	10.800	Kgs
5	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(quinhetos)g de peso drenado, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses. Declarar marca, número de registro no órgão competente e procedência	700	Pct de 500grs
6	Aveia em flocos: Cereal rico em fibras, proteínas e vitamina B1. Embalagem primária: caixa contendo 250 (duzentos e cinquenta) g	90	Caixas de 250grs



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade: mínimo de 06 meses da entrega.		
7	Azeitonas verdes picadas em rodela: Verde, de coloração uniforme, graúda, selecionadas, sem caroço, picadas em rodela, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Embalagem: Baldes em plástico atóxico com peso drenado de 2 (dois) Kg. Validade: no mínimo 12 meses da entrega	70	Baldes de 02 kgs
8	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.	2500	Pct de 200grs
9	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.	2000	Pct de 200grs
10	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.	2000	Pct de 162 grs
11	Chá Mate: Erva mate (<i>Ilex Paraguariensis</i>) tostada, 100% pura, constituído de folhas novas, de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem primária: caixa de papelão apropriada com peso de 200 (duzentos) gramas. Validade: mínimo de 08 (oito) meses.	300	Cxs de 200grs
12	Carne de Charque - 1ª QUALIDADE (no máximo 10% de gordura): Embalada em saco plástico com 500 g; a vácuo; transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade: mínimo de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega.	350	Kgs
13	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.	30	Kgs
14	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.	500	Cxs de 200grs



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	Embalagem Primária: caixas cartonadas e aluminizadas (tetra pak), contendo peso líquido de 200(trezentos) gramas. Validade mínima: 12 (doze) meses.		
15	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.	100	Latas de 2 Kgs
16	Extrato de Tomate Concentrado: Elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. Composto por tomates, sal, açúcar e aditivos permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. Embalagem: bag (plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente) com peso de 4,100g. Validade: mínima de 12 (doze) meses.	200	Bag de 4,1 Kg
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.	300	Kgs
18	Farinha de Milho amarela: Fabricada com matérias primas são 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.	200	Kgs
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.	250	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.	96	Latas de 400g
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.	2.500	Kgs
22	Feijão Preto Especial tipo I: Pacotes de 1(um) kg. Com controle	300	Kgs



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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.		
23	Fermento Biológico seco instantâneo: Envelopes aluminizados de 10 g, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	100	Pct de 10g
24	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 (dezentos)g.	120	Lata 200g
25	Flocos de Milho sabor de Chocolate: 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 12 (doze) meses após a data de entrega.	1200	Kgs
26	Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes - a Partir dos 06 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 de no mínimo 12 (doze) meses após a data de entrega.	60	Latas de 400g
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.	240	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.	30	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	30	Kgs



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	hermeticamente. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade: mínimo de 06 (seis) meses.		
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.	30	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 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.	30	Kgs
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.	30	Kgs
33	Grão de Bico: Grãos limpos embalados em sacos plásticos, transparentes, isenta de sujidades, parasitas, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.	100	Pct de 500grs
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 04/09/97. O produto deve ter registro do Ministério da Agricultura.(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 400g
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	200	Pcts de 500g



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	registro no Ministério da Agricultura.		
36	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.	800	Kgs
37	Macarrão de sêmola com ovos, corte penne: 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.	800	Kgs
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.	800	Kgs
39	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
40	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
41	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.	700	Pote de 500g
42	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	100	Latas de 2kgs



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	vigente. Validade: mínimo de 10 (dez) meses.		
43	Molho de Tomate temperado: Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sementes, por processo tecnológico adequado. Será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. 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.	700	Bag de 4,1 Kg
44	Néctar de limão adoçado - Sachê tipo individual fundo estável de polietileno de baixa densidade, branco opaco atóxico hermeticamente fechado contendo 200ml, resfriado ou congelado-Pasteurizado.	6.000	Cx com 200ml
45	Néctar de uva adoçado - Sachê tipo individual fundo estável de polietileno de baixa densidade, branco opaco atóxico hermeticamente fechado contendo 200ml, resfriado ou congelado-Pasteurizado	6.000	Cx com 200ml
46	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.	1200	Frascos de 900ml
47	Orégano Desidratado: Pacotes de 100g. Grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	70	Pct de 100g
48	Polpa de fruta natural integral congelada de acerola: sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 gr	20	Kg
49	Polpa de fruta natural integral congelada de morango: sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 gr	20	Kg
50	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.	1000	Pct de 50g
51	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.	500	Pcts de 400 g
52	Rosquinha sabor Leite: Composta por farinha de trigo	500	Pcts de



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	(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.		400 g
53	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.	500	Pcts de 400 g
54	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.	500	Kgs
55	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.	100	Latas de 2kgs
56	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.	360	Litros
57	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.	360	Litros
58	Suco Concentrado Natural – Sabor - Tangerina: Concentrado líquido natural para refresco de frutas. Não alcoólico. Não fermentado. Contendo suco ou polpa de frutas sabor - Tangerina,	360	Litros



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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.		
59	Suco Tropical de goiaba adoçado - Sachê tipo individual fundo estável de polietileno de baixa densidade, branco opaco atóxico hermeticamente fechado contendo 200ml resfriado ou congelado-Pasteurizado	5.000	Und
60	Suco Tropical de maracujá - Sachê tipo individual fundo estável de polietileno de baixa densidade, branco opaco atóxico hermeticamente fechado contendo 200ml resfriado ou congelado-Pasteurizado	5.000	Und
61	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.	150	Kgs
62	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.	100	Frascos de 750ml
63	Bolo: Sabor Simples - 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.	750	Unidades de 01 KG
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.	750	Unidades de 01 KG
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 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.	750	Unidades de 01KG
66	Mini Pão de Leite de 40g: Produtos são, frescos e de boa qualidade.	1.800	Kgs
67	Pão Francês (filão) de 50g: Produtos são, frescos e de boa qualidade.	2.400	Kgs
68	Pão de Forma: Pão de massa leve, farinha de	3.600	Pcts com



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado horizontalmente. Deverá ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos, conservantes de qualquer espécie e em perfeito estado de conservação, será rejeitado o pão queimado ou mal assado, dormido, o que apresentar bolores, fermentação estranha, manipulação defeituosa do produto, será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Validade de 5 dias a contar a data de entrega. Pacotes de 500 g.		500grs
69	Lingüiça mista tipo toscana – embalagem 5kg com registro no SIF ou SISF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.	900	Kgs
70	Lingüiça Mista – Cozida e Defumada – Fininha: 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: Lingüiça Mista Fininha 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	450	Kgs
71	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. 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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).	500	Kgs
72	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	1.200	Kgs



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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) .		
73	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) .	60	Kgs
74	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 -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 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 (-14°C) , sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10°C) .	700	Kgs
75	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	2.400	Kgs



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	<p>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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).</p>		
76	<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>	2.500	Kgs
77	<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</p>	1.000	Kgs



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.		
78	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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).	4.500	Kgs
79	Fígado Bovino – fresco de 1ª qualidade, cortados em bifes de 200g, sem pele, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas, de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. Produto com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (4° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (7° C).	100	Kgs
80	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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).	1.500	Kgs
81	Hamburguer Bovino: Entende-se por hambúrguer a carne bovina	1.000	Kgs



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	processada com proteína de soja e temperos, sem glúten. Isento de gordura TRANS, com teor de sódio abaixo de 500 mg por porção de 100 g. Embalagens primárias: Filme de polietileno coextrusado, envelopado individualmente.		
82	Pernil Suíno em Cubos – Congelado: Proveniente de animais da espécie suínos, saudáveis, 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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).	1.800	Kgs
83	Leite UHT: leite integral, por processamento UHT (ultra high temperature), composição nutricional (100 g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos /mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal.Validade: mínimo de 04 (quatro) meses da entrega.	30.000	Caixa de 1 litro
84	Bebida Láctea Sabor Morango UHT: Bebida Láctea pasteurizada com iogurte e polpa de fruta, produto composto por soro de leite,iogurte (leite e fermento lácteo), açúcar, polpa de fruta sabor morango. Colorido e aromatizado artificialmente. Não contém glúten. Embalado em garrafa de polietileno de alta densidade com 1 litro. Validade mínima 40 dias. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Sabores de morango e chocolate. Embalagem de 1 litro original de fábrica, com data de fabricação e validade de no mínimo 15 dias após a data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA ou SIM.	6.000	Garrafa de 1 litro
85	Bebida Láctea Sabor Chocolate UHT: Bebida Láctea pasteurizada com iogurte e achocolatado, produto composto por soro de leite, iogurte (leite e fermento lácteo), açúcar, chocolate. Colorido e aromatizado artificialmente. Não contém glúten. Embalado em garrafa de polietileno de alta densidade com 1 litro. Validade mínima 40 dias. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Sabores de morango e chocolate. Embalagem de 1 litro original de fábrica, com data de	6.000	Garrafa de 1 litro



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	fabricação e validade de no mínimo 15 dias após a data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA ou SIM.		
86	Iogurte: Sabor Morango: Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor morango; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10°C; validade mínima de 30 a contar da data de entrega; rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1litro original de fábrica.	4.000	Litros
87	Iogurte: Sabor 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 10°C; validade mínima de 30 a contar da data de entrega; rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1litro original de fábrica.	4.000	Litros
88	Iogurte: Sabor Pêssego: 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 10°C; validade mínima de 30 a contar da data de entrega; rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1litro original de fábrica.	4.000	Litros
89	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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).	500	Kgs

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.

CELSONE TEIXEIRA ASSUMPTO NETO
- Prefeito Municipal –



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO II
TERMO DE CREDENCIAMENTO
PREGÃO Nº 002/2014.

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° 002/2014.

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° 002/2014**, 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

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 IV
PROPOSTA DE PREÇOS

ÀO
PREGOEIRO OFICIAL DA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOTUCA.

REFERENTE: **PREGÃO Nº. 002/2014**

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

RELAÇÃO DE PRODUTOS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES

Item	Descrição do Produto	Quant.	Unidade	V.Unit	V. Total
1	Achocolatado em Pó Instantâneo: Enriquecido com Vitaminas e Minerais - Composto basicamente por açúcar, cacau em pó, maltodextrina. O produto deverá conter no mínimo 3% de proteína, 8% de ferro, 1% lipídios e isento de gordura TRANS. Embalagem: latas, potes ou pacotes contendo de 400 (quatrocentos) gramas a 1(um) Kg. Validade: mínimo de 06 meses da data de entrega.	1.000	Kgs		
2	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.	3.500	Kgs		
3	Amido de Milho: Pacotes de 500(quinhetos) 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.	48	Cxs de 500grs		
4	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 substâncias nocivas. Selecionados eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado, e rotulado conforme legislação vigente contendo 05	10.800	Kgs		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	(cinco) Kg. Embalagem secundária: reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. Validade: mínimo de 08 (oito) meses da data da entrega.				
5	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(quinhetos)g de peso drenado, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade: Validade mínima de 06 (seis) meses. Declarar marca, número de registro no órgão competente e procedência	700	Pct de 500grs		
6	Aveia em flocos: 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.	90	Caixas de 250grs		
7	Azeitonas verdes picadas em rodela: Verde, de coloração uniforme, graúda, selecionadas, sem caroço, picadas em rodela, imersa em líquido (salmoura), de boa qualidade. Tamanho e coloração uniformes. Embalagem: Baldes em plástico atóxico com peso drenado de 2 (dois) Kg. Validade: no mínimo 12 meses da entrega	70	Baldes de 02 kgs		
8	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.	2500	Pct de 200grs		
9	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.	2000	Pct de 200grs		
10	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.	2000	Pct de 162 grs		
11	Chá Mate: Erva mate (Ilex 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.	300	Cxs de 200grs		
12	Carne de Charque - 1ª QUALIDADE (no máximo 10% de gordura): Embalada em saco plástico com 500 g; a vácuo; transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do	350	Kgs		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	SIF. Validade: mínimo de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega.				
13	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.	30	Kgs		
14	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.	500	Cxs de 200grs		
15	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.	100	Latas de 2 Kgs		
16	Extrato de Tomate Concentrado: Elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. Composto por tomates, sal, açúcar e aditivos permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. Embalagem: bag (plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente) com peso de 4,100g. Validade: mínima de 12 (doze) meses.	200	Bag de 4,1 Kg		
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.	300	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.	200	Kgs		
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.	250	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.	96	Latas de 400g		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

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.	2.500	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.	300	Kgs		
23	Fermento Biológico seco instantâneo: Envelopes aluminizados de 10 g, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	100	Pct de 10g		
24	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 (dezentos)g.	120	Lata 200g		
25	Flocos de Milho sabor de Chocolate: 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 12 (doze) meses após a data de entrega.	1200	Kgs		
26	Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes - a Partir dos 06 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	60	Latas de 400g		
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.	240	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	30	Kgs		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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.				
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.	30	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.	30	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 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.	30	Kgs		
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.	30	Kgs		
33	Grão de Bico: Grãos limpos embalados em sacos plásticos, transparentes, isenta de sujidades, parasitas, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.	100	Pct de 500grs		
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	500	Latas de 400g		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	porção de 100g: proteínas lácteas mínimas de 18% e gorduras totais máxima de 26%. Embalagem: latas de alumínio com 400 04/09/97. O produto deve ter registro do Ministério da Agricultura.(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	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.	200	Pcts de 500g		
36	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.	800	Kgs		
37	Macarrão de sêmola com ovos, corte penne: 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.	800	Kgs		
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.	800	Kgs		
39	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		
40	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		
41	Margarina: Pote de 500g. Margarina vegetal sem sal, cremosa,	700	Pote de		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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.		500g		
42	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.	100	Latas de 2kgs		
43	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.	700	Bag de 4,1 Kg		
44	Néctar de limão adoçado- Sachê tipo individual fundo estável de polietileno de baixa densidade, branco opaco atóxico hermeticamente fechado contendo 200ml, resfriado ou congelado-Pasteurizado.	6.000	Cx com 200ml		
45	Néctar de uva adoçado- Sachê tipo individual fundo estável de polietileno de baixa densidade, branco opaco atóxico hermeticamente fechado contendo 200ml, resfriado ou congelado-Pasteurizado	6.000	Cx com 200ml		
46	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.	1200	Frascos de 900ml		
47	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.	70	Pct de 100g		
48	Polpa de fruta natural integral congelada de acerola: sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 gr	20	Kg		
49	Polpa de fruta natural integral congelada de morango: sem conservantes e aditivos- embalagem de 200 gr	20	Kg		
50	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	1000	Pct de 50g		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem com 50g.				
51	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.	500	Pcts de 400 g		
52	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.	500	Pcts de 400 g		
53	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.	500	Pcts de 400 g		
54	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.	500	Kgs		
55	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.	100	Latas de 2kgs		
56	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.	360	Litros		
57	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	360	Litros		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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.				
58	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.	360	Litros		
59	Suco Tropical de goiaba adoçado- Sachê tipo individual fundo estável de polietileno de baixa densidade, branco opaco atóxico hermeticamente fechado contendo 200ml resfriado ou congelado- Pasteurizado	5.000	Und		
60	Suco Tropical de maracujá- Sachê tipo individual fundo estável de polietileno de baixa densidade, branco opaco atóxico hermeticamente fechado contendo 200ml resfriado ou congelado- Pasteurizado	5.000	Und		
61	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.	150	Kgs		
62	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.	100	Frascos de 750ml		
63	Bolo: Sabor Simples - 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.	750	Unidades de 01 KG		
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.	750	Unidades de 01 KG		
65	Bolo: Sabor Chocolate - Produto obtido por processamento	750	Unidades		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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.		de 01KG		
66	Mini Pão de Leite de 40g: Produtos são, frescos e de boa qualidade.	1.800	Kgs		
67	Pão Francês (filão) de 50g: Produtos são, frescos e de boa qualidade.	2.400	Kgs		
68	Pão de Forma: Pão de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado horizontalmente. Deverá ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos, conservantes de qualquer espécie e em perfeito estado de conservação, será rejeitado o pão queimado ou mal assado, dormido, o que apresentar bolores, fermentação estranha, manipulação defeituosa do produto, será permitido a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Validade de 5 dias a contar a data de entrega. Pacotes de 500 g.	3.600	Pcts com 500grs		
69	Lingüiça mista tipo toscana – embalagem 5kg com registro no SIF ou SISF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.	900	Kgs		
70	Lingüiça Mista – Cozida e Defumada – Fininha: 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: Lingüiça Mista Fininha 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	450	Kgs		
71	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	500	Kgs		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).				
72	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).	1.200	Kgs		
73	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).	60	Kgs		
74	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 -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 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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-	700	Kgs		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	10° C).				
75	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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).	2.400	Kgs		
76	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		
77	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	1.000	Kgs		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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 laque 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.				
78	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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).	4.500	Kgs		
79	Fígado Bovino – fresco de 1ª qualidade, cortados em bifês de 200g, sem pele, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. Produto com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento. Transporte: Em veículos fechados e acondicionada em recipientes que mantenham suas características e a temperatura deve ser de (4° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (7° C).	100	Kgs		
80	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	1.500	Kgs		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-12° C).				
81	Hamburguer Bovino: Entende-se por hambúrguer a carne bovina processada com proteína de soja e temperos, sem glúten. Isento de gordura TRANS, com teor de sódio abaixo de 500 mg por porção de 100 g. Embalagens primárias: Filme de polietileno coextrusado, envelopado individualmente.	1.000	Kgs		
82	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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).	1.800	Kgs		
83	Leite UHT: leite integral, por processamento UHT (ultra high temperature), composição nutricional (100 g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos /mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal.Validade: mínimo de 04 (quatro) meses da entrega.	30.000	Caixa de 1 litro		
84	Bebida Láctea Sabor Morango UHT: Bebida Láctea pasteurizada com iogurte e polpa de fruta, produto composto por soro de leite,iogurte (leite e fermento lácteo), açúcar, polpa de fruta sabor morango. Colorido e aromatizado artificialmente. Não contém glúten. Embalado em garrafa de polietileno de alta densidade com 1 litro. Validade mínima 40 dias. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Sabores de morango e chocolate. Embalagem de 1 litro original de fábrica, com data de	6.000	Garrafa de 1 litro		



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

	fabricação e validade de no mínimo 15 dias após a data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA ou SIM.				
85	Bebida Láctea Sabor Chocolate UHT: Bebida Láctea pasteurizada com iogurte e achocolatado, produto composto por soro de leite, iogurte (leite e fermento lácteo), açúcar, chocolate. Colorido e aromatizado artificialmente. Não contém glúten. Embalado em garrafa de polietileno de alta densidade com 1 litro. Validade mínima 40 dias. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Sabores de morango e chocolate. Embalagem de 1 litro original de fábrica, com data de fabricação e validade de no mínimo 15 dias após a data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA ou SIM.	6.000	Garrafa de 1 litro		
86	Iogurte: Sabor Morango: Produzido com leite integral, com frutas naturais (polpa) e enriquecido com vitaminas A e C e fibras; sabor morango; com 3% de lipídios; deve ser transportado e entregue em temperatura abaixo de 10°C; validade mínima de 30 a contar da data de entrega; rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1litro original de fábrica.	4.000	Litros		
87	Iogurte: Sabor 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 10°C; validade mínima de 30 a contar da data de entrega; rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1litro original de fábrica.	4.000	Litros		
88	Iogurte: Sabor Pêssego: 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 10°C; validade mínima de 30 a contar da data de entrega; rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 1litro original de fábrica.	4.000	Litros		
89	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 (-14° C), sendo tolerada uma temperatura máxima de (-10° C).	500	Kgs		
		VALOR GLOBAL		R\$:	



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

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 N° 002/2014.

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° 002/2014**, 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).



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA 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 002/2014, do Município de Motuca.

Declaramos conhecer e aceitar as condições constantes do Edital do Pregão Presencial para Registro de Preços nº 002/2014 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 2014.

(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 no Pregão Presencial nº 002/2014, são de primeira qualidade e atendem às exigências contidas no presente Edital.

Motuca/SP, _____ de 2014.

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



ANEXO VIII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de R.P. nº

Processo Administrativo Nº

Validade:

Pregão ____/2014.

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

Aos __ (____) dias do mês de ____ de 2014, 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____/2014, 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 detalhes 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



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

- 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

As despesas decorrentes da execução da presente licitação onerarão verbas da seguinte dotação orçamentária vigente e vindouras:

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 87

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 88

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 89

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 QESE – Ficha nº 90

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.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

- 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. 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.
 - 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.



Prefeitura Municipal de Motuca
ESTADO DE SÃO PAULO

- 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: