**PREGÃO PRESENCIAL N° 22/2023**

**Objeto:** “Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e ponto a ponto de gêneros alimentícios estocáveis.”

**Processo administrativo nº 12.000/2023**

**Modalidade:** Pregão Presencial

**Tipo:** menor preço

**Critério de Julgamento:** Menor preço por lote

**Data da realização: 08 /01 /2024**

**Horário de início da sessão: 09:00 Hrs.**

**Local:** Rua Toledo Barros, 404 – Centro, Cordeirópolis-SP, Secretaria da Mulher e Desenvolvimento Social

**Valor estimado**: R$ 2.056.672,63 (dois milhões e cinquenta e seis mil e seiscentos e setenta e dois reais e sessenta e três centavos.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, devidamente cadastrada no CNPJ/MF sob o nº 44.660.272/0001-93, *torna público para conhecimento dos interessados*, que no local, data e horário indicados neste preâmbulo, realizará licitação na modalidade Pregão Presencial, objetivando **a “Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e ponto a ponto de gêneros alimentícios estocáveis”**, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Municipal nº 2.587, de 16 de junho de 2008 e Decreto Municipal nº 2.105, de 13 de dezembro de 2001, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, bem como pelas condições e prazos estabelecidos neste ato convocatório e nos respectivos anexos.

**1. DOS ANEXOS**

**1.1.** São anexos deste edital:

I – Termo de Referência;

II – Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

III – Modelo de Declaração de Habilitação;

IV – Modelo de Proposta Comercial;

V – Modelo de Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho;

VI – Minuta do Contrato.

VII – Termo de Ciência e Notificação

**2. DO OBJETO**

2.1.A presente licitação tem por objeto a **“Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e ponto a ponto de gêneros alimentícios estocáveis.”**

2.1.1. Para melhor caracterização do objeto a que se destina esta licitação, este edital é composto pelo Termo de Referência que faz parte integrante desta peça e está identificado como **anexo I**.

**3. DA FORMA DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar deste certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação e que atendam as exigências de habilitação.

**3.2.** Não será permitida a participação:

3.2.1. Estrangeiras que não funcionem no país;

3.2.2. Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta administração, nos termos do art. 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93;

3.2.3. Impedidas de licitar e contratar com esta administração, nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02;

3.2.4. Impedidas de licitar e contratar com esta administração, nos termos do art. 10º da Lei Federal nº 9.605/98;

3.2.5. Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

3.2.6. De empresas que possuam entre seus sócios, servidor público da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, ou de suas autarquias.

3.2.7. Reunidas em consórcio.

**3.3.** As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06 e suas alterações deverão firmar DECLARAÇÃO, preferencialmente, nos termos do modelo estabelecido no **anexo II** deste edital, devendo apresentá-la **fora** do envelope nº 01 – proposta comercial, já na fase de credenciamento.

**4. DO CREDENCIAMENTO**

**4.1.** Para o credenciamento, os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

**a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado): instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, *ou* tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**b)** Tratando-se de **Procurador**: instrumento público de procuração *ou* instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", **que comprove os poderes do mandante para a outorga**;

4.1.1. O representante legal ou procurador da licitante deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

4.1.2. O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

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

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

4.1.5. Os documentos de que trata a alínea *“a”* do subitem **4.1** deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas.

4.1.5.1. A autenticação poderá ser feita, ainda, mediante cotejo da cópia com o original, pelo Pregoeiro.

4.1.5.2. Em todas as hipóteses referidas neste subitem, não serão aceitos protocolos e nem documentos com prazo de validade vencido.

**4.2.** O licitante também deverá apresentar, ainda na fase de credenciamento, e **fora** dos envelopes nº 01 e 02, uma DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE QUALQUER FATO IMPEDITIVO À PARTICIPAÇÃO, preferencialmente, nos moldes do **anexo III** deste edital.

**4.3.** As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06 e suas alterações deverão firmar DECLARAÇÃO, preferencialmente, nos termos do modelo estabelecido no **anexo II** deste edital, devendo apresentá-la **fora** dos envelopes, já na fase de credenciamento.

**5. DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**5.1.** A despesa decorrente da contratação ora licitada está estimada em **R$ 2.056.672,63(dois milhões, cinquenta e seis mil, seiscentos e setenta e dois reais e sessenta e três centavos)**, e será atendida pela seguinte dotação consignada no orçamento do exercício financeiro 2023 e seu respectivo em 2024 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Despesa** | **Órgão** | **Econômica** | **Funcional** | **Ação** | **Fonte** | **Aplicação** |
| **0687** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **01** | **2200000** |
| **0688** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **02** | **2200000** |
| **0689** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **05** | **2820000** |
| **0692** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **05** | **2850000** |
| **0701** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **2120000** |
| **0702** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **2130000** |
| **0703** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **0283** | **05** | **2830000** |
| **0704** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **0704** | **05** | **2840000** |
| **0807** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **2800000** |
| **0977** | **03.02.00** | **3.3.90.30.00** | **08.244.0331** | **2087** | **01** | **5100000** |
| **0154** | **06.01.00** | **3.3.90.30.00** | **22.661.0555** | **2029** | **01** | **1100000** |

**4. DESCRITIVO E QUANTITATIVO DOS PRODUTOS:**

**6.** **DO SUPORTE LEGAL**

**6.1.** Esta licitação é regulada pelos seguintes dispositivos legais:

6.1.1. Constituição Federal;

6.1.2. Constituição do Estado de São Paulo;

6.1.3. Lei Orgânica Municipal;

6.1.4. Lei Federal nº 10.520, de 17/07/02;

6.1.5. Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93;

6.1.6. Lei Complementar nº 123, de 14/12/06;

6.1.7. Lei Complementar nº 147, de 07/08/14;

6.1.8. Decreto Municipal nº2.105/01;

6.1.9. Decreto Municipal nº 2.587, de 16/06/08; e

6.1.10. Demais disposições legais aplicáveis à espécie.

**7. DO** **FORNECIMENTO** **DE INFORMAÇÕES**

**7.1.** Maiores esclarecimentos e informações sobre a presente licitação serão fornecidas pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, *preferencialmente*, através do e-mail [**suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br**](mailto:suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br).

**7.2.** Em caso de não solicitação pelos proponentes de esclarecimentos e informações, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, o direito a qualquer reclamação.

**8. DA ENTREGA DOS ENVELOPES**

**8.1.** Os interessados em participar do presente certame deverão entregar a proposta comercial e a documentação de habilitação, cada uma em envelope fechado e indevassável, contendo os seguintes dizeres no anverso:

**ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

PREGÃO PRESENCIAL N.º 22/2023.

(razão ou denominação social, endereço e tel. do licitante)

**ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

PREGÃO PRESENCIAL N.º 22/2023.

(razão ou denominação social, endereço e tel. do licitante)

**9. DA PROPOSTA DE PREÇO – ENVELOPE Nº 01**

**9.1.** A Proposta de Preço deverá ser formulada em uma via, inserida em envelope fechado, contendo na parte externa o nome da empresa proponente e seu endereço, bem como o número da presente licitação e a indicação do órgão licitante, conforme item 8.1 do edital.

**9.2.** A Proposta de Preço deverá ser elaborada em língua portuguesa, salvo quanto às suas expressões técnicas de uso corrente, datilografado, impresso ou preenchido a mão com letra legível, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datada e assinada pelo representante legal do licitante *ou* pelo procurador.

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

**9.4.** Deverão estar consignados na proposta:

9.4.1. A denominação, endereço, telefone, e-mail e CNPJ do licitante;

9.4.2. O nome completo, qualificação, nº do CPF e da cédula de identidade do representante legal da proponente;

9.4.3. Preço(s) do(s) serviços(s).

9.4.3.1. O preço deverá ser cotadoem valor **unitário, total por item** e **global,** em moeda corrente nacional, com precisão de **duas casas** decimais;

9.4.3.2. Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado;

9.4.4. Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, contados a partir da data de sua apresentação;

9.4.5. Declaração impressa na proposta de que o serviço ofertado atende todas as especificações exigidas no Termo de Referência que acompanha o edital do pregão presencial nº 22/2023, como anexo I, e às normas técnicas aplicáveis à espécie;

9.4.7. Declaração impressa na proposta de que os preços ofertados contemplam todos os custos diretos e indiretos inerentes ao objeto da presente licitação.

9.4.8. Nos preços deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas de custos, como por exemplo: embalagem, mão-de-obra, transporte, administração, emolumentos e tarifas, seguros, encargos sociais e trabalhistas, custos e benefícios, taxas e impostos, e quaisquer outras despesas, direta ou indiretamente relacionadas com a execução total do objeto da presente licitação.

**10. DA DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE Nº 02**

**10.1.** Os documentos exigidos são os seguintes:

10.1.1. Habilitação Jurídica

10.1.1.1. Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

10.1.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, em se tratando de sociedades empresárias ou simples, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

10.1.1.2.1. Os documentos descritos no subitem 10.1.1.2 deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

10.1.1.3. Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

10.1.1.4. A documentação exigida neste item 10.1.1 ficará dispensada de ser apresentada dentro do envelope de habilitação para as empresas que as apresentarem na fase de credenciamento desde que apresentados os originais ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, salvo os documentos obtidos por meio eletrônico.

10.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista

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

10.1.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.1.2.3. Prova de regularidade fiscal emitida pelas Fazendas Federal, Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

10.1.2.3.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e INSS, expedida pela Secretaria da Receita Federal; com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014;

10.1.2.3.2. Certidão de Regularidade do ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Fazenda Estadual ou declaração de isenção ou de não incidência, assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

10.1.2.4. Certidão Negativa ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos de Tributos mobiliários expedido pelo órgão competente (quando aplicável ao objeto);

10.1.2.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;

10.1.2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e Certidão Positiva com efeito Negativa.

**10.1.3. Qualificação Técnica**

10.1.3.1. Certidão de registro de pessoa jurídica junto à entidade profissional competente em nome da licitante, com validade na data do recebimento dos documentos de habilitação e classificação, em conformidade com o art. 30, I, Lei nº 8.666/1993.

10.1.3.2. Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidade e prazos com o objeto da licitação, por meio da apresentação de atestado(s) ou certidão (ões) de capacidade técnica operacional, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual indique que a empresa já executou serviços similares ao objeto da presente licitação. O(s) atestado(s) deverá (ao) ser necessariamente em nome da licitante, devidamente registrado(s) no órgão competente.

**10.1.4. Qualificação Econômica Financeira**

10.1.4.1. Certidão negativa de pedido de falência, recuperação judicial ou extra judicial, expedida em data não anterior a 90 (noventa) dias corridos da abertura da sessão pública deste pregão, se outro prazo não constar do documento.

10.1.4.1.1. Na hipótese da proponente estar em recuperação judicial, possibilita-se a apresentação de certidão positiva, juntamente com o plano de recuperação homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar a sua viabilidade econômico financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico financeira estabelecidos pelo edital.

10.1.5. Documentação Complementar - Declarações

10.1.5.1. Declaração de que a empresa não possui, em seu quadro de pessoal, trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho, a menores de 16 (dezesseis) anos, conforme determina o art. 27, V, da Lei Federal nº 8.666/93, alterada pela Lei Federal nº 9.854/99, observados, preferencialmente, os termos do anexo V.

**10.2.** Os documentos de que trata o item 10.1 deverão, conforme o caso, ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, salvo os documentos obtidos por meio eletrônico. A autenticação poderá ser feita, ainda, mediante cotejo da cópia com o original, pelo pregoeiro e equipe.

10.2.1. Em todas as hipóteses referidas neste item, não serão aceitos protocolos e nem documentos com prazo de validade vencido.

**10.3.** Na hipótese de ser a licitante a matriz, toda a documentação deverá ter sido expedida em nome desta, e se for filial, toda a documentação deverá ter sido expedida em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.3.1. Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro serviço, DEVERÁ APRESENTAR TODA A DOCUMENTAÇÃO DE AMBOS OS ESTABELECIMENTOS.

**10.4.** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, nos termos do art. 43 da Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014.

10.4.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da publicação do resultado do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.4.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 10.4.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

10.4.3. Ocorrendo a hipótese do subitem 10.4.2, será procedida a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, devendo o pregoeiro examinar as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

10.4.3.1. A convocação para continuação da sessão pública dar-se-á por meio de publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

**11. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO**

**11.1.** A sessão pública para processamento do pregão dar-se-á no dia, horário e local estabelecido no preâmbulo do presente edital, em ato público, iniciando-se pelo credenciamento dos interessados em participar do certame.

**11.2.** Encerrado o credenciamento, os licitantes entregarão ao pregoeiro os envelopes de nº **01** e **02**, referentes à **Proposta de Preço** e **Documentação de Habilitação**, respectivamente, e a **Declaração de Habilitação** a que se refere o **anexo III**.

**11.3.** Iniciada a abertura do primeiro envelopecontendo a proposta comercial, será considerada encerrada a fase de credenciamento e, por conseguinte, não será possível a admissão de novos participantes.

**11.4.** O julgamento das propostas será feito pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas rigorosamente as especificações constantes deste Edital;

11.4.1. Após abertos os envelopes contendo as propostas comerciais, o pregoeiro analisará as propostas, **desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às *especificações*, *prazos* e *condições* fixados no edital, e/ou que apresentem preço ou vantagem baseada exclusivamente nas propostas dos demais licitantes**.

**11.5.** Caso o pregoeiro venha a desclassificar todas as propostas, será dado por encerrado o certame, lavrando-se ata do ocorrido.

**11.6.** No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, por item / total / global, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros.

**11.7.** As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, observados os seguintes parâmetros:

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

11.7.2. Não havendo pelo menos **03 (três)** propostas na condição definida no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **03 (três)**;

11.7.2.1. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes;

11.7.3. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e seqüencial, a partir do autor da proposta de **maior preço** e, os demais, em ordem **decrescente** de valor, decidindo-se por meio de **sorteio** no caso de empate de preços;

11.7.3.1. O licitante sorteado em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances, em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances;

11.7.4. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observado como parâmetros de **redução mínima** o percentual de **1% (um por cento)**.

11.7.5. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes declinarem da formulação de lances;

11.7.6. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valor, considerando-se, para as selecionadas, o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE o direito de preferência à contratação, observados os seguintes critérios:

11.7.6.1. Entende-se por **empate,** a situação em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5% (cinco por cento)** superiores ao valor da proposta melhor classificada;

11.7.6.2. O pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de **menor valor**, dentre aquelas cujos valores estejam no intervalo mencionado no item 11.7.6.1, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de **05 (cinco) minutos**, sob pena de preclusão do direito de preferência;

11.7.6.3. A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for à melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

11.7.6.4. Havendo igualdade de preços entre as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 11.7.6.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

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

11.7.6.6. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem 11.7.6.1;

11.7.6.7. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, devendo o pregoeiro examinar as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

11.7.6.7.1. Havendo participação de outras microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 11.7.6.1., serão asseguradas o exercício do direito de preferência;

11.7.6.8. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte e não configurada a hipótese prevista no subitem 11.7.6.7, será declarada vencedora a melhor oferta proposta originalmente da fase de lances.

11.7.7. Após a fase de lances, serão classificadas, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no subitem 11.7.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

11.7.7.1. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às sanções previstas neste edital.

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

11.7.9. Após a negociação, o Pregoeiro examinará a **aceitabilidade** do *menor preço* e do *objeto*, decidindo motivadamente a respeito.

11.7.9.1. O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços praticados no mercado, coerentes com cada um dos itens que compõem o objeto ora licitado.

11.7.9.2. A qualquer momento, o Pregoeiro poderá solicitar à licitante a composição dos respectivos preços e outros esclarecimentos que se façam necessários.

11.7.10. Conhecida a proposta vencedora, o Pregoeiro consultará as demais licitantes para verificar se estas aceitam igualar seus preços aos da primeira colocada.

11.7.11. Considerada aceitável a oferta de **menor preço** e procedida à verificação de que trata o item

11.7.9, será realizada a abertura do envelope contendo os documentos de habilitação da licitante vencedora.

11.7.12. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos efetivamente entregues de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do pregão, até a decisão sobre a habilitação.

11.7.12.1. Admite-se a juntada de documentos complementares e a verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações, se possível.

11.7.12.2. A juntada de documentos complementares será certificada pelo Pregoeiro, anexando-se aos autos os documentos respectivos.

11.7.12.3. A Prefeitura Municipal de Cordeirópolis não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o(s) licitante(s) será (ao) **inabilitado(s)**.

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

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

11.7.15.1. Caso não haja tempo hábil para abertura dos envelopes nº 01 e 02 no mesmo dia e/ou se surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, o Pregoeiro poderá interromper a sessão para adoção das medidas necessárias, sendo consignados em ata os motivos da interrupção.

11.7.15.1.1. A convocação para continuação da sessão pública dar-se-á por meio de publicação no **Diário Oficial do Estado de São Paulo**.

11.7.16. O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover qualquer **diligência** que julgar necessária à análise das propostas, da documentação, e das declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

**12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**12.1.** Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar as disposições deste edital.

**12.2.** A petição de impugnação deverá ser dirigida ao Pregoeiro deste edital e protocolada diretamente na Central de Atendimento da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, dirigidos ao Pregoeiro Municipal de Cordeirópolis, de segunda-feira à sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas.

12.2.1. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

**12.3.** A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o edital, implicará na plena aceitação das condições nele estabelecidas por parte das interessadas.

**13. DO RECURSO ADMINISTRATIVO, DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**13.1.** Dos atos realizados pelo Pregoeiro durante a sessão pública de processamento do pregão, cabe recurso administrativo no prazo de 03 (três) dias úteis.

13.1.1. O licitante interessado em recorrer deve manifestar verbalmente sua intenção na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção.

13.1.2. O prazo para apresentação do recurso escrito começará a correr a partir do primeiro dia em que houver expediente na Prefeitura Municipal, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr imediatamente após o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

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

13.1.5. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e convocará os beneficiários para assinatura do Contrato.

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

13.1.7. Os recursos devem ser protocolados diretamente na Central de Atendimento da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, dirigidos ao Pregoeiro, de segunda-feira à sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas

# **14. DO CONTRATO**

# 14.1. A licitante considerada vencedora será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, assinar o termo de contrato.

14.1.1. A recusa injustificada da licitante considerada vencedora em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e sujeitará a mesma às sanções administrativas estabelecidas neste edital.

14.1.2.O prazo de convocação poderá ser prorrogado **01 (uma) vez**, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

**14.2.** Se, por ocasião da formalização do contrato, a Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e INSS, expedida pela Secretaria da Receita Federal; com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014 e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.2.1. Não sendo possível a atualização referida no item 14.2 por meio eletrônico de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

**14.3**. Não ocorrendo a contratação com a adjudicatária, serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração da contratação.

**14.4..** A nova sessão pública do pregão será realizada em prazo não inferior a **02 (dois) dias úteis**, contados da divulgação do respectivo aviso no Diário Oficial do Estado de São Paulo e no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, na internet.

**14.5.** Decorridos **60 (sessenta) dias** da data de entrega das propostas, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

**15. DOS PAGAMENTOS**

**15.1.** Os pagamentos serão efetuados **30 (trinta) dias corridos** da emissão da Nota fiscal**,** contados da expedição da **Ordem de Serviço,** à vista de nota(s) fiscal (is)/fatura(s) apresentada(s)**.**

15.1.1. No caso de devolução da(s) nota(s) fiscal (is)/fatura(s), por sua inexatidão ou da dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 15.1 será contado a partir da data de entrega da referida correção.

**15.2.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA preferencialmente através do **Banco do Brasil S.A.**

**15.3.** Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subseqüente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

**15.4.** No caso do CONTRATANTE atrasar os pagamentos, estes serão atualizados financeiramente pelo índice econômico oficial do Município de Cordeirópolis.

**16. DAS ALTERAÇÕES DE PREÇO**

**16.1.** O preço é fixo e irreajustável.

**16.2.** O equilíbrio econômico-financeiro será mantido nos termos da Lei Federal nº 8666/93.

**17. DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**17.1 São obrigações da CONTRATADA:**

17.1.1 Responsabilizar-se integralmente pela execução do presente objeto, nos termos do edital e da legislação vigente, arcando com todas as despesas diretas ou indiretas decorrentes da execução do presente Contrato;

17.1.2 Observar as boas práticas, técnica e ambientalmente recomendadas quando da realização das atividades que são de inteira responsabilidade da CONTRATADA;

17.1.3 Designar, por escrito, no ato da assinatura do Contrato, preposto que tenha poder para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste Contrato;

17.1.4 Arcar com as responsabilidades civis previstas em lei e as decorrentes dos demais danos que vier a causar a terceiros, seja por ato de seus funcionários ou de seus prepostos;

17.1.5. O(A) contratado(a) fornecerá ao gestor(a) do contrato um relatório mensal, onde constará um resumo da(s) visita(s) feitas e dos serviços realizados e peças substituídas, mesmo que estes sejam de caráter exclusivamente preventivo;

17.1.6. A empresa contratada deverá assumir plena responsabilidade legal, administrativa e técnica pela ordeira e segura execução dos serviços;

17.1.7. A contratada responderá por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas os seus empregados e, ainda, por danos eventuais causados a Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, em conjunto a Secretaria Municipal de Finanças e Orçamento, bem como a terceiros, quando praticados, ainda que involuntariamente, por seus empregados, cabendo-lhe a restauração, substituição ou indenização, conforme o caso;

17.1.8. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, sob pena da rescisão do mesmo;

17.1.9. A empresa deverá prestar todo e qualquer esclarecimento, quando solicitado pela Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, em conjunto com a Secretaria Municipal de Finanças e Orçamento.

17.1.10. Adequar-se à legislação municipal e às disposições legais estaduais e federais pertinentes ao objeto.

**17.2. Caberá à CONTRATANTE:**

17.2.1 Fornecer informações e proporcionar todas as condições necessárias para a perfeita execução do serviço, exceto aquelas definidas como de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA;

17.2.2 Fiscalizar a execução do objeto, a fim de verificar se estão sendo observadas as especificações e demais requisitos previstos neste contrato e no instrumento convocatório;

17.2.3 Indicar o servidor responsável pelo acompanhamento da execução deste contrato;

17.2.4 Constatada a regularidade dos procedimentos, liberar o pagamento pela prestação do serviço;

17.2.5 Permitir acesso dos funcionários da CONTRATADA aos locais determinados para execução do objeto contratado;

17.2.6 Comunicar a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade na prestação do serviço;

**18. DA FISCALIZAÇÃO**

**18.1.** A fiscalização do cumprimento do objeto da presente licitação, inclusive para efeito de aplicação de penalidades, será atribuição de servidores públicos designado pela **Secretaria solicitante** através de ofício anexo a este processo administrativo.

**18.2.** Toda correspondência relativa à presente licitação, deverá ser processada por escrito.

**18.3.** Na hipótese da contratada negar-se a assinar o recebimento com protocolo de qualquer correspondência a ela dirigida, a mesma será enviada pelo correio, registrada ou por aviso de recebimento (AR), considerando-se desta forma entregue para todos os efeitos.

**18.4.** Caberá à contratada providenciar e selecionar, ao seu exclusivo critério, e contratar, em seu nome, a mão-de-obra necessária a execução do objeto da presente licitação, seja ela especializada ou não, técnica ou administrativamente, respondendo por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, não tendo os mesmos vínculos empregatícios algum com a Prefeitura Municipal de Cordeirópolis.

**19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**19.1.** A recusa injustificada do licitante convocado em assinar o Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

19.1.1. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

19.1.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**19.2.** O atraso injustificado na execução do serviço sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, aplicada a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

19.2.1. Multa de 10%(dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e

19.2.2. Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

19.2.3. A partir do 46º(quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida.

**19.3.** Pela inexecução total ou parcial do serviço, poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

19.3.1. Multa de 20%(vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

19.3.2. Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**19.4.** As multas previstas neste item não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

19.4.1. Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, a Prefeitura reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a contratada tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

19.4.2. Se a Prefeitura decidir pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à contratada, devidamente corrigido pelo índice oficial do Município.

**19.5.** O valor das multas aplicadas com fulcro neste item será devidamente corrigido até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação mediante guia de recolhimento oficial.

**20. DO FORO**

**20.1.**Fica eleito o Foro da Comarca de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, para dirimir as eventuais pendências oriundas do presente Edital, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**21.1.** As dúvidas e os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio ou submetidos à Assessoria Jurídica do Departamento de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis.

**21.2.** A participação na presente licitação importa na irrestrita e irretratável aceitação desse edital e seus anexos.

**21.3.** Fica expressamente reservado à Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, o direito de revogar ou anular em decisão fundamentada a presente licitação, ficando assegurado, em caso de desfazimento do presente processo licitatório, o direito ao contraditório e a ampla defesa.

**21.4.** As empresas proponentes que não atenderem às exigências desta licitação serão automaticamente desclassificadas.

**21.5.** Não é permitida a subcontratação parcial ou total do objeto ora licitado sem a anuência da contratante.

**21.6.** Pela elaboração e apresentação da documentação e proposta, as licitantes não farão jus a quaisquer vantagens, remuneração ou indenização de qualquer espécie.

**21.7.** Não será permitido o início da Prestação dos Serviços sem que a Prefeitura Municipal de Cordeirópolis emita, previamente, a respectiva **Ordem de Serviço**.

**21.8.** A Prefeitura Municipal de Cordeirópolis poderá solicitar, de qualquer licitante, informações e esclarecimentos complementares para perfeito juízo e entendimento da documentação ou da proposta financeira apresentadas.

**21.9.** A licitante que não puder comprovar a veracidade dos elementos informativos apresentados à Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, quando solicitados eventualmente neste sentido, será automaticamente excluída da presente licitação.

**21.10.** Para conhecimento do público, expede-se o presente instrumento convocatório.

Cordeirópolis, 19 de dezembro de 2023.

**JOÃO BATISTA DE MATTOS**

Diretor da Administração

Secretaria Municipal de Educação

**JOSÉ ANTONIO GIARDINI**

Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico Sustentável

**MÁRCIA CARRON**

Secretária Municipal da Mulher e Desenvolvimento Social

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO:** Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e ponto a ponto de gêneros alimentícios estocáveis.

**2. JUSTIFICATIVA:** Essa solicitação se faz necessário para atender as demandas da Secretaria Municipal de Educação, para o fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis, para merenda escolar, para projeto COZINHALIMENTO, sendo itens necessários para compor um bom cardápio e gerando aos alunos a satisfação de ter uma alimentação de qualidade, pois, muitas crianças muitas vezes têm somente a refeição escolar para se alimentar.

**3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:**

**3.1.** A despesa decorrente da contratação ora licitada está estimada em **R$ 2.056.672,63(dois milhões, cinquenta e seis mil, seiscentos e setenta e dois reais e sessenta e três centavos)**, e será atendida pela seguinte dotação consignada no orçamento do exercício financeiro 2023 e seu respectivo em 2024 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Despesa** | **Órgão** | **Econômica** | **Funcional** | **Ação** | **Fonte** | **Aplicação** |
| **0687** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **01** | **2200000** |
| **0688** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **02** | **2200000** |
| **0689** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **05** | **2820000** |
| **0692** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **05** | **2850000** |
| **0701** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **2120000** |
| **0702** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **2130000** |
| **0703** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **0283** | **05** | **2830000** |
| **0704** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **0704** | **05** | **2840000** |
| **0807** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **2800000** |
| **0977** | **03.02.00** | **3.3.90.30.00** | **08.244.0331** | **2087** | **01** | **5100000** |
| **0154** | **06.01.00** | **3.3.90.30.00** | **22.661.0555** | **2029** | **01** | **1100000** |

**4. DESCRITIVO E QUANTITATIVO DOS PRODUTOS:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 01** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 05 | Achocolatado em pó diet 210g |
| 2 | UNID. | 15 | Chocolate em pó solúvel c/ 200 gramas |
| 3 | UNID. | 12 | Chocolate granulado c/ 500 gramas |
| 4 | UNID. | 6.012 | Chocolate em pó (cacau 50%) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 02** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 862 | Amendoim tipo 2 c/ 500 gr. |
| 2 | UNID. | 6.355 | Arroz c/ 5 kilos |
| 3 | UNID. | 205 | Arroz Integral |
| 4 | UNID. | 22.010 | Feijão Carioquinha c/ 1 kilo |
| 5 | UNID. | 203 | Feijão Ervilha c/ 500 gramas |
| 6 | UNID. | 1.503 | Feijão Grão de bico c/ 500 gramas |
| 7 | UNID. | 2.103 | Feijão Preto c/ 1 kilo |
| 8 | UNID. | 203 | Feijão Soja c/ 1 kilo |
| 9 | UNID. | 805 | Canjica c/ 500 gramas |
| 10 | UNID. | 3.442 | Milho de pipoca c/500 gramas |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 03** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 4.900 | Biscoito doce sabor maça e canela - individual |
| 2 | UNID. | 2.600 | Biscoito doce sabor maça e canela |
| 3 | UNID. | 4.900 | Biscoito salgado c/ gergilim e chia - individual |
| 4 | UNID. | 2.600 | Biscoito salgado com gergilim e chia |
| 5 | UNID. | 1.500 | Biscoito de Polvilho |
| 6 | UNID. | 320 | Biscoito de leite c/ 400 gramas |
| 7 | UNID. | 1.320 | Biscoito de maisena c/ 400 gramas |
| 8 | UNID. | 100 | Biscoito de maisena sem glútem e sem leite |
| 9 | UNID. | 120 | Biscoito doce - coco - Rosquinha c/ 400 gramas |
| 10 | UNID. | 1.940 | Biscoito salgado c/ 400 gramas |
| 11 | UNID. | 100 | Biscoito salgado sem glúten e sem leite |
| 12 | UNID. | 120 | Biscoito salgado integral c/ 400 gramas |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 04** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 210 | Canela em casca |
| 2 | UNID. | 360 | Canela em pó |
| 3 | UNID. | 212 | Coco ralado desidratado sem açúcar |
| 4 | UNID. | 510 | Colorau c/ 500 gramas |
| 5 | UNID. | 710 | Louro em folha desidratada |
| 6 | UNID. | 1.015 | Orégano c/ 200 gramas |
| 7 | UNID. | 3.330 | Sal refinado de mesa iodado c/ 1 kilo |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 05** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 2.062 | Ervilha |
| 2 | UNID. | 2.062 | Milho verde 200 gramas |
| 3 | UNID. | 562 | Extrato de tomate |
| 4 | UNID. | 512 | Extrato de tomate de 1,7 à 2 Kg |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 06** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 2.105 | Farinha de mandioca torrada c/ 500 gramas |
| 2 | UNID. | 2.162 | Farinha de milho c/ 500 gramas |
| 3 | UNID. | 630 | Farinha de trigo especial c/ 1 kilo |
| 4 | UNID. | 320 | Farinha de trigo integral c/ 1 kilo |
| 5 | UNID. | 610 | Farinha de trigo para quibe c/ 500 gramas |
| 6 | UNID. | 1.450 | Fubá c/ 500 gramas |
| 7 | UNID. | 430 | Amido de milho c/ 1 Kilo |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 07** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 2.020 | Flocos de milho natural |
| 2 | UNID. | 405 | Aveia em flocos finos |
| 3 | UNID. | 410 | Cacau em pó |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 08** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 60 | Adoçante natural líquido |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 09** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 320 | Gelatina em pó sem sabor |
| 2 | UNID. | 1.105 | Sagu c/ 500 gramas |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 10** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 220 | Chá de erva doce |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 11** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 2.530 | Creme de leite c/ 300 gramas |
| 2 | UNID. | 2.250 | Leite condensado c/ 395 gramas |
| 3 | UNID. | 280 | Leite de coco c/ 200 ml |
| 4 | UNID. | 30 | Leite em pó desnatado c/ 300 gramas |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 12** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 1.805 | Macarrão argolinha c/ 500 gramas |
| 2 | UNID. | 1.145 | Macarrão concha c/ 500 gramas |
| 3 | UNID. | 105 | Macarrão de arroz c/ 500 gramas |
| 4 | UNID. | 805 | Macarrão de letrinhas c/ 500 gramas |
| 5 | UNID. | 5.810 | Macarrão espaguete c/ 500 gramas |
| 6 | UNID. | 3.810 | Macarrão parafuso c/ 500 gramas |
| 7 | UNID. | 710 | Macarrão fusilli integral c/ 500 gramas |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 13** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 12 | Maionese c/ 500 gramas |
| 2 | UNID. | 5.020 | Margarina sem sal c/500 gramas |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 14** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 1.030 | Manteiga sem sal c/ 500 gramas |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 15** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 450 | Fermento em pó c/ 250 gramas |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 16** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 5.870 | Óleo de soja c/ 900 ml |
| 2 | UNID. | 5.042 | Vinagre c/ 750 gramas |
| 3 | UNID. | 2.012 | Azeite de Oliva Tipo Único |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 17** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 1.110 | Suco concentrado de caju c/ 1000 ml |
| 2 | UNID. | 5.110 | Suco concentrado de frutas c/ 1000 ml |
| 3 | UNID. | 1.110 | Suco concentrado de goiaba c/ 1000 ml |
| 4 | UNID. | 1.110 | Suco concentrado de Maracujá c/ 1000 ml |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 18** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 1.500 | Iogurte natura integral 170 gramas |
| 2 | UNID. | 100 | Iogurte natural integral 1 L |
| 3 | UNID. | 4.000 | Iogurte 160 gramas |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 19** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 524 | Pão de Forma |
| 2 | UNID. | 124 | Pão de Forma integral diet |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 20** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 100 | Bebida vegetal de aveia |
| 2 | UNID. | 100 | Bebida vegetal de castanha |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 21** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 200 | Leite integral sem lactose |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 22** | | | |
| **ITEM** | **UNIDADE** | **QTD** | **DESCRIÇÃO** |
| 1 | UNID. | 7.004 | Ovos de Chocolate 160 gramas |
| 2 | UNID. | 55 | Ovos de Alfarroba Diet 160 gramas |

**ESPECIFICAÇÕES**

**ACHOCOLATADO EM PÓ DIET**

DESCRIÇÃO: alimento dietético isenta de açúcar, aprovado pela Sociedade Brasileira de Diabetes.

COMPOSIÇÃO: Maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, edulcorantes artificial, ciclamato de sódio, aspartame, acessulfame-k e sacarina sódica, aromatizante e antiumectante, dióxido de silício.

EMBALAGEM: lata fechada inviolável com revestimento interno apropriado, com capacidade para 210 (duzentos e dez) gramas.

**ADOÇANTE NATURAL LIQUIDO**

DESCRIÇÃO: Adoçante natural liquido e um produto constituído a partir de edulcorantes natural, substancia responsável pelo sabor doce, acondicionado de modo a assegurar sua proteção, não devendo os materiais empregados interferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deverá ser 100% natural, sem adição de açúcar, elaborado com steviosideo, adoçante extraído das folhas de Stevia, isento de qualquer componente artificial, podendo ser submetidos a altas temperaturas, sem alterar a doçura, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não desenvolvam e ou agreguem sustância físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Cor: incolor; Sabor e Amora: doce, não amargo; Consistência: liquida.

EMBALAGEM: PVC atóxico, com fechamentos que garanta a vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar conteúdo liquido de 80(oitenta) mililitros.

**AMENDOIM TIPO 2**

DESCRIÇÃO: semente comestível da planta Arachishypogaea L. da família Fabaceae.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Amendoim cru com casca deve estar isentos de matérias terrosas, livres de umidades, isentos de parasitos ou fundos, livres de fragmentos estranhos. Em conformidade com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aparência: inteiros; cor: própria; odor: característico; sabor: próprio

EMBALAGEM: Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade de 500g (quinhentos gramas).

**AMIDO DE MILHO**

DESCRIÇÃO: produto amilaceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes). CARACTERÍSTICAS GERAIS: Produto fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Admite-se mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem. Em conformidade com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aparência: pó branco; cor: branca; odor: característico.

EMBALAGEM: Caixa com 1000 (mil) gramas.

**ARROZ**

DESCRIÇÃO: arroz de primeira qualidade, polido, agulhinha, longo, fino, tipo 1.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: grãos sadios, classificados conforme os padrões do Ministério da Agricultura, ausente de grãos ou sementes de outros vegetais, ausentes de sujidades ou sementes, larvas e parasitas. As características gerais físicos químicas, microbiológicas e microscópicas deverão estar de acordo com o código sanitário.

EMBALAGEM: Primaria: saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 5 (cinco) quilos. Secundaria: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 6 (seis) embalagens primarias, totalizando peso líquido de 30 (trinta) quilos.

**ARROZ INTEGRAL**

DESCRIÇÃO: Arroz Integral, longo fino, tipo 1. O arroz deve estar isento de carunchos e/ou outros insetos.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: grãos; Cor: própria; Odor (antes e pós-cocção): Característico; Sabor (após cocção): característico

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Umidade máxima de 14%. De acordo com a Instrução Normativa 06/2009 – M.A.P.A

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.

VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: Pacotes de 1 kg, embalagem plástica resistente, contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.

**AVEIA EM FLOCOS**

DESCRIÇÃO: Produto obtido pela laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento, estabilização enzimática, secagem/tostagem e corte. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aspecto, cor, sabor e odor: característicos

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Umidade máxima de 15%;

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.

VALIDADE: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: Primária: filme PET com polietileno e cartuchos cartão de no mínimo 450g. Secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores lacradas ou vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento.

**AZEITE DE OLIVA TIPO ÚNICO**

DESCRIÇÃO: Azeite extraído da azeitona que é o fruto da oliveira (Óleo europeia), tipo único.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: odor: característico; sabor: próprio; EMBALAGEM: Frasco de 500 ml (quinhentos mililitros).

**BEBIDA VEGETAL DE AVEIA**

DESCRIÇÃO: Bebida vegetal a base de aveia, tendo como principais ingredientes: água, aveia, gordura vegetal e demais ingrediente. Enriquecido com cálcio.

EMBALAGEM: Recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 1 (um) litro.

**BEBIDA VEGETAL DE CASTANHAS**

DESCRIÇÃO: Bebida vegetal a base de castanha, podendo conter castanha de caju, amêndoas e castanha do Pará. Tendo como principais ingredientes: água e castanhas. Enriquecido com cálcio.

EMBALAGEM: Recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 1 (um) litro.

**BISCOITO MAISENA**

DESCRIÇÃO: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, e outros ingredientes permitidos pela legislação.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substancias aromatizantes e corantes em sua confecção. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aparência: massa torrada sem recheio; textura: crocante; cor: própria; odor: próprio do amido de milho; sabor: próprio do amido milho.

EMBALAGEM: Primaria: Saco de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, com capacidade aproximada de 345 a 400 (quatrocentos) gramas com 3 (três) pacotes com aproximadamente 115 (cento e quinze) gramas cada. Secundaria: Caixa de papelão reforçado que resista as condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada com capacidade para até 5 (cinco) quilos. Será tolerada a perda por quebra do produto de no máximo 5% do peso liquido do mesmo.

**BISCOITO MAISENA SEM GLÚTEN E SEM LEITE**

DESCIRÇÃO: Biscoito doce tipo maisena obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido de milho e farinha de arroz, açúcar, gordura vegetal, psyllium e outros ingredientes, sem recheio. O produto não deverá conter leite, glúten e gordura trans.

EMBALAGEM: de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, com capacidade aproximada de 112 (cento e dose) gramas.

**BISCOITO DE LEITE**

DESCRIÇÃO: Biscoito doce com leite e o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O biscoito doce com leite sem recheio deverá ser fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, e/ou com caracteres organolépticos anormais. O produto deverá ser preparado com farinha de trigo, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: massa torrada; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

EMBALAGEM: Saco de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas com 3 (três) pacotes com aproximadamente 130 (cento e trinta) gramas cada. Será tolerada a perda por quebra do produto de no máximo 5% do peso liquido do mesmo.

**BISCOITO DOCE SABOR COCO – TIPO ROSQUINHA**

DESCRIÇÃO: Biscoito Doce sabor COCO Tipo Rosquinha Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, e outros ingredientes, sem recheio.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substancias aromatizantes e corantes em sua confecção. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aparência: massa torrada sem recheio; textura: crocante; cor: própria odor: próprio do coco; sabor: próprio do coco.

EMBALAGEM: Primaria: Saco de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas. Secundaria: Caixa de papelão reforçado que resista as condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada. Será tolerada a perda por quebra do produto de no máximo 5% do peso liquido do mesmo.

**BISCOITO DOCE SABOR MAÇÃ E CANELA - Embalagem individual**

DESCRIÇÃO: Deverá conter em sua formulação: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glicose de milho em pó, gordura vegetal, polpa de maçã, amido de milho, ovo e canela em pó, poderá conter outros ingredientes, desde que descrito no rotulo. O produto deverá ser ZERO SACAROSE e ZERO LACTOSE. Esta especificação visa atender um padrão de qualidade ao alunado da Alimentação

Escolar de Campinas em termos nutricionais, respeitando o inciso VI, Art. 2º da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e ao Art. 17 da RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento

Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: característica; Cor: característica; Odor e sabor: próprios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS 30G: Proteínas: mínimo de 4,2 g; Gordura total CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução RDC nº 623 de 09 de março de 2022.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses, na ocasião de sua entrega.

EMBALAGEM: Primária: Deverá ser em embalagem individual, filme BOPP, atóxico,

hermeticamente vedados, com capacidade 30g (trinta gramas) a 50g (cinquenta gramas). Secundária: Deverá ser em material reforçado que resistam às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.

**BISCOITO DOCE SABOR MAÇÃ E CANELA**

DESCRIÇÃO: Deverá conter em sua formulação: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glicose de milho em pó, gordura vegetal, polpa de maçã, amido de milho, ovo e canela em pó, poderá conter outros ingredientes, desde que descrito no rotulo. O produto deverá ser ZERO SACAROSE e ZERO LACTOSE. Esta especificação visa atender um padrão de qualidade ao alunado da Alimentação

Escolar de Campinas em termos nutricionais, respeitando o inciso VI, Art. 2º da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e ao Art. 17 da RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento

Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: característica; Cor: característica; Odor e sabor: próprios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS 30G: Proteínas: mínimo de 4,2 g; Gordura total CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução RDC nº 623 de 09 de março de 2022.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses, na ocasião de sua entrega.

EMBALAGEM: Primária: filme BOPP, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade de aproximadamente 400 (quatrocentos) gramas. Secundária: Deverá ser em material reforçado que resistam às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.

**BISCOITO SALGADO**

DESCRIÇÃO: Biscoito salgado é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo gordura vegetal, açúcar, sal e outros ingredientes. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O biscoito salgado sem recheio deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. O produto deverá ser preparado com farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal e outros ingredientes, desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aspecto: massa torrada; cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio.

EMBALAGEM: Saco de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, com capacidade aproximada de 345 a 400 (quatrocentos) gramas com 3 (três) pacotes com aproximadamente 115 (cento e quinze) gramas cada. Será tolerada a perda por quebra do produto de no máximo 5% do peso liquido do mesmo.

**BISCOITO SALGADO INTEGRAL**

DESCRIÇÃO: Biscoito salgado integral e o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo e farinha de trigo integral ou farelo de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O biscoito salgado integral sem recheio deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aspecto: massa torra da; cor: própria; odor: próprio; sabor: próprio.

EMBALAGEM: Saco de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade aproximada de 345 a 400 (quatrocentos) gramas com 3 (três) pacotes com aproximadamente 115 (cento e quinze) gramas cada Será tolerada a perda por quebra do produto de no máximo 5% do peso líquido do mesmo.

**BISCOITO SALGADO COM GERGELIM E CHIA – Embalagem Individual**

DESCRIÇÃO: Deverá conter em sua formulação: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico/bicarbonato de amônio, sal, chia, gergelim, bicarbonato de sódio, açúcar invertido, poderá conter outros ingredientes desde que descrito no rotulo. Esta especificação visa atender um padrão de qualidade ao alunado da Alimentação Escolar de Campinas em termos nutricionais, respeitando o inciso VI, Art. 2º da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e ao Art. 17 da RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal-cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: característica; Cor: característica; Odor e sabor: próprios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS 30G: Proteínas: mínimo de 6 g; Gordura total máximo: 4 g; Gordura trans: isento; Fibra alimentar: 0,6 g; Sódio máximo: 16 mg.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução RDC nº 623 de 09 de março de 2022.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses, na ocasião de sua entrega.

EMBALAGEM: Primária: Deverá ser em embalagem individual, filme BOPP, atóxico,

hermeticamente vedados, com capacidade 30 (trinta) gramas a 50 (cinquenta) gramas. Secundária: Deverá ser em material reforçado que resistam às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.

**BISCOITO SALGADO COM GERGELIM E CHIA**

DESCRIÇÃO: Deverá conter em sua formulação: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico/bicarbonato de amônio, sal, chia, gergelim, bicarbonato de sódio, açúcar invertido, poderá conter outros ingredientes desde que descrito no rotulo. Esta especificação visa atender um padrão de qualidade ao alunado da Alimentação Escolar de Campinas em termos nutricionais, respeitando o inciso VI, Art. 2º da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e ao Art. 17 da RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal-cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: característica; Cor: característica; Odor e sabor: próprios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS 30G: Proteínas: mínimo de 6 g; Gordura total máximo:4 g; Gordura trans: isento; Fibra alimentar: 0,6 g; Sódio máximo:16 mg.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução RDC nº 623 de 09 de março de 2022.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses, na ocasião de sua entrega.

EMBALAGEM: Primária: filme BOPP, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade de aproximadamente 400 (quatrocentos) gramas. Secundária: Deverá ser em material reforçado que resistam às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.

**BISCOITO SALGADO SEM GLUTEN E SEM LEITE**

DESCIRÇÃO: Biscoito salgado obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com amido de milho e/ou farinha de milho, gordura vegetal, água, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto não deverá conter leite, glúten e gordura trans.

EMBALAGEM: de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, com capacidade aproximada de 115 (cento e quinze) gramas a 250 (duzentos e cinquenta) gramas.

**BISCOITO DE POLVILHO**

DESCRIÇÃO: Deverá conter em sua formulação: polvilho, gordura vegetal, sal, ovo e leite. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada – gordura trans.

CARACTERÍSTICAS GERAIS : O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal-cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: característica; Cor: característica; Odor e sabor: próprios.

PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses, na ocasião de sua entrega.

EMBALAGEM: Primária: filme BOPP, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade de aproximadamente 100 (CEM) gramas. Secundária: Deverá ser em material reforçado que resistam às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.

**CACAU EM PÓ**

DESCRIÇÃO: Produto em pó, solúvel, 100% cacau. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e/ou aromatizantes artificiais.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, cor, sabor e odor: característicos.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: o produto deve conter 100% cacau em pó.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19\*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

Exigência de laudos: Coliformes a 45ºC, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana. De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.”

VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido máximo de 200 (duzentos) gramas.

**CANELA EM CASCA**

DESCRIÇÃO: produto natural. Deverá partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terroso, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos carunchos e de substancias nocivas a saúde. Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos. Ausência de qualquer aditivo e/ou coadjuvante de tecnologia/elaboração.

EMBALAGEM: Pacote com 20g (vinte gramas).

**CANELA EM PÓ**

DESCRIÇÃO: Produto natural. Devera partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Devera apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, carunchos e de substancia nocivas a saúde. Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos. Ausência de qualquer aditivo e/ou coadjuvante de tecnologia/elaboração.

EMBALAGEM: Pacote com 30 (trinta) gramas.

**CANJICA**

DESCRIÇÃO: canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs limpas, isentas de matérias terrosas parasitos e de detritos animais ou vegetais.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: grãos íntegros; Cor: característica da espécie; Odor: próprio.

EMBALAGEM: Primaria: saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. Secundaria: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (de) quilos.

**CHÁ ERVA DOCE**

DESCRIÇÃO Chá aromático no sabor erva doce. Produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos, sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor, odor: característicos e sabor: natural.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Não poderá ser colorido artificialmente.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.

VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: Embalagem primária, contendo entre 30 a 40 gramas

CHOCOLATE EM PÓ 32%

DESCRIÇÃO: Chocolate em pó solúvel contendo 32% de cacau.

EMBALAGEM: Pacote com capacidade para 200 gramas.

**CHOCOLATE GRANULADO**

DESCRIÇÃO: E o produto granulado obtido a partir da mistura de derivados de cacau (Theobroma cação L.), massa de cacau, cacau e/ou manteiga de cacau, com outros ingredientes de cacau, contendo, no mínimo, 25% (g/100g) de sólidos totais de cacau conforme legislação vigente e isento de gordura vegetal.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aparência: grânulos íntegros, homogêneos; Cor: marrom; Odor: característico Sabor: próprio.

EMBALAGEM: Primaria: Opção 1: papel laminado, resistente, termossoldado,com capacidade para 500 (quinhentos) gramas Opção 2: saco plástico, resistente, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos gramas). Secundaria: caixa de papelão reforçada, que resista as condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada.

**CHOCOLATE EM PÓ (cacau 50%)**

DESCRIÇÃO: Produto em pó. Á base de açúcar e cacau.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, cor, sabor e odor: característicos.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: o produto deve conter 50% de cacau em pó.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19\*, item c, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

Exigência de laudos: Coliformes a 45ºC, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana. De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.”

VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas.

**COCO RALADO DESIDRATADO SEM AÇÚCAR**

DESCRIÇÃO: produto obtido da polpa de coco parcialmente desengordurada e desidratada. Sem adição de açúcar.

EMBALAGEM: Pacote com 100 (cem) gramas.

**COLORAU**

DESCRIÇÃO: Colorau um condimento de cor avermelhada preparado a base de Urucum, e usado nos alimentos com a finalidade de realçar as suas cores. Devera partir de matérias-primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Devera apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, carunchos e de substancias nocivas a saúde. Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos. Ausência de qualquer aditivo e/ou coadjuvante de tecnologia/elaboração. Deve estar de acordo com a legislação vigente.

EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos gramas).

**CREME DE LEITE TRADICIONAL**

COMPOSIÇÃO: Creme de leite, leite em pó desnatado, espessante, goma xantana, e estabilizantes fosfatodissodico e citrado de sódio.

EMBALAGEM: Primaria: Lata fechada, inviolável com revestimento interno apropriado, com capacidade para 300 (trezentos gramas). Secundaria: Caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 24 (vinte e quatro) embalagens primarias.

**ERVILHA EM CONSERVA**

DESCRIÇÃO: produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidos imersas em liquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: próprio dos ingredientes; Cor: própria do produto; Odor: próprio dos ingredientes.

EMBALAGEM: lata ou sache fechado, inviolável com revestimento interno apropriado, com capacidade para 170g (cento e setenta gramas) peso drenado.

**EXTRATO DE TOMATE - 350 gramas**

DESCRIÇÃO: Produto simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Poderá conter os ingredientes tomate, açúcar e sal. Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Deverá apresentar as características: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: massa espessa; cor: vermelha; odor: próprio do tomate; sabor: característico.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Sólidos solúveis naturais de tomate: mínimo de 6%, de acordo com RDC nº272/2005, ANVISA/MS.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 2\*, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

\*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45ºC, Salmonella sp. e S. coagulase positiva.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.

VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: Embalagem primária tipo sache, tetra pack de 350 gramas A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**EXTRATO DE TOMATE – 1,7 à 2 Kg**

DESCRIÇÃO: preparado com frutos maduros, sem sementes e sem pele. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° (+ ou - 1°). Deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Deverá apresentar as características: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: massa espessa; cor: vermelha; odor: próprio do tomate; sabor: característico.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Informações nutricionais porção 30g: Valor Energético: 20 kcal; Carboidratos 4,5g; Proteínas 0,6g; Fibra Alimentar 0,7g; Sódio 110mg.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 2\*, item d, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

\*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45ºC, Salmonella sp. e S. coagulase positiva.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.

VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: Embalagem primária tipo bag, sache, tetra pack com capacidade entre 1,7 à 2 quilogramas. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA**

DESCRIÇÃO: Farinha de mandioca torrada, em pó fino, sem tempero, isento de matéria terrosa, livre de umidade, não deve estar empedrada, isenta de parasitas ou fungos, cor característica, não deve estar fermentada ou rança.

EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**FARINHA DE MILHO**

DESCRIÇÃO: Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosas.

EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**FARINHA DE TRIGO**

DESCRIÇÃO: Farinha de trigo produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio.

VALIDADE: No mínimo 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: pacotes de polietileno transparente atóxico ou papel branco com capacidade para 1 kg (um quilograma)

**FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**

DESCRIÇÃO: Composição: 100% farinha de trigo integral, rica em fibras, sem aditivos químicos, contém glúten.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor e odor: característicos

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Umidade máximo de 15% (em 100g)

De acordo com a RDC nº263 de 22/9/2005 – ANVISA/MS

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.

VALIDADE: No mínimo 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: pacotes de polietileno transparente atóxico ou papel branco com capacidade para 1 kg (um quilograma)

**FEIJÃO CARIOQUINHA**

DESCRIÇÃO: Feijão de primeira qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor características a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Composição nutricional por porção de 60g: vct: 210 kcal, carboidratos 40g, proteínas 13g, gorduras totais 0,9g, gorduras saturadas 0,3g, fibras 13g, sódio 0mg, calcio 79mg, ferro 5,2mg.

EMBALAGEM: Primaria: saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 1 (um) quilo. Secundaria: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade.

**FEIJÃO ERVILHA**

DESCRIÇÃO: Feijão ervilha verde partida, de primeira qualidade, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos, limpos e secos.

EMBALAGEM: Primaria: saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. Secundaria: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade.

**FEIJÃO GRÃO DE BICO**

DESCRIÇÃO: Feijão grão de bico de primeira qualidade constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos.

EMBALAGEM: Primaria: saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. Secundaria: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade.

**FEIJÃO PRETO**

DESCRIÇÃO: Feijão preto de primeira qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos.

EMBALAGEM: Primaria: saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 1 (um) quilo. Secundaria: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade.

**FEIJÃO SOJA**

DESCRIÇÃO: Feijão soja, tipo 1 in natura, e o grão comestível do Glicínia Max, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto feijão soja in natura, deverá ser de safra corrente, não transgênico e obedecer aos limites máximos de tolerância de defeitos do Grupo I, tipo 1, conforme legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aspecto: grãos; cor: característica da espécie; odor: próprio.

EMBALAGEM: Primaria: saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 1 (um) quilo. Secundaria: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 10 (dez) quilos

**FERMENTO EM PÓ**

DESCRIÇÃO: Produto formado de substancia ou mistura de substancias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: próprio; Cor: própria; Cheiro: próprio; Sabor: próprio.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente.

EMBALAGEM: Primaria: Opção 1: recipiente de polietileno atóxico com tampa inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Opção 2: recipiente de papel multifoliado, resistente, colado ou fechado hermeticamente fechada, com 250 (duzentos e cinquenta) gramas.

**FLOCOS DE MILHO NATURAL**

DESCRIÇÃO: Produto obtido a partir de grãos de milho selecionados, cozidos, prensados e posteriormente secos, livre de seu tegumento, laminado e tostado, devendo conter em sua formulação: extrato de malte, sal, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados, isento de açúcar de qualquer espécie. Composto pelos seguintes ingredientes: Milho, sal, vitaminas

A, C, B1, B2, niacina, B6, ácido fólico, B12, minerais: ferro e zinco e antioxidante lecitina de soja.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Os flocos de milho sem açúcar deverão ser preparados com matérias primas sãs limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, no podendo ser utilizadas no seu preparo, substancias resinosas ou graxas não comestíveis.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aparência: flocos; cor: marrom-dourado, recobertos por leve crosta branca; odor: característico.

EMBALAGEM: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, com capacidade 300 gramas a 500 gramas.

**FUBÁ**

DESCRIÇÃO: fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO: Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico máximo de 190 kcal, Carboidratos maximo 40g, proteínas mínimo 3,2g,Gorduras totais maximo 2,0g, Gorduras Saturadas maximo 0,3g, Gorduras Transmaximo 0g, Fibra alimentar minimo de 2,0g; Sódio maximo 0mg; mínimo de ferro 2,00 mg, mínimo de 75 µg de ácido fólico.

EMBALAGEM: Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade de 500g (quinhentos gramas).

**GELATINA EM PÓ INCOLOR SEM SABOR**

DESCRIÇÃO: gelatina em pó obtida como resultado de um processamento do colágeno animal (extraído a partir de ossos e peles de vacas e porcos, principalmente). Sem corantes e sabor, contendo apenas gelatina em pó.

EMBALAGEM: Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade de aproximadamente 500g (quinhentos gramas).

**IOGURTE NATURAL INTEGRAL**

DESCRIÇÃO: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído e fermento lácteo. Sabor natural.

CARACTERISTICASORGANOLÉPTICAS: aspecto: cremoso; cor: branco; odor: próprio; sabor próprio (natural).

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Ausência de matéria prejudicial a saúde humana. RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8. G, item b, publicada no D.O.U., Seção I, em 02/01/01.

VALIDADE: O produto deverá ser fornecido dentro do seu prazo de validade com vida útil mínima de 80% (oitenta por cento).

EMBALAGEM: garrafa plástica lacrada contendo de 800 (oitocentos) gramas a 1 (um) litro.

**IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE**

DESCRIÇÃO: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído, fermento lácteo e enzima lactase. Sabor natural.

CARACTERISTICASORGANOLÉPTICAS: aspecto: cremoso; cor: branco; odor: próprio; sabor próprio (natural).

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Ausência de matéria prejudicial a saúde humana. RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8. G, item b, publicada no D.O.U., Seção I, em 02/01/01.

VALIDADE: O produto deverá ser fornecido dentro do seu prazo de validade com vida útil mínima de 80% (oitenta por cento).

EMBALAGEM: primaria copo plástico lacrado contendo de 170 gramas.

**IOGURTE COM PREPARO DE AÇAI E BANANA**

DESCRIÇÃO: Iogurte com preparo de açaí com banana.

COMPOSIÇÃO: Leite, soro de leite, xarope de açúcar, preparado de açaí com banana (agua, açúcar, polpas de açaí e banana, corante natural carmim de cochonilha, aroma idêntico ao natural de açaí, amido modificado, aroma idêntico ao natural de banana, acidulante acido cítrico, espessante goma xantana, conservante sorbato de potássio, corante artificial azul brilhante), amido, leite em pó desnatado e fermento lático.

PRAZO DE VALIDADE: Validade 15 dias a partir da data de fabricação. O produto deverá ter validade mínima de 14 (quatorze) dias, na ocasião de sua entrega.

EMBALAGEM: plástico flexível de polietileno, com capacidade para 160 gramas de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente.

**LEITE CONDENSADO**

DESCRIÇÃO: Produto preparado com leite, açúcar, e lactose a partir da condensação em produção industrial.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O leite condensado deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais e de outros detritos. No preparo do leite condensado o leite correspondente deve ser integral. O açúcar em pregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose. O leite condensado não pode ser adicionado de amidos e féculas estranhas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: consistência: semilíquida; cor: creme; odor: característico; sabor: doce.

EMBALAGEM: Primaria: Lata fechada, inviolável com revestimento interno apropriado, com capacidade para 395 (trezentos e noventa e cinco gramas). Secundaria: Caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 24 (vinte e quatro) embalagens primárias.

**LEITE DE COCO**

DESCRIÇÃO: Leite de coco pasteurizado homogeneizado, contendo água e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. EMBALAGEM: Frasco com 200 ml (duzentos mililitros).

**LEITE EM PÓ DESNATADO**

DESCRIÇÃO: Leite desnatado instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais. EMBALAGEM: Lata fechada inviolável com revestimento interno apropriado, com capacidade para 300 (trezentos) gramas.

**LEITE INTEGRAL SEM LACTOSE**

DESCRIÇÃO: Produto obtido do leite de vaca integral adicionado de enzima, enriquecido com vitaminas e sais minerais. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto devera satisfazer aos padrões de leite integral sem lactose, conforme indicação na rotulagem.

EMBALAGEM: Primaria: Recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 1000 ml (mil mililitros).

**LOURO FOLHA DESIDRATADO**

DESCRIÇÃO: Folha de louro desidratada, produto natural. Deverá partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terroso, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos carunchos e de substancias nocivas a saúde. Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos. Ausência de qualquer aditivo e/ou coadjuvante de tecnologia/elaboração. EMBALAGEM: Pacote contendo de 4 (quatro) a 8 (oito) gramas.

**MACARRÃO ARGOLINHA**

DESCRIÇÃO: Produto obtido da farinha de trigo especial (Triticumaestivum L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de em pasto, amassamento mecânico e cortado no formato argolinha.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não devera turva-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: característico; cor: característica; odor: característico.

EMBALAGEM: Primaria: Saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. Secundaria: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade peso líquido de 10 (dez) quilogramas.

**MACARRÃO CONCHA**

DESCRIÇÃO: Produto obtido da farinha de trigo especial (Triticumaestivum L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de em pasto, amassamento mecânico e cortado no formato concha.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não devera turva-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aspecto: característico; cor: característica; odor: característico.

EMBALAGEM: Primaria: saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. Secundaria: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade peso líquido de 10 (dez) quilogramas.

**MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN E SEM OVO**

DESCRIÇÃO: O produto deverá conter em sua formulação: Macarrão tipo parafuso a base de farinha de arroz, sem glúten e sem ovos. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERISTICASORGANOLÉPTICAS: aparência (após cocção): solto, textura firme; odor (após cocção): característico; sabor (após cocção): característico.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: ausência de matéria prejudicial a saúde humana ausência De acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

VALIDADE: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: Primária: filme de polipropileno biorientado (BOPP) com polipropileno. Cada unidade deverá conter 500 (quinhentos) gramas. Secundária: fardos plásticos reforçados, transparente, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento.

**MACARRÃO DE LETRINHAS**

DESCRIÇÃO: Produto obtido da farinha de trigo especial (Triticumaestivum L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de em pasto, amassamento mecânico e cortado no formato letrinhas.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão de letrinhas deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente. O macarrão de letrinhas, ao ser colocado na água, não devera turva-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aspecto: característico; cor: característica; odor: característico.

EMBALAGEM: Primaria: saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. Secundaria: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade peso líquido de 10 (dez) quilogramas.

**MACARRÃO ESPAGUETE**

DESCRIÇÃO: Produto obtido da farinha de trigo especial (Triticumaestivum L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de em pasto, amassamento mecânico e cortado no formato espaguete.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não devera turva-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aspecto: característico; cor: característica; odor: característico.

EMBALAGEM: Primaria: saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. Secundaria: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade peso líquido de 12 (doze) a 15 (quinze)quilogramas.

**MACARRÃO PARAFUSO**

DESCRIÇÃO: Produto obtido da farinha de trigo especial (triticumaestivum L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto, amassamento mecânico e cortado no formato parafuso.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não devera turva-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aspecto: característico; cor: característica; odor: característico.

EMBALAGEM: Primaria: saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas. Secundaria: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade peso líquido de 10 (dez) quilogramas.

**MACARRÃO FUSILLI 8 GRÃOS INTEGRAL**

DESCRIÇÃO:O macarrão é obtido pela mistura dos ingredientes componentes da fórmula com adição de água, seguido por um processo de sova mecânica ou empastamento, conformação e corte no formato desejado, desidratada por processo de secagem em secador estático por troca de calor por circulação de ar quente. A massa seca é então empacotada em processo de empacotamento automático em máquina. Produto composto pelos seguintes ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. . O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERISTICASORGANOLÉPTICAS: aparência (após cocção): solto, textura firme; odor (após cocção): característico; sabor (após cocção): característico.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03,ANVISA/MS.

VALIDADE: No mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: Primária: filme de polipropileno biorientado (BOPP) com polipropileno. Cada unidade deverá conter 500 (quinhentos) gramas. Secundária: fardos plásticos reforçados, transparente, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento.

**MAIONESE**

DESCRIÇÃO: E o produto industrializado a partir da emulsão cremosa estável e homogênea.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: aparência: massa mole; cor: branco amarelado; odor: próprio; sabor: próprio.

EMBALAGEM: Primaria: Pote resistente, atóxico, com tampa, com capacidade para 500g (quinhentos grama).

**MARGARINA SEM SAL**

DESCRIÇÃO: Produto em forma de emulsão plástica, principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente a partir de óleo vegetal líquido e interestificado, devendo conter leite. Sem Sal.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto devera ser elaborado de acordo com as normas técnicas aplicáveis do código Sanitário. Contendo 80% (oitenta por cento) de lipídios.

EMBALAGEM: Primarias: Pote com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

Secundaria: Caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 12 (dose) embalagens primárias.

**MANTEIGA SEM SAL**

DESCRIÇÃO: produto de primeira qualidade, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos

CARACTERISTICASORGANOLÉPTICAS: aspecto: consistência sólida, pastosa à temperatura de 20° C, de textura lisa e uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade); cor: branco amarelada; sabor e odor: de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8C\*, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

\*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45ºC.

CARACTERISTICAS MACROSCOPICAS OU MICROSCOPICAS: Ausência de matéria prejudicial à saúde humana, de acordo com a RDC nº.175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

VALIDADE: No mínimo 3 (três) meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: Embalagem (pote) individual com 500 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas.

**MILHO DE PIPOCA**

DESCRIÇÃO: Milho de pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.

EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**MILHO VERDE EM CONSERVA**

DESCRIÇÃO: Produto preparado com milho em grãos, envasados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos, imersos em água, sem sal, submetidos à adequado processamento tecnológico de esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O milho em conserva deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. O milho deve ser de tamanhos e formas regulares e ausência de unidades manchadas ou descoloridas. O acondicionamento das hortaliças em conserva deverá ser tal que os respectivos recipientes se apresentem convenientemente cheios e o produto, inclusive líquido de cobertura, ocupe no mínimo 90% da capacidade dos mesmos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: próprio dos ingredientes; Cor: próprio dos produto; Odor: próprio dos ingredientes.

EMBALAGEM: lata ou sachê, com revestimento apropriado, fechada, inviolável, com peso drenado de 170g (cento e setenta gramas).

**ÓLEO DE SOJA**

DESCRIÇÃO: Óleo de soja e o óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de Glycine Max L.(soja), na forma liquida a temperatura de 25ºC.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deverá ser obtido processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25ºC; Cor: característico.

EMBALAGEM: Primaria: PET-Poli Tereftalato de Etileno, inviolável, com capacidade para 900 ml (novecentos mililitros). Secundaria: Caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 20 (vinte frascos). Validade mínima de 12 (doze) meses de fabricação.

**ORÉGANO**

DESCRIÇÃO: Folha do Origanumvulgare L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado "Orégano".

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs limpas e secas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: folha ovulada seca; Cor: verde-pardacenta; Cheiro: próprio; Sabor: próprio.

EMBALAGEM: Filme de polipropileno bi-orientado, incolor, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade de 200(duzentos gramas).

**PÃO DE FORMA**

DESCRIÇÃO: Pão de forma livre de gordura Trans, de superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, fatiado verticalmente, contendo em média 20 fatias.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor e odor característicos.

VALIDADE: No mínimo 10 (dez) dias a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: saco polietileno atóxico, pesando em média 500 (quinhentos) gramas.

**PÃO DE FORMA INTEGRAL DIET**

DESCRIÇÃO: Composição: Farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, glúten, farelo de trigo, sal, fibra alimentar, conservadores e edulcorantes. Zero açúcar, colesterol e gorduras trans. CONTÉM GLÚTEN. Superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral, peça fatiada, contendo em média 16 fatias.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência, cor e odor característicos.

VALIDADE: No mínimo 10 (dez) dias a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: saco polietileno atóxico, pesando em média 400 g.

**SAGU**

DESCRIÇÃO: Produto obtido da mandioca, isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Produto classe pérola, tipo 1. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM: saco de polietileno com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**SAL REFINADO**

DESCRIÇÃO: Iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio de acordo com a legislação federal especifica vigente.

EMBALAGEM: Primaria: saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 1kg (um quilograma). Secundaria: Fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado ou fechado com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa.

**SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS**

DESCRIÇÃO: Suco tropical com no mínimo 90% de polpa, sem adição de açúcar, sem corantes e sem aromas.

SABORES: Abacaxi, acerola, laranja, manga e tangerina.

RENDIMENTO: Mínimo de 5 (cinco) litros; 1 (um) litro do produto para 4 (quatro) litros de água.

Suco concentrado de frutas, com alto teor de polpa, sem acréscimo de açúcar.

EMBALAGEM: Primaria: Frasco tipo garrafa Pet com capacidade para 1 (um) litro. Secundaria: Pacote contendo 6 (seis) garrafas envolto m filme plástico termo contrátil.

**SUCO CONCENTRADO DE GOIABA**

DESCRIÇÃO: Suco tropical de goiaba com no mínimo 75% de polpa da fruta, sem adição de açúcar, sem corantes e sem aromas.

RENDIMENTO: Mínimo de 5 (cinco) litros; 1 (um) litro do produto para 4 (quatro) litros de água.

EMBALAGEM: Primaria: Frasco tipo garrafa Pet com capacidade para 1 (um) litro. Secundaria: Pacote contendo 6 (seis) garrafas envolto m filme plástico termo contrátil.

**SUCO CONCENTRADO DE CAJU**

DESCRIÇÃO: Suco tropical de caju com 100% de polpa da fruta, sem adição de açúcar, sem corantes e sem aromas.

RENDIMENTO: Mínimo de 10 (dez) litros; 1 (um) litro do produto para 9 (nove) litros de água.

EMBALAGEM: Primaria: Frasco tipo garrafa Pet com capacidade para 1 (um) litro. Secundaria: Pacote contendo 6 (seis) garrafas envolto em filme plástico termo contrátil.

**SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ**

DESCRIÇÃO: Suco tropical de maracujá com 100% de polpa de fruta, sem adição de açúcar, sem corantes e sem aromas.

RENDIMENTO: Mínimo de 15 (quinze) litros; 1 (um) litro do produto para 14 (quatorze) litros de água.

EMBALAGEM: Primaria: Frasco tipo garrafa Pet com capacidade para 1 (um) litro. Secundaria: Pacote contendo 6 (seis) garrafas envolto m filme plástico termo contrátil.

**TRIGO PARA QUIIBE**

DESCRIÇÃO: Trigo para Quibe (também chamado de triguilho), e o próprio grão do trigo integral que é quebrado e torrado. Devera a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deve estar de acordo com a legislação vigente.

EMBALAGEM: Saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

**VINAGRE DE VINHO BRANCO**

DESCRIÇÃO: Produto resultante da fermentação acética do vinho branco.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: O vinagre de vinho branco é o produto obtido da fermentação acética do vinho, sendo que a classificação em branco será de acordo com a matéria prima que lhe deu origem. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açucares para nutrição dos microrganismos acidificantes. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácido-minerais livres.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Aspecto: líquido, límpido e sem depósito; Cor: de acordo com a matéria prima que lhe deu origem; Odor: característico.

EMBALAGEM: Primaria: Recipiente plástico, com tampa inviolável, hermeticamente vedado e com capacidade para 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros). Secundaria: Caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 12 (doze) embalagens primarias.

**OVOS DE CHOCOLATE 175 GRAMAS.**

DESCRIÇÃO: O produto deve ser em formato de ovo de páscoa, não bipartido e consistência típica de chocolate ao leite e conten-do os seguintes ingredientes: Açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e polirricinoleato de poliglicerol e aromatizante.

Cada ovo de chocolate deverá ter peso líquido mínimo de 175 (cento e setenta e cinco) gramas, contendo no mínimo 140 gra-mas de “casca”, contendo em sua base 1 trufa recheada de cho-colate com 25 gramas de peso mínimo (Açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau em pó, liquor de cacau, sal, emulsificantes: lecitina de soja e polirricinoleato de poliglicerol e aromatizante ,xarope de glicose, gordura vegetal, cacau em pó, umectante sor-bitol, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, conservador sorbato de potássio, acidulante acido cítrico), e 10 gramas de drágeas chocolates coloridos (Açúcar, Massa de Cacau, Manteiga de Cacau, Gordura Vegetal, Leite em pó Integral, Espessante Goma Arábica, Corante Inorgânico Dióxido de titânio, Estabilizan-tes Lecitina de Soja e Esteres de Ácido RicinoléicoInteresterificado com Poliglicerol, Aromatizante, Glaceante cera de Carnaúba, Corantes Artificiais Tartrazina, Amarelo Crepúsculo, Vermelho alura, Vermelho Ponceau, Azul Brilhante e Eritrosina. Não Contém Glúten.)

O ovo deve ter de 16,5 a 18,0 cm de altura com a base , 11,5 a 13,5cm de altura da casca e 26 a 28cm de circunferência da casca do ovo.

EMBALAGEM: A embalagem primária do produto envolto em folha de BOPP, fechado (LACRADO) por fita adesiva (nylon), e vedada por etiqueta indelével. Cada ovo de chocolate deverá ter em sua base 1 trufa recheado de chocolate com 25 gramas no mínimo embalado em BOPP laminado com validade, ingredientes, marca e dados litografados e 10 gramas de drágeas chocolates coloridos embalado em BOPP.

ROTULAGEM: Na embalagem deverá estar impressas e litografadas de forma clara e indelével as seguintes informações: Denominação de venda do produto (nome do produto e marca); Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “Indústria Brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador), data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou INS), caso utilizado; conteúdo líquido;

**OVOS DE ALFARROBA DIET**

DESCRIÇÃO: Ovos de alfarroba sem adição de açucares (mínimo 160 gramas) com bombom.

Ingredientes: Gordura vegetal fracionada, farinha de arroz, alfarroba em pó, polidextrose, maltodrextrina e óleo de coco extra virgem. Educorantemaltitol, aromatizantes e emulsificante lecitina de girassol. Sem leite, sem soja, sem glúten, sem adição de açúcares.

Valores nutricionais para porção de 25g: valor energético 111 kcal; carboidratos 14g; polióis 7,5g; amido 2,3g; Outros carboidratos 2,2g; Proteínas 0g; Gorduras totais 7,5g; Gorduras saturadas 4,6g; Gorduras trans 0g; Fibra alimentar 2,5g; Sódio 0mg.

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

EMBALAGEM

Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na legislação vigente.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

* Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
* Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “indústria brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
* Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
* Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;
* Conteúdo líquido;
* Instruções sobre o preparo (na embalagem primária);
* Condições de armazenamento;
* Empilhamento máximo (na embalagem secundária);
* Número de registro do produto no órgão competente.

**Observações:**

**a)** A impressão do subitem data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "inkjet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

**b)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

A avaliação da qualidade do produto em questão, com relação à: descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, especificadas no Termo de Referência serão efetuados, por ocasião da entrega e sempre que o nutricionista responsável pela Alimentação Escolar julgar necessário.

Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a mercadoria será devolvida a qualquer tempo e deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 24 horas, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a Municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

Para avaliação de qualidade será solicitado, pela contratante, exames bromatológicos e laudos que comprovem as características físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, para análise de alimentos por laboratórios credenciados, conforme Artigo 75 da Lei Federal nº 8.666/93, estes deverão ser apresentados com data de validade não superior a 12 (doze) meses. Para os exames e laudos, estes poderão ser solicitados pela Prefeitura Municipal de Cordeirópolis a qualquer tempo, desde que estejam dentro do prazo de validade do produto apresentado e correrá por conta e risco da licitante vencedora. Constatada a irregularidade os itens deverão ser substituídos no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da data da comunicação por escrito.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA NECESSÁRIA PARA TODOS OS PRODUTOS - (SÓMENTE DO LICITANTE VENCEDOR):

* Registro do produto no órgão competente ou Declaração de isenção de registro;
* Licença de funcionamento e Alvará da Vigilância Sanitária expedida pelo órgão sanitário estadual ou municipal competente;
* Certificado da vistoria do veículo, concedido pela autoridade sanitária (devendo obedecer aos parâmetros indicados na Portaria nº 6 de 10/03/1999 - CVS);

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA NECESSÁRIA APENAS PARA OS ITENS ABAIXO: (SÓMENTE DO LICITANTE VENCEDOR). A Empresa vencedora terá o prazo de 08 (Oito) dias uteis para apresentar os documentos abaixo:

1. Cópia autenticada ou original da Ficha técnica emitida pela empresa fabricante devidamente, assinada pelo responsável técnico.
2. Cópia autenticada ou original do laudo bromatologico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Quimicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, e quando couber: Vitaminas, Minerais, BRIX e Umidade; Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 º, Salmonellasp, Staphylococcus aureus; Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Praticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: ( Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas); Análises Sensoriais / Organolépticas :Aspecto, Cor, Odor, Sabor; Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

* Lote 01: Item 04;
* Lote 02: Itens 02, 04 e 09.
* Lote 03: Itens 07, 10, 11.
* Lote 04: Itens 04, 05 e 07;
* Lote 05: Item 04;
* Lote 06: Itens 05, 06.
* Lote 07: item 01
* Lote 08: nenhum item
* Lote 09: nenhum item;
* Lote 10: nenhum item
* Lote 11: Itens 02;
* Lote 12: Itens 02, 04, 05, 06 e 07.
* Lote 13: Itens 01;
* Lote 14: Item 01.
* Lote 15: nenhum item
* Lote 16: Item 01.
* Lote 17: nenhum item;
* Lote 18: nenhum item;
* Lote 19: nenhum item;
* Lote 20: nenhum item;
* Lote 21: nenhum item;
* Lote 22: Itens 01 e 02;

OBS: Para os demais itens não descritos acima, o laudo bromatológico para a avaliação de qualidade poderá ser solicitado pela contratante a qualquer tempo, por conta e risco da licitante contratada.

**5. PRAZO DE ENTREGA:**

As entregas serão realizadas nas unidades escolares do município (ponto a ponto) uma vez por semana, havendo a necessidade de apresentação dos produtos na Secretaria de Educação para a liberação das entregas.

As entregas poderão ocorrer de segunda à sexta-feira conforme solicitação. Os horários de entrega serão especificados nos pedidos.

Os pedidos serão enviados via e-mail com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis da data da entrega.

TRANSPORTE E ENTREGADOR

Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria n° 05/CVS-SP de 9 de abril de 2013.

**6. DOS PAGAMENTOS:**

**6.1** Os pagamentos serão efetuados no prazo de até **30 (trinta) dias corridos,** contados da expedição do **Atestado de Entrega dos Produtos,** à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s)**.**

**7. VIGÊNCIA DO CONTRATO:**

**7.1.**O Contrato terá validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado pelo mesmo período.

**08. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

**08.1** O Objeto será recebido:

**08.1.1** Provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;

* + 1. Definitivamente, após inspeção da qualidade dos produtos e consequentemente aceitação.

**08.2** Constatadas irregularidades na entrega do objeto da presente licitação, a Secretaria de Educação poderá:

* + 1. Rejeitá-lo no todo ou em partes, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
    2. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo cabível;
    3. As irregularidades deverão ser sanadas pela Contratada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado;
  1. Por ocasião da entrega dos produtos, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo, a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento.
  2. Realizar os pagamentos na data devida.

**09. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

**09.1** As entregas dos produtos ocorrerão por conta e risco da contratada, especialmente quanto aos procedimentos de transporte, carga e descarga;

* 1. Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características dos mesmos, como também a sua qualidade, especificadas no termo de referência;
  2. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Secretaria Requisitante nas quantidades e no horário indicado nas Autorizações de Fornecimento, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).
  3. Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido, bem como aqueles desacompanhados da respectiva Autorização de Fornecimento e nota(s) fiscal(is) / fatura;
  4. O produto será recebido;
  5. Provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;
  6. Definitivamente, após inspeção física minuciosa da qualidade dos equipamentos e consequente aceitação.
  7. Somente serão aceitos os produtos que, na data de entrega à unidade requisitante, apresentem validade equivalente a, pelo menos, 70% (setenta por cento), do prazo total de validade previsto na embalagem.
  8. Constatadas irregularidades na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:
  9. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
  10. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**09.12** As irregularidades deverão ser sanadas pela Contratada no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado;

* 1. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

**10. FORMAS E LOCAIS DE ENTREGA:**

* 1. Os fornecimentos deverão ser efetuados nas quantidades e horários indicados pela Secretaria Municipal de Educação, Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico Sustentável, Secretaria Municipal da Mulher e Desenvolvimentos Social, com a(s) respectiva (s) nota (s) fiscal (is)/fatura(s).

**10.2 ENDEREÇO DE ENTREGA:**

* C.E.I. “LILIA INÊS THIRION VITTE”, Rua Laurentino Fonseca, 640, Vila Santo Antonio;
* C.E.I. “UARDE A. DE CAMPOS TOLEDO”, Rua Lourenço E. Mazutti, 777, Jd José Corte;
* C.E.I. “LEONOR RODRIGUES MARCICANO”, R. Camilo Botechia, 232, Vl. São José I;
* C.E.I. “LEONOR FORTUNATO”, Rua Ulisses Gardezani, 1477, Jd Cordeiro;
* C.E.I. “MARTHA SALIBE ABRAHÃO”, Rua José Oliva Del Teso, 657, Jd Progresso;
* C.E.I. “MARIA MINATEL PERUCHI”, Rua Presidente Castelo Branco, 1670, Jd Eldorado;
* C.E.I. “MILTON ANTONIO VITTE”, Rua Uarde A. de Campos Toledo, 625, Jd. São Francisco;
* C.E.I. “Jardim Lise”, Rua AngeloZaros, Jd. Lise;
* E.M.E.I.E.F. “PROFª. AMÁLIA M. MOREIRA”, Rua Padre Santo Armelim, 269, Jardim Planalto;
* E.M.E.I.E.F. “MARIA NAZARETH S. LORDELLO”, Rua São João Evangelista, 501, Vl.São José I;
* E.M.E.I.E.F. “PROF GERALDO APP. ROCHA”, Rua dos Cravos, 145, Jd Eldorado;
* E.M.E.I.E.F. “MARIA AP. PAGOTO MORAES”: Rua Galdino de Souza Barboza, 400, Jd. Cordeiro;
* E.M.E.I.E.F. “PROF. JORGE FERNANDES”, Rod. SP 316, Bairro Cascalho;
* E.E/E.M.E.F. “CEL JOSÉ LEVY”, Rua Visconde do Rio Branco, 417, Centro;
* E.E. “JAMIL A SAAD”, Rua Carlos Gomes, 839, Centro;
* E.E. “PROF. ODÉCIO LUCKE”, Av. Ana R. Alves, Jd Progresso;
* A.P.A.E., Rua Lourenço E. Mazutti, 664, VlaOlimpia;
* C.A.P. – Centro de Apoio Psicopedagógico, Rua Toledo Barros, 115, fundos, Centro;
* SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – Rua Toledo Barros, Centro;
* SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONOMICO SUSTENTÁVEL – CASA DA AGRICULTURA – Avenida Presidente Vargas, 663 – Centro, Cordeirópolis – SP;
* SECRETARIA DA MULHER E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – Rua Toledo Barros, 404 – Centro, Cordeirópolis – SP.

**11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** menor preço por lote.

**12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:**

As especificações técnicas contidas no presente memorial/termo de referência não conduzem a determina marca ou fornecedor.

Cordeirópolis, 19 de dezembro de 2023.

**JOÃO BATISTA DE MATTOS**

Diretor da Administração

Secretaria Municipal de Educação

**JOSÉ ANTONIO GIARDINI**

Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico Sustentável

**MÁRCIA CARRON**

Secretária Municipal da Mulher e Desenvolvimento Social

**ANEXO II**

**(MODELO)**

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

**Licitação:** Pregão presencial nº 22/2023.

Objeto: “Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e ponto a ponto de gêneros alimentícios estocáveis”.

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*razão social*), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_é **Microempresa(ME) ou Empresa de Pequeno Porte(EPP)**, nos termos da **Lei Complementar nº 123/06 suas alterações**, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência a que faz jus no procedimento licitatório em epígrafe, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS/SP.

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura do Representante Legal**

**Nome:**

**RG:**

**CPF:**

**ESTE DOCUMENTO DEVE SER APRESENTADO AO PREGOEIRO NA FASE DE**

**CREDENCIAMENTO FORA DOS ENVELOPES Nº 01(PROPOSTA) E 02(DOCUMENTAÇÃO)**

**ANEXO III**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**Licitação:** Pregão presencial nº 22/2023.

Objeto: “Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e ponto a ponto de gêneros alimentícios estocáveis”.

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*nome completo*), representante legal da empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*razão social*), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no edital da licitação em epígrafe, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS/SP, **inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame**.

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura do Representante Legal**

**Nome:**

**RG:**

**CPF:**

**ESTE DOCUMENTO DEVE SER APRESENTADO AO PREGOEIRO NA FASE DE**

**CREDENCIAMENTO FORA DOS ENVELOPES Nº 01(PROPOSTA) E 02(DOCUMENTAÇÃO)**

**ANEXO IV**

**(MODELO)**

PROPOSTA COMERCIAL

**Licitação:** Pregão presencial nº 22/2023.

Objeto: “Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e ponto a ponto de gêneros alimentícios estocáveis”.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DADOS DO LICITANTE** | | | |
| **Razão Social:** | | | |
| **Endereço:** | | | |
| **Município:** | | | **UF:** |
| **CEP:** | **Fone:** | | **Fax:** |
| **e-mail:** | | **CNPJ:** | |
| **Banco:** | **Agência:** | **Conta:** | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE** | | | | | | |
| **Nome:** | | | | | | |
| **Qualificação[[1]](#footnote-2):** | | | | | | |
| **RG:** | | **CPF:** | | | | |
| **e-mail:** | | **Tel.:** | | | | |
| **Cargo:** | | | | | | |
| **Item** | **Descrição/Tempo** | | **Quant.** | **UN** | **Preço (R$)** | |
| **Unit.** | **Total** |
| **1** | Achocolatado em pó diet 210g | | 05 | UNID. |  |  |
| **2** | Chocolate em pó solúvel c/ 200 gramas | | 15 | UNID. |  |  |
| **3** | Chocolate granulado c/ 500 gramas | | 12 | UNID. |  |  |
| **4** | Chocolate em pó (cacau 50%) | | 6.012 | UNID. |  |  |
|  | **LOTE -2** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT.** | **UNID** |  |  |
| **1** | Amendoim tipo 2 c/ 500 gr. | | 862 | UNID. |  |  |
| **2** | Arroz c/ 5 kilos | | 6.355 | UNID. |  |  |
| **3** | Arroz Integral | | 205 | UNID. |  |  |
| **4** | Feijão Carioquinha c/ 1 kilo | | 22.010 | UNID. |  |  |
| **5** | Feijão Ervilha c/ 500 gramas | | 203 | UNID. |  |  |
| **6** | Feijão Grão de bico c/ 500 gramas | | 1.503 | UNID. |  |  |
| **7** | Feijão Preto c/ 1 kilo | | 2.103 | UNID. |  |  |
| **8** | Feijão Soja c/ 1 kilo | | 203 | UNID. |  |  |
| **9** | Canjica c/ 500 gramas | | 805 | UNID. |  |  |
| **10** | Milho de pipoca c/500 gramas | | 3.442 | UNID. |  |  |
|  | **LOTE 3** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Biscoito doce sabor maça e canela - individual | | 4.900 | UNID |  |  |
| **2** | Biscoito doce sabor maça e canela | | 2.600 | UNID. |  |  |
| **3** | Biscoito salgado c/ gergilim e chia - individual | | 4.900 | UNID. |  |  |
| **4** | Biscoito salgado com gergilim e chia | | 2.600 | UNID. |  |  |
| **5** | Biscoito de Polvilho | | 1.500 | UNID. |  |  |
| **6** | Biscoito de leite c/ 400 gramas | | 320 | UNID. |  |  |
| **7** | Biscoito de maisena c/ 400 gramas | | 1.320 | UNID. |  |  |
| **8** | Biscoito de maisena sem glútem e sem leite | | 100 | UNID. |  |  |
| **9** | Biscoito doce - coco - Rosquinha c/ 400 gramas | | 120 | UNID. |  |  |
| **10** | Biscoito salgado c/ 400 gramas | | 1.940 | UNID. |  |  |
| **11** | Biscoito salgado sem glúten e sem leite | | 100 | UNID. |  |  |
| **12** | Biscoito salgado integral c/ 400 gramas | | 120 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 4** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Canela em casca | | 210 | UNID |  |  |
| **2** | Canela em pó | | 360 | UNID. |  |  |
| **3** | Coco ralado desidratado sem açúcar | | 212 | UNID. |  |  |
| **4** | Colorau c/ 500 gramas | | 510 | UNID. |  |  |
| **5** | Louro em folha desidratada | | 710 | UNID. |  |  |
| **6** | Orégano c/ 200 gramas | | 1.015 | UNID. |  |  |
| **7** | Sal refinado de mesa iodado c/ 1 kilo | | 3.330 | UNID. |  |  |
|  | **LOTE 5** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Ervilha | | 2.062 | UNID |  |  |
| **2** | Milho verde 200 gramas | | 2.062 | UNID. |  |  |
| **3** | Extrato de tomate | | 562 | UNID. |  |  |
| **4** | Extrato de tomate de 1,7 à 2 Kg | | 512 | UNID. |  |  |
|  | **LOTE 6** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Farinha de mandioca torrada c/ 500 gramas | | 2.105 | UNID |  |  |
| **2** | Farinha de milho c/ 500 gramas | | 2.162 | UNID. |  |  |
| **3** | Farinha de trigo especial c/ 1 kilo | | 630 | UNID. |  |  |
| **4** | Farinha de trigo integral c/ 1 kilo | | 320 | UNID. |  |  |
| **5** | Farinha de trigo para quibe c/ 500 gramas | | 610 | UNID |  |  |
| **6** | Fubá c/ 500 gramas | | 1.450 | UNID |  |  |
| **7** | Amido de milho c/ 1 Kilo | | 430 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 7** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Flocos de milho natural | | 2.020 | UNID |  |  |
| **2** | Aveia em flocos finos | | 405 | UNID |  |  |
| **3** | Cacau em pó | | 410 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 8** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Adoçante natural líquido | |  | UNID |  |  |
|  | **LOTE 9** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Gelatina em pó sem sabor | | 320 | UNID |  |  |
| **2** | Sagu c/ 500 gramas | | 1.105 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 10** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Chá de erva doce | | 220 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 11** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Creme de leite c/ 300 gramas | | 2.530 | UNID |  |  |
| **2** | Leite condensado c/ 395 gramas | | 2.250 | UNID. |  |  |
| **3** | Leite de coco c/ 200 ml | | 280 | UNID |  |  |
| **4** | Leite em pó desnatado c/ 300 gramas | | 30 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 12** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Macarrão argolinha c/ 500 gramas | | 1.805 | UNID |  |  |
| **2** | Macarrão concha c/ 500 gramas | | 1.145 | UNID. |  |  |
| **3** | Macarrão de arroz c/ 500 gramas | | 105 | UNID |  |  |
| **4** | Macarrão de letrinhas c/ 500 gramas | | 805 | UNID |  |  |
| **5** | Macarrão espaguete c/ 500 gramas | | 5.810 | UNID. |  |  |
| **6** | Macarrão parafuso c/ 500 gramas | | 3.810 | UNID |  |  |
| **7** | Macarrão fusilli integral c/ 500 gramas | | 710 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 13** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Maionese c/ 500 gramas | | 12 | UNID |  |  |
| **2** | Margarina sem sal c/500 gramas | | 5.020 | UNID. |  |  |
|  | **LOTE 14** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Manteiga sem sal c/ 500 gramas | | 1030 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 15** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Fermento em pó c/ 250 gramas | | 450 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 16** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Óleo de soja c/ 900 ml | | 5.870 | UNID |  |  |
| **2** | Vinagre c/ 750 gramas | | 5.042 | UNID. |  |  |
| **3** | Azeite de Oliva Tipo Único | | 2.012 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 17** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Suco concentrado de caju c/ 1000 ml | | 1.110 | UNID |  |  |
| **2** | Suco concentrado de frutas c/ 1000 ml | | 5.110 | UNID. |  |  |
| **3** | Suco concentrado de goiaba c/ 1000 ml | | 1.110 | UNID |  |  |
| **4** | Suco concentrado de Maracujá c/ 1000 ml | | 1.110 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 18** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Iogurte natura integral 170 gramas | | 1.500 | UNID |  |  |
| **2** | Iogurte natural integral 1 L | | 100 | UNID. |  |  |
| **3** | Iogurte 160 gramas | | 4.000 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 19** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Pão de Forma | | 524 | UNID |  |  |
| **2** | Pão de Forma integral diet | | 124 | UNID. |  |  |
|  | **LOTE 20** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Bebida vegetal de aveia | | 100 | UNID |  |  |
| **2** | Bebida vegetal de castanha | | 100 | UNID. |  |  |
|  | **LOTE 21** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Leite integral sem lactose | | 200 | UNID |  |  |
|  | **LOTE 22** | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | | **QUANT** | **UNID.** |  |  |
| **1** | Ovos de Chocolate 160 gramas | | 7.004 | UNID |  |  |
| **2** | Ovos de Alfarroba Diet 160 gramas | | 55 | UNID |  |  |
| **Prazo de validade da proposta:** | | | | | | |
| **Prazo de execução dos serviços: conforme requisição da Secretaria** | | | | | | |
| **Forma de pagamento: 30 (trinta) dias corridos da emissão da Nota Fiscal.** | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | | | | | |

**DECLARO**, sob as penas da lei, que o fornecimento ocorrerá em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – anexo I, as normas técnicas aplicáveis e a legislação ambiental.

**DECLARO**, sob as penas da lei, que os preços cotados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: *tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro*.

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Assinatura do Representante Legal**

**ANEXO V**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO**

**Licitação:** Pregão presencial nº 22/2023.

**Objeto:** “Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e ponto a ponto de gêneros alimentícios estocáveis.”

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*nome completo*), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*razão social*), interessada em participar da licitação em epígrafe, da PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS/SP, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*nome da pessoa jurídica*) **encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal**.

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura do Representante Legal**

**Nome:**

**RG:**

**CPF:**

**ANEXO VI**

(MODELO)

**MINUTA DE CONTRATO**

**Licitação:** Pregão presencial nº 22/2023.

Objeto: “Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e ponto a ponto de gêneros alimentícios estocáveis”.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 44.660.272/0001-93, com sede administrativa à Praça Francisco Orlando Stocco, n.º 35, Centro, na cidade de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, neste ato devidamente representada pelo Prefeito Municipal de Cordeirópolis, Senhor JOSÉ ADINAN ORTOLAN, brasileiro, casado, ......empresário, portador da cédula de identidade RG nº ...... SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o nº ..., residente e domiciliado na cidade de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) CONTRATADAS, resolve(m) firmar o presente ajuste Contratual, no termos da Lei Federal nº 8.666/93 e 10.520/02, e Decretos Municipais nº 2.587/08, bem como do edital do Pregão presencial n.º 22/2023, mediante condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETO

1.1. “Contratação de Empresa especializada para fornecimento parcelado e ponto a ponto de gêneros alimentícios estocáveis”.

1.1.1. Para melhor caracterização do objeto a que se destina esta licitação, este edital é composto pelo Termo de Referência que faz parte integrante desta peça e está identificado como **anexo I**.

CLÁUSULA 2ª – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

**2.1.** O prazo de prestação dos serviços será conforme previsto no Anexo I – Termo de Referência.

2.1.1.A prestação dos serviços ocorrerá por conta e risco da contratada, especialmente quanto aos procedimentos de **transporte e** **encargos financeiros.**

**2.2.** Os serviços deverão ser prestados nos locais especificados no Anexo I – Termo de Referência.

**2.3.** Não serão admitidas as prestações de serviços fora do horário estabelecido no Anexo I, bem como aqueles desacompanhados da respectiva **Ordem de Serviço**.

**2.4.** Zelar pela disciplina nos locais onde será prestado o serviço, substituindo imediatamente qualquer funcionário considerado como de conduta inconveniente pela CONTRATANTE;

2.4.1. Responsabilizar-se pela guarda dos materiais e equipamentos utilizados durante o serviço;

2.4.2. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros resultantes da execução deste contrato;

2.5. Por ocasião da execução, a Contatada deverá colher no comprovante respectivo a *data*, o *nome*, o *cargo*, a *assinatura* e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo acompanhamento do serviço.

CLÁUSULA 3ª – DOS PAGAMENTOS

**3.1.** Os pagamentos serão efetuados no prazo de **30 (trinta) dias corridos,** contados da expedição do **Atestado de Realização dos Serviços,** à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) protocolada(s) através do site oficial da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis.

3.1.1. No caso de devolução da(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s), por sua inexatidão ou da dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 3.1 será contado a partir da data de entrega da referida correção.

**3.2.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA, preferencialmente através do **Banco do Brasil S.A.**

**3.3.** Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subseqüente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

**3.4.** No caso do CONTRATANTE atrasar os pagamentos, estes serão atualizados financeiramente pelo índice econômico oficial do Município de Cordeirópolis.

CLÁUSULA 4ª – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1. O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, prorrogáveis na forma da lei.

CLÁUSULA 5ª – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

**5.1.** São obrigações da contatada:

5.1.1. Realizar a prestação dos serviços nas condições previstas no edital do Pregão presencial n.º 22/2023.

5.1.2. Manter durante toda a vigência contratual, a compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.1.3. O Prazo de entrega dos produtos 05 (cinco) dias corridos.

**5.2.** São obrigações da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

5.2.1. Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento;

5.2.2. Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Contrato;

5.2.3. Permitir acesso dos funcionários da CONTATADA ao local determinado para a execução do serviço contratado;

5.2.4. Comunicar à CONTATADA sobre qualquer irregularidade na prestação do serviço contratado.

CLÁUSULA 6ª – DAS SANÇÕES

**6.1.** A recusa injustificada da contatada convocado em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

6.1.1. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

6.1.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**6.2.** O atraso injustificado na execução do ajuste sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, aplicada a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

6.2.1. Multa de 10%(dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e

6.2.2. Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

6.2.3. A partir do 46º(quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida.

**6.3.** Pela inexecução total ou parcial do ajuste, poderão ser aplicadas à contatada as seguintes penalidades:

6.3.1. Multa de 20%(vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

6.3.2. Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**6.4.** As multas previstas nesta cláusula não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

6.4.1. Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, a Prefeitura reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a contatada tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

6.4.2. Se a Prefeitura decidir pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à contatada, devidamente corrigido pelo índice oficial do Município.

**6.5.** O valor das multas aplicadas com fulcro neste item será devidamente corrigido até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação mediante guia de recolhimento oficial.

CLÁUSULA 7ª – DO FORO

7.1.Fica eleito o Foro da Comarca de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, para dirimir as eventuais pendências oriundas deste Contrato, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA 8ª – DISPOSIÇÕES GERAIS

**8.1.** Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o edital do Pregão presencial n.º 22/2023 e seus anexos, e a(s) proposta(s) da(s) CONTATADA(S).

Cordeirópolis \_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2023.

JOSÉ ADINAN ORTOLAN

Prefeito Municipal de Cordeirópolis

p. PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

**p. DETENTORA**

**ANEXO VII**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONTRATADO**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM)**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

OBJETO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ADVOGADO (S)/ Nº OAB**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e conseqüente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS PÉLA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Pela CONTRATADA:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. *Nacionalidade, estado civil e profissão.* [↑](#footnote-ref-2)