



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

INFORMAÇÕES ACERCA DO EDITAL VIA INTERNET

A empresa que optar pela retirada eletrônica do Edital, deverá enviar ofício a Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista. Fax (xx18 3361-9109) ou via e-mail licitação@eparaguacu.sp.gov.br

(MODELO RECIBO)

PREGÃO N° 091/2017

Aquisição de gêneros alimentícios.

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

FONE:

FAX:

DATA:

NOME:

RUBRICA

E-MAIL:

Obs.: Este recibo deverá ser preenchido e encaminhado, para eventuais comunicações aos interessados, quando necessário, sob pena de não nos responsabilizarmos por eventuais prejuízos decorrentes da impossibilidade de comunicação por quaisquer alterações que se fizerem necessárias neste Edital.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

PREGÃO (PRESENCIAL) N.º 091/2017 **PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 155/2017** **EDITAL N.º 141/2017** **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS**

A Prefeitura Municipal de Paraguaçu Paulista, com sede à Avenida Siqueira Campos, n.º 1.430, **TORNA PÚBLICO** que se acha aberta no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL 091/2017**, tendo por finalidade o **REGISTRO DE PREÇO**, do tipo **MENOR PREÇO** – (Processo n.º 155/2017), objetivando a eventual **aquisição de gêneros alimentícios**, que será regida pela Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n.º 4.536, de 25 de novembro de 2005, Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizadas pelas Leis n.ºs 8.883 de 08 de junho de 1994, 9.032 de 28 de abril de 1995 e alterações da Lei n.º 9.648 de 27 de maio de 1998. Lei Complementar 123/06, Lei Complementar 147/14. O Edital na íntegra poderá ser obtido no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a **PROPOSTAS** e os **DOCUMENTOS** de habilitação serão recebidos no endereço abaixo mencionado, para credenciamento da sessão pública de processamento do Pregão.

A sessão de processamento do pregão será realizada na sala de reuniões da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, situada na Av. Siqueira Campos - Centro, iniciando-se a sessão de abertura no dia **24 de novembro de 2017, às 09:00 horas** e será conduzido pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designado nos autos do processo em epígrafe.

Esta sessão será somente para CREDENCIAMENTO, recebimento dos envelopes PROPOSTA e DOCUMENTOS, sendo que à etapa de lances será marcada posteriormente.

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

I - DO OBJETO

1 - A presente licitação tem por objeto e a eventual **aquisição de gêneros alimentícios**, conforme relação constante no Anexo I que integra este Edital.

JUSTIFICATIVA: O fornecimento dos produtos acima citados tem por finalidade atender as necessidades dos Departamentos em usos diversos, como nas Unidades de Saúde, Unidades Escolares, Programas de Assistência Social e nas sedes dos Departamentos Municipais do município de Paraguaçu Paulista.

II - DA PARTICIPAÇÃO

1 - Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, e que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

2 - Não será admitida a participação na presente licitação de empresas se encontrem em uma ou mais das seguintes situações:

2.1 - Consórcios, apresentadas na forma de consórcios, agrupamentos, associações, cooperativas ou parceiras;

2.2. Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Prefeitura Municipal de Paraguaçu Paulista;



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

2.3. Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

2.4. Empresas das quais participe, seja a que título for servidor público municipal de Paraguaçu Paulista.

3 - Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ constante na proposta de preços, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

III - DO CREDENCIAMENTO

1 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos fora dos envelopes:

a) tratando-se de **representante legal**, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial (última alteração), no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de **procurador**, o instrumento de procuração público ou particular com firma reconhecida do qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

1.1 – Para obter os benefícios da Lei Complementar n.º 123/06, a qualidade de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá estar expressa no documento apresentado em cumprimento ao item 1, alínea "a", b, e item VI subitem 1.1, deste edital, nos termos do disposto no artigo 72 da referida Lei Complementar n.º 123/06.

1.1.1 – para se enquadrar na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples e o empresário a que se refere o artigo 966 da Lei 19.406/02, devidamente registrados no Registro de Empresa Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, deverão cumprir as disposições do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/06, além de, não incorrer em nenhuma das exceções contidas nos incisos I a X do § 4º do artigo 3º da lei complementar n.º 123/06.

1.1.2 – ficam desde já advertidos os licitantes que a prática de qualquer ato no sentido de admitir que sua entidade empresarial é empresa de pequeno porte ou microempresa a fim de obter tratamento diferenciado no certame, quando não se enquadra nos termos do artigo 3º da lei Complementar n.º 123/06, ou quando estiver inserida nas situações elencadas nos incisos I e X do §4º do artigo 3º da lei Complementar n.º 123/06, constitui fraude à realização de ato do procedimento licitatório, sujeito o infrator às penalidades previstas no artigo 93 da lei n.º 8.666/93.

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

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

4 - A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, impossibilitará a participação da licitante neste pregão para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar os demais atos pertinentes ao certame.

IV - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no **Anexo II** ao Edital deverá ser apresentada fora dos Envelopes n.ºs 1 e 2.

2 - As propostas e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em envelopes fechados e indevassáveis e assinado sob o fecho, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA

NOME DO PROPONENTE:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 091/2017

PROCESSO N.º 155/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA

ENVELOPE N.º 02 – HABILITAÇÃO

NOME DO PROPONENTE:

PREGÃO PRESENCIAL N.º 091/2017

PROCESSO N.º 155/2017

PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA

3 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

4 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da equipe de apoio.

V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) Identificação da Proponente (nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual);
- b) Número do Processo e do Pregão;
- c) Descrição do objeto da presente licitação, com a indicação da especificação técnica completa do item cotado, em conformidade com **Anexo I** deste Edital;
- d) Preço unitário, total por item e total geral da proposta, em moeda corrente nacional, em algarismo, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, cargas, descargas, ensaios laboratoriais, quando e se necessários, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
- e) Prazo de validade da proposta de no **mínimo 60 (sessenta) dias**;
- f) O produto ofertado deverá ser de qualidade e atender aos padrões de mercado, de acordo com as normas pertinentes;
- g) Prazo de entrega será de acordo às necessidades da Administração, mediante requisições (mensais e semanais) expedidas pelo Departamento de Compras;
- h) A entrega no máximo, 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da Autorização de Entrega correspondente;
- f) Condições de pagamento: **30 (trinta) dias corridos**, contados da data da entrega do objeto;
- g) **Marca; (todos os produtos deverá ser de primeira qualidade).**
- h) Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias anteriores da data de entrega.

2. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de **12 (doze) meses** a partir da sua assinatura. Podendo ser renovada nos termos da lei.

3. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

4. As quantidades que vierem a ser adquiridas serão definidas em "NOTA DE EMPENHO", e emitida a autorização de entrega.

5. A existência de preços registrados **não obriga o Município** a firmar aquisição que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada a preferência ao beneficiário do Registro, em igualdade de condições.

6. Não será admitida proposta com opção e cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"

1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

quais dizem respeito a:

1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) registro comercial, no caso de empresa individual e última alteração;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e última alteração, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;
- d) ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) 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.

1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 1.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

1.2 - REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Certidões de regularidade com a Fazenda Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários) da sede da licitante.
- c) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual da sede da licitante;
- d) Certidão de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Certidão de regularidade com a **Secretaria da Receita Federal** e a **Procuradoria da Fazenda Nacional** (inclusive Seguridade Social)
- f) **Certidão de regularidade Trabalhista perante a Justiça do Trabalho.**

1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

1.3.1 - Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

1.3.2- Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

- a) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

1.4 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Alvará da Vigilância Sanitária, em plena validade.

1.5 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- a) Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 06 (seis) meses anteriores à data de apresentação das propostas.

1.6 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

- a) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração (**ANEXO III**).
- b) Declaração que aceita as condições estabelecidas no Edital do Pregão n.º 091/2017, (**Anexo IV**).
- c) Declaração que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (**ANEXO V**);



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

d) Declaração que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, conforme (**Anexo VI**).

e) Declaração para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

f) Declaração para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.

1.7- DA HABILITAÇÃO DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

a) As microempresas e empresas de pequeno porte que fizeram jus aos benefícios da Lei Complementar nº 123/06, nos termos do item 1.1 deste edital, e, pretendam exercer os direitos decorrentes dos referidos benefícios quanto a habilitação, por ocasião da participação no certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

b) Constatada por meio da análise que uma ou algumas das participantes é empresa de pequeno porte ou microempresa e verificação que há restrições no que diz respeito à regularidade fiscal exigida no edital, essa, ou, essas empresas, serão admitidas a prosseguir no certame em igualdade de condições com as demais licitantes, observado o disposto no item VI e subitens deste edital.

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, **com duração mínima de 10 minutos**.

2 - Após o credenciamento, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no **Anexo II** do Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

3.1 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

3.2 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto a exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se as correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

4 - As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

4.1 - Para efeito de seleção será considerado o **menor preço por item**.

5 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances, individualmente de forma sequencial, 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.

5.1 - O licitante sorteado em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de **R\$ 0,01 (um centavo de real)**, aplicável inclusive em relação ao primeiro.

7 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

7.1 – Encerrada a etapa de lances, serão ordenados as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valores, considerando-se para as selecionadas, o último preço ofertado, elegendo a detentora do menor preço como sendo a mais bem classificada.

7.2 – Com base nessa classificação (item 7.1), será assegurada às microempresas e empresas de pequeno porte, assim qualificadas nos termos deste edital, preferência à contratação, nos termos da lei Complementar nº 123/06, observadas as seguintes regras:

7.2.1 O Pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada para apresentar preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 3 (três) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

7.2.1.1 – A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do item 7.2.1.

7.3 – 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 enquadrarem nas condições indicadas no item 7.2.1.

7.4 – Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o 7.1, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

7.5 – Caso a licitante microempresa ou empresa de pequeno porte, selecionada para exercer o direito de preferência a que se refere o item 7.2.1, não esteja representada na sessão de realização do pregão, o Pregoeiro considerará o fato como desistência do exercício do direito de preferência por parte da referida licitante, seguido, desde logo, o procedimento contido do item 7.2.1 retro.

7.6 – Não havendo redução das propostas por parte das microempresas e empresas de pequeno porte, será mantida a classificação das propostas, passando-se desde logo à negociação do preço, com a licitante melhor classificada originalmente.

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

9 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

10 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

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

- a) substituição e apresentação de documentos; ou
- b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

11 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

12 - Se a oferta não for aceitável, ou se o licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

13 – Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte, assim qualificadas nos termos deste edital, não será exigida comprovação de regularidade fiscal, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no item IV e subitens deste Edital, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

14 – A licitante habilitada nas condições do item 13 retro, deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

14.1 – A comprovação de que trata o item 14 retro deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período a critério da Administração.

14.2 – A não regularização da documentação, no prazo acima, implicará na decadência do direito à contratação, e na possibilidade de aplicação das sanções estabelecidas na XII deste edital.

VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

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

4 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

5 - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6 – A adjudicação será feita pelo menor preço, diretamente pelo Pregoeiro.

IX – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1 - Quantidade de entrega: na quantidade solicitada pelos Departamentos.

2 - A entrega deverá ser mensal e semanal, conforme solicitado, devendo ser entregue no máximo, 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da Autorização de Entrega correspondente.

Locais de entrega:

Divisão de Alimentação Escolar – Rua Maria Paula Gambier Costa, 124. (Os itens perecíveis a entrega é semanal recebimento das 07:00 à 10:00 e das 13:00 às 16:00 horas).

Departamento de Assistência Social - Nos Projetos e no CCI.

Demais Departamentos – nas respectivas sedes.

3 - As quantidades que vierem a ser adquiridas serão definidas em “NOTA DE EMPENHO”, e emitida a autorização de entrega.

4 - Correrão por conta da(s) contratada(s) todas as despesas de frete, carga, descarga, motorista, ajudantes, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega dos produtos.

X - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1 - O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente no ato da entrega, no local e endereço indicados no item IX anterior, acompanhada da respectiva nota fiscal/fatura.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

2 - Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher o comprovante respectivo (canhoto ou outro documento hábil).

3 - Constatadas irregularidades no objeto, a equipe designada para o recebimento, rejeitá-la no todo ou em parte, determinando sua substituição ou requerendo a rescisão da contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis. Nesta hipótese a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

4 - O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral das especificações contratadas, mediante carimbo de recibo atestando a conformidade no verso da nota, aposto e firmado pela equipe de responsável designada pela Municipalidade pelo recebimento.

XI - DA FORMA DE PAGAMENTO

1 - O pagamento será efetuado **30 (trinta) dias corridos**, contados da data da entrega dos materiais, **após o recebimento definitivo**. Somente serão pagas notas fiscais/faturas se devidamente carimbadas no verso pela equipe responsável designada para administração para o recebimento, atestando a conformidade da entrega.

2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá no mesmo prazo definido no subitem acima, após a data de sua apresentação válida.

3 - O pagamento será feito mediante depositado em conta nominal da empresa, mediante informação do n.º da agência, banco, e conta corrente.

XII - DA CONTRATAÇÃO

1 - As obrigações decorrentes do fornecimento dos produtos constantes no Registro de Preço a serem firmados entre a Administração e o fornecedor serão formalizados através de contrato, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e na Legislação vigente.

2 - A Administração poderá dispensar o termo de contrato e optar por substituí-lo por Nota de Empenho, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, nos termos do § 4º do art. 62 da Lei 8.666/93, e alterações posteriores.

3 - Na hipótese do fornecedor primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar o contrato no prazo e condições estabelecidos, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei 8.666/93 e posteriores alterações.

4 - Observando os critérios e condições estabelecidas no presente edital, a Administração, poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pela Administração, observadas as condições do Edital e o Preço Registrado.

5 - O presente certame licitatório, destinado ao registro de preços, não obriga O Município de Paraguaçu Paulista a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição de determinados itens, ficando assegurado ao detentor do registro à preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

6 - Ao licitante vencedor, por item, fica assegurado a preferência em igualdade de condições com os demais licitantes concorrentes em futuros certames, ou mediante utilização de quaisquer outros meios, respeitada a legislação relativa a licitação.

7- A qualquer tempo o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo o Pregoeiro, convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

8 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional e Secretaria da Receita Federal, 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.

XIII - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

1. Nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de 5 anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais penalidades legais, a licitante que:

- a) não retirar a Nota de Empenho, no prazo de Edital;
- b) apresentar documentação falsa;
- c) deixar de entregar os documentos exigidos para o certame;
- d) retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;
- e) não mantiver a proposta;
- f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- g) Deixar de assinar a Ata de Registro de Preços, injustificadamente, dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação;

2. com fundamento nos artigos 86 e 87 da lei 8.666/93 e do Decreto nº 775/06, a adjudicatária ficará sujeita, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa as seguintes penalidades:

2.1. Pelo atraso injustificado na execução do objeto desta Licitação:

a) multa de 10%, sobre o valor total da proposta, e juros de 1% ao mês, pela permanência do atraso ou fração equivalente, incididos sobre o valor da multa;

2.2. Pela Inexecução parcial ou total do contrato:

- a) advertência;
- b) multa de até 10% sobre o valor homologado;
- c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02(dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

3. A formalização da aplicação das penalidades descritas nas alíneas “c” e “d” do subitem 2.2 desta cláusula determina a necessária publicação no Diário Oficial do Estado;

4. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, poderá ser descontado de pagamentos eventualmente devidos por esta Municipalidade à adjudicatária ou através de cobrança judicial;

5. A aplicação das multas ora previstas não impede que a autoridade competente cancele o Registro de Preços do licitante e/ou aplique outras penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/93.

6. Contra a aplicação das penas definidas nas letras “a”, “d” e “c” do subitem 3.2.2. desta cláusula, caberá recurso a ser interposto no prazo de 05 dias úteis, contados da data da intimação do ato e dirigido ao Pregoeiro. O recurso deverá ser entregue ao Pregoeiro, da contratante, que terá 05 (cinco) dias úteis para instruí-lo com relatório das próprias razões. Antes e nesse mesmo prazo, o Pregoeiro poderá reconsiderar e prover o pedido.

XIV - DA GARANTIA CONTRATUAL

1 - Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

XV – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

1 - Os recursos financeiros para a realização do objeto desta Licitação, correrão futuramente por conta de dotações orçamentárias correspondentes aos Departamentos requisitantes, pelas



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

seguintes classificações:

- 3.3.90.32.00 – Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita

- 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

XVI - DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 meses a partir da sua assinatura.
2. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea “d”, do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.
3. Mesmo comprovado a ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo Licitatório.
4. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração Municipal, para a devida alteração do valor registrado em Ata.
5. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Administração não será obrigada a firmar as contratações que dela poderá advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

XVII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- 2 - O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Estado.
- 3 - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado.
- 4 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada na Prefeitura Municipal – Departamento de Compras e Licitações, situada na Av. Siqueira Campos, 1.430, Centro, após a celebração do contrato.
- 5 - Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, desde que motivada sua solicitação.
 - 5.1 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.
 - 5.2 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 6 - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
- 7 - A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.
- 8 - Fica reservado a Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, o direito de anular ou revogar o presente Pregão sem que assista aos licitantes direito de reembolso ou indenização, se lhe for conveniente.
- 9 - Integram o presente Edital os Anexos:

Anexo I – Relação dos produtos;

Anexo II – Declaração de Pleno Atendimento aos requisitos de habilitação;

Anexo III – Declaração de Inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com administração;



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

Anexo IV – Declaração de Aceita as condições estabelecidas no Edital de Pregão;

Anexo V – Declaração de Regularidade para com o Ministério do Trabalho;

Anexo VI - Declaração de ME e EPP;

Anexo VII - Declaração que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista;

Anexo VIII – Modelo Proposta;

Anexo IX – Minuta da Ata de Registro de Preço.

10 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista, 10/11/2017.

Almira Ribas Garms
Prefeita Municipal



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

ANEXO I

Ref.: PROCESSO N.º 155/2017

PREGÃO PRESENCIAL N.º 091/2017

Objetivando a aquisição de material de limpeza e higiene, de primeira qualidade.

Item	Descrição	Complemento	Unid.	Quant.
1	AÇAFRÃO EM PÓ PCT 50GR		PCT	24
2	ACHOCOLATADO EM PO 400 GR	ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ COM 7 FONTES DE VITAMINAS: De acordo com a nta 02 e 40. preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, parasitos. com composição básica dos seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e leite em pó, leite desnatado em pó, sal refinado, vitaminas a, d, c, b1, b2, b3 b6, e minerais sódio, estabilizante lecitina de soja , aroma natural de chocolate (aromatizantes). contem glúten características: aparência: pó homogêneo. cor: marrom claro a escuro. sabor e cheiro próprios. adoçado validade mínima: 12 (doze) meses. embalagem primária: lata com peso líquido de 400g. Valores nutricionais mínimos exigidos em porção de 20 g: - mínimo de calorias: 70 calorias; - máximo de carboidrato: 15 g; - mínimo de proteínas: 0,6 g; - máximo de gorduras totais: 0 g; - gordura trans: 0 g; - gorduras saturadas: 0 g; - mínimo de b1: 0,25 mg; - mínimo de b2: 0,35 mg; - mínimo de b3: 4,5 mg; - mínimo de b6: 0,35 mg sódio: 14 mg.	LATA	5.610
3	ACHOCOLATADO EM PÓ, 1 KG		PCT	1.700
4	AÇÚCAR CRISTAL PC. 5 KG	de acordo com as NTA 02 e 52. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Sabor doce / Validade mínima 12 meses. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 05 (cinco) kg; Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; n.º. de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	PCT	7.774
5	AÇÚCAR REFINADO, PC. 1 KG	Fabricado à partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de	PCT	100



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		açúcar. Sabor doce. Validade mínima 12 meses. Embalagem saco de polietileno atóxico.		
6	ADOÇANTE LIQUIDO - DIETÉTICO SUCRALOSE	(PADRÃO ADOÇANTE LIQUIDO: GOLD, FINN CRISTAL, ZERO CAL, LÍNEA OU DE MELHOR QUALIDADE). Embalagem Primária: FRASCO COM 75 - 80 ML, CONSTANDO NA EMBALAGEM INDIVIDUAL A DATA DE FABRICAÇÃO VALIDADE MÍNIMA: 12 (DOZE) MESES. ACONDICIONAMENTO EM CAIXA COM 12 (DOZE) FRASCOS.	FR	50
7	ADOÇANTE LÍQUIDO DIETÉTICO	(Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio) em embalagem de 100 ML.	UN	298
8	AMENDOIM CRU EM GRÃO 500 GR	de acordo com a NTA 14. Sem vagem, com casca, grãos inteiros e maduros, são, perfeitos com tamanho e coloração uniformes. Livre de impurezas e de resíduos de fertilizantes. Sem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Características: Aparência, cor e sabor próprios. Validade mínima: 09 (nove) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 (quinhentos) g. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	PCT	3.320
9	AMIDO DE MILHO	produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas isenta de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Embalagem primária: de 1kg. Validade mínima: 06 meses.	CX	300
10	AMIDO DE MILHO 500 GR		CX	336
11	ANTI MOFO ACONDIC. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 01 KG		KG	15
12	ARROZ AGULHA, PC. 5 KG, LONGO, TIPO 1	de acordo com as NTA 02 e 33. Tipo 1, (de 1ª qualidade, sem escolha) longo fino, sem quebras constituído de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento, com umidade máxima de 15%, isenta de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais e vegetais. Validade 12 meses. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 05 (cinco) kg. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30(trinta)kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar	PCT	10.710



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº. de registro no órgão competente.		
13	ATUM EM CONSERVA 170 GR. RALADO		LATA	60
14	ATUM RALADO	COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Atum, óleo vegetal, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. INSTRUÇÃO: Deve ser preparada com atum em conserva, pré-cozido e salmourado, livre de vísceras, pele, espinhas e carne escura, desintegrado e adicionado óleo de soja. EMBALAGEM Primária: Embalagem plástica aluminizada 0,500g Embalagem Secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente NOTA: Produto com registro. Validade – mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não devera ser superior a 45 dias da data de fabricação.	KG	500
15	AZEITE DE OLIVA, 500 ML	extravirgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; Embalagem primaria: 500 ml e Bico dosador. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	LAT	735
16	AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO	de acordo com as NTA 02 e 31.fatiadas, com tamanho e forma regulares, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar o mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência: frutas fatiadas de consistência própria, não esmagadas, não manchadas e não deterioradas. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem: - Primária: sachê de plástico com peso drenado 0,400 e Peso líquido 0,700 kg. Secundária: caixas de papelão ondulado com 12 unidades.	KG	1.200
17	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, 500GRS.	Inteiras, com tamanho e forma regulares, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar o mínimo, 90% da capacidade do recipiente.- Aparência: frutas inteiras de consistência própria, não esmagadas. - Cor, cheiro e sabor próprios.-Validade mínima de 12 meses. Embalagem: vidro com peso líquido drenado de 500 (quinhentos) gramas.	VDR	240
18	BALA SORTIDA MASTIGÁVEL 700 GRS		PCT	400



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

19	BATATA PALHA, 500 G	fina, sequinha e crocante. produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. a batata deve ser obtida, processada, embalada e armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. ausência de sujidades, parasitas e larvas. embalagem primária: filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar. hermeticamente fechado com capacidade para 0,500 gr.	PCT	650
20	BEBIDA ISOTÔNICA	(tipo Gatorade) sabores 500 ml.	UN	3.000
21	BISCOITO CHOCOLATE 500GR		PCT	40
22	BISCOITO DE LEITE VITAMINADO	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Biscoito doce sem recheio; de Leite; Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Láctico, Aromatizante e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i). CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: - Primária: pacote em papel impermeável, lacrado, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: - máximo de calorias: 135 cal; - mínimo de carboidratos: 19 g; - mínimo de proteínas: 2,5 g; - máximo de gorduras totais: 4,5 g; - máximo de gorduras saturadas: 2,3 g; - mínimo de fibra alimentar: 1,0 g; - gorduras trans: zero g; - máximo de sódio: 120 mg.	KG	2.000
23	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SEM GLUTEM	- não deve conter: glúten, lactose, açúcar e milho, gordura trans. porções de 30 gramas deve conter no máximo 80 mg de sódio. embalagens individuais de 30 a 50 gramas. a embalagem deve conter a quantidade do produto; composição nutricional; registro no órgão competente; prazo de validade mínima de 6 meses da data da entrega; data de fabricação. características físicas e de embalagem inalterada.	KG	2.075
24	BISCOITO DOCE SABOR MILHO	deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Soro de Leite em Pó, Sal, Açúcar Invertido, Aromatizante, Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS	KG	2.040



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270), Estabilizante Lecitina de Soja (INS 322) e Melhorador de Farinha Metabissulfito de Sódio (INS 223) e aromatizante. Embalagem primaria: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 0,400g. Prazo de validade: mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.		
25	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN TIPO COOKIE	ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. contém bicarbonato de amônia. não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Embalagem primaria com 100g - na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de validade e peso.	KG	100
26	BISCOITO INTEGRAL SEM LACTOSE TIPO COOKIE SABORES DIVERSOS	Composição: Farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, melado de cana, açúcar mascavo, óleos vegetais (palma, milho e girassol), cacau em pó, amido de milho, maltodextrina, agentes de crescimento (fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio) estabilizante natural, lecitina de soja e aroma. Contém Glúten. Não contém traço de lactose. Não contém traço de proteína do leite. Embalagem primaria: Pacote em papel impermeável, lacrado, com peso líquido de 150 gr. Embalagem secundaria: Caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendável.	KG	120
27	BISCOITO SALGADO PALITO 500GR.		PCT	40
28	BISCOITO SALGADO TP APERITIVO (PIT STOP) INTEGRAL	de acordo com a nta 48. produzida a partir de matérias primas são e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos e acidulantes. características: aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. cor: próprio. odor: próprio. sabor: próprio. validade mínima: 10 (doze) meses. embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 27 (vinte e sete) gramas. embalagem secundaria: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, contendo 06 embalagens de 27 (vinte e sete) gramas perfazendo um total de 162 (cento e sessenta e duas) gramas. embalagem terciária – caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou	KG	2.850



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 02 a 04 kg. valores nutricionais exigidos em uma porção de 27g: - mínimo de calorias: 120 cal; - mínimo de carboidratos: 15 g; - mínimo de proteínas: 2,6 g; - máximo de gorduras totais: 5,5 g;- máximo de gorduras saturadas: 2,5 g; - mínimo de fibra alimentar: 0,6 g; - gorduras trans: ausente; - máximo de sódio: 230 mg.		
29	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Açúcar Invertido, Amido, Gordura Vegetal, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja (INS 322), Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS 503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Lático (INS 270) e Aromatizante. O produto não deve apresentar-se quebrado e ou queimado. Uma porção de 30g. (5 unidades) não deve ultrapassar 6% VD em Kcal, Sódio não ultrapassar 3% VD com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Embalagem primária: Pacote com 0,400 g. Validade mínima: 6 meses. Data de Fabricação, Embalagem íntegra. CONTÉM GLÚTEN.	KG	2.070
30	BOLACHA DE LEITE PCT 0,400 GR.	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Biscoito doce sem recheio; de maisena; Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Lático, Aromatizante e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i). CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: - Primária: pacote em papel impermeável, lacrado, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: - mínimo de calorias: 130 cal; - mínimo de carboidratos: 19 g; - mínimo de proteínas: 2,5 g; - máximo de gorduras totais: 4,5 g; - máximo de gorduras saturadas: 2,3 g; - mínimo de fibra alimentar: 1,0 g; - gorduras trans: zero g; - máximo de sódio: 125 mg.	PCT	5.107



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

31	BOLACHA DOCE TIPO MAIZENA	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Biscoito doce sem recheio; de maisena; Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Láctico, Aromatizante e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i).CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: - Primária: pacote em papel impermeável, lacrado, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas. - Secundária: caixa de papelão ondulado. valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g:- mínimo de calorias: 130 cal; - mínimo de carboidratos: 19 g; -mínimo de proteínas: 2,5 g; - máximo de gorduras totais: 4,5 g;- máximo de gorduras saturadas: 2,3 g; - mínimo de fibra alimentar: 1,0 g; - gorduras trans: zero g; - máximo de sódio:125 mg.	KG	2.900
32	BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Açúcar Invertido, Amido, Gordura Vegetal, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja (INS 322), Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS 503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Láctico (INS 270) e Aromatizante. O produto não deve apresentar-se quebrado e ou queimado. Uma porção de 30g. (5 unidades) não deve ultrapassar 6% VD em Kcal, Sódio não ultrapassar 3% VD com base em uma dieta de 2.000 Kcal. Forma de Apresentação: Pacote com 400 g. Validade mínima na entrega: 6 meses. Data de Fabricação, Embalagem íntegra. CONTÉM GLÚTEN.	KG	2.030
33	BOLACHA SALGADA TIPO CREM CRACKER	de acordo com as nta 02 e 48. produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. tendo como composição básica os seguintes ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Sal, Extrato de malte, Açúcar Invertido, Amido, Fermento Biológico, Açúcar, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermento Químico Bicarbonato de Sódio, Acidulante Ácido Láctico e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i). Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega podendo conter glúten. características:	PCT	16.422



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. cor: próprio. - odor: próprio. - sabor: próprio. Embalagem primária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, com peso líquido de 400g. embalagem secundária – caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: - mínimo de calorias: 110 cal; - mínimo de carboidratos: 28 g; - mínimo de proteínas: 3 g; - máximo de gorduras totais: 4,2 g; - máximo de gorduras saturadas: 1,9 g; - mínimo de fibra alimentar: 1 g; - máximo de gorduras trans: 0,5 g; - máximo de sódio: 340 mg.		
34	CAFÉ EM PÓ, TORRADO/MOÍDO 500 GR	Devendo conter até 30% grãos conillon; isento de grãos pretos-verdes ou fermentados grãos crus, saos e limpos; na cor castanho claro a moderado escuro, s/ amargor em pó homogêneo, torrado e moído; aroma e sabor característicos de regular a intenso bebida mole a rio, isento de gosto riozona; com qualidade mínima aceitável de 4,5 pontos na escala sensorial de zero a dez do lote entregue; contendo impurezas máximo de 1%, outros produtos 0% e umidade até 5%; contendo o selo de pureza da ABIC, acondicionado em embalagem a vácuo, validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	10.688
35	CALDO SABOR CARNE	Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne bovina desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos. Podendo conter corante natural. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Embalagem Primária: sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido 01(um)kg.	KG	400
36	CALDO SABOR GALINHA	Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne bovina desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos. Podendo conter corante natural. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Embalagem Primária: sacos de polietileno leitoso, atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido 01(um)kg.	KG	400
37	CANELA DA CHINA EM RAMA, PCT 20 GR.	embalagem de 20 g, de acordo com a NTA 70, deverá ser constituída por cascas procedentes de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos, a canela não deve estar esgotada. Com aspecto de casca em forma de semitubo, cor marrom, cheiro e	PCT	500



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		sabor característicos.		
38	CANELA EM PÓ, PC. 50 GR	Elaborada a partir de cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos. A canela não poderá estar esgotada.- Aparência: pó fino, homogêneo.- Cor: marrom claro - Cheiro: aromático característico. - Sabor: característico.	PCT	124
39	CANJQUINHA AMARELA C/ 500G	A canjiquinha deverá estar isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: em sacos plásticos resistentes de 0,500 gr. Embalados em fardos reforçados. No rótulo deverá trazer a denominação "canjiquinha". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Obs: Na data da entrega a fabricação/ embalagem do produto deverá ser de no máximo 20 dias.	KG	1.500
40	CARNE BOVINA (LAGARTO)	peça refrigerada	KG	2.030
		de acordo com as NTA 01, 02 e 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, refrigerada, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância ontaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Conter no máximo 5% de gordura e sebo; isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses. Embalagem Primária: saco plástico transnsparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, com peso líquido de 01 (três) a 03 (três) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso líquido de 20 (vinte) a 30 (trinta) kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração.		
41	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) EM CUBOS	Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto trazeiro, manipulada em condições higiênicas adequadas apresentadas no corte patinho em iscas. De acordo com as NTAs 1, 2, 3 e 4. Produzida a partir de matérias primas são e limpas, livre de parasitas, hematomas, ossos, cartilagem, fibrose, reação vacinal, resíduo de tinta de carimbo e de quaisquer substancias que possam altera-las ou encobrir alguma alteração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Características: corte de cubos com aproximadamente 3 cm de largura x 3cm de altura por 03 cm de comprimento Validade mínima: 12 (doze) meses a contar. Embalagem Primária: saco transparente atóxico termo encolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção	KG	13.020



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo 6 pacotes cada, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 12 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 100 g: - mínimo de Calorias: 138 Cal; - Carboidratos: 0 g;- mínimo de Proteínas: 27 g;- máximo de Gorduras Totais: 2,5 g;- máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g;- Gorduras Trans: 0 g;		
42	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) EM TIRAS	Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas apresentada no corte patinho em iscas. De acordo com as NTAs 1, 2, 3 e 4. Produzida à partir de matérias primas são e limpas, livre de parasitas, hematomas, ossos, cartilagem, fibrose, reação vacinal, resíduo de tinta de carimbo e de quaisquer substancias que possam altera-las ou encobrir alguma alteração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Características: corte de aproximadamente 2cm de largura 2cm de altura por 6 cm de comprimento. Validade mínima: 12 (doze) meses a contar. Embalagem Primária: saco transparente atóxico termoencolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo 6 pacotes cada, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 12 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 100 g:- mínimo de Calorias: 138 Cal;- Carboidratos: 0 g;- mínimo de Proteínas: 27 g;- máximo de Gorduras Totais: 2,5 g;- máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g;- Gorduras Trans: 0 g;	KG	10.060



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

43	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) MOÍDO	Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas apresentadas no corte patinho moído. De acordo com as NTAs 1, 2, 3 e 4. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de parasitas, hematomas, ossos, cartilagem, fibrose, reação vacinal, resíduo de tinta de carimbo e de quaisquer substâncias que possam altera-las ou encobrir alguma alteração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Características: os cortes deverão ser moídos em discos de 06 mm. Validade Mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco transparente atóxico termoencolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 12 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 64 g:- mínimo de Calorias: 125 Cal;- Carboidratos: 0 g;- mínimo de Proteínas: 19 g;- máximo de Gorduras Totais: 6,0 g;- máximo de Gorduras Saturadas: 3,0 g;- Gorduras Trans: 0 g;	KG	19.080
44	CARNE DE MERLUZA TEMPERADA, EMPANADA E CONGELADA	Carne de Merluza temperada, empanada e congelada em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros: Carne de filé de merluza (moído, sadio, livre de: pele, parasitas, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas) acrescida de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja. *Embalagem Primária: PEBD impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento: 2,5kg *Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiari para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.	KG	2.000
45	CARNE SUINA CONGELADA EM TIRAS	de acordo com a NTA 01, 02, 03. Corte congelado de suíno, pernil, desossado e cortado em iscas de 2x2 cm de largura por 5 cm de comprimento aproximadamente. Cor: comum de carne suína(pernil). Textura: macia e suculenta	KG	20.030



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		Observações: o produto não devera necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré preparo Validade mínima de 12 meses Embalagem primaria a vácuo com peso liquido de 02 quilos, devendo apresentar se integra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos com etiqueta interna, com informações como: nome do corte, Selo de Inspeção Federal (SIF), fabricação, validade, lote, e etc – não serão aceitas embalagens defeituosas ou abertas que exponham o produto a contaminação.		
46	CARNES DE AVES (FRANGO) MOÍDA, TEMPERADA, EMPANADA COZIDA E CONGELADA COM LEGUMES (CHICKEN DE LEGUMES)	Carne de frango e carne moída de frango (filezinho/filé de peito ou coxa ou sobrecoxa), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, legumes (cenoura, brócolis, milho verde e ervilha), pele de frango, água, proteína texturizada de soja, fécula de mandioca, gordura vegetal, dextrina, especiarias, aromatizantes naturais, proteína isolada de soja, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), espessante goma guar (INS412), corante natural caramelo (INS 150a), estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor - glutamato de sódio monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico(INS 330), antioxidante isoacarbonato de sódio (INS 316). *Embalagem Primária: PEBD impresso, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Com peso de 2,5kg. Com data de fabricação, lote, validade e Serviço de Inspeção Federal – SIF. *Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e feita arquiara para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.	KG	2.000
47	CATCHUP EMBALAGEM 3 KG	composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substancias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos seco, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem de 3 kg – Contendo rotulo com os dados de identificação, precedência, informações nutricionais, numero do lote, data de validade e fabricação e todas as especificações da ANVISA e INMETRO.	UN	180
48	CEREAL A BASE DE ARROZ E AVEIA	farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. contém glúten. contém traços de leite. lata 400gr	LAT	130
49	CEREAL A BASE DE ARROZ, LATA 0,400 GR.	farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de calcio, fosfato de sodio dibasico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas	UN	150



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		(vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanília. contém gluten. contém traços de leite.		
50	CEREAL A BASE DE MILHO, LATA 0,400 GR.	farinha de milho, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanília. contém gluten. contém traços de leite.	UN	150
51	CHA MATTE CX. 250 GRS	de acordo com as NTA 02 e 46. Beneficiada, composta de folhas de erva-mate tostada para infusão, sem corante artificial, com, no mínimo, de 70% de folhas de erva mate e 30% de outras partes do ramo, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Aparência: folhas, hastes, pecíolo e pedúnculos fragmentados, secos. Cor: verde escura. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: caixa de papelão fino, acondicionada internamente em saco de papel impermeável contendo peso líquido de 250 gramas. Secundária: caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; n.º de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	CX	4.919
52	CHARQUE-CARNE BOVINA SALGADA DESSECADA	de acordo com as NTA 01 e 03. Preparado com carne bovina parte traseira, curado, salgado e condimentado. Livre de parasitos, larvas, sujidades e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la. Aspecto: próprio, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Cheiro: próprio. - Sabor: próprio. Validade mínima: 06 meses. Embalagem: tipo cry-o-vac, atóxica, resistente, termossoldada, contendo como peso líquido 1000 (mil) gramas. E suas condições deverão estar de acordo com a NTAB (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97). Rotulado pelo órgão competente. Produto inspecionado pelo SIF / DIPOA Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante, data de fabricação; prazo de validade e peso líquido; n.º de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	KG	3.000



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

53	CHOCOLATE SEM LACTOSE	Achocolatado em pó vitaminado, Obtido de matérias primas, sãs e limpas isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado. Não contém glúten, não contém traço de lactose. Não contém traço de proteína do leite. Embalagem primaria: impermeável, lacrada, com peso liquido de 0,500 gr. Embalagem Secundaria: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado.	KG	20
54	COADOR DE PAPEL,	CX. C/ 40 UN. N. 103	CX	12
55	COCO RALADO	de acordo com as nta 02 e 29. produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. branco, puro, sem qualquer adição, com no mínimo 60% de gordura. características:aparência: granulado branco. odor: característicos sabor: característico validade mínima: 09 (nove) meses. embalagem primária: pacotes de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno pesando 100 gramas.embalagem secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	KG	150
56	COCO RALADO, 100 GR		PCT	800
57	COLORAU 500 GRS		PCT	174
58	COLORAU PCT 1 KG.		KG	1.004
59	CORTE CONGELADO DE FRANGO - FILÉ DE COXAS E SOBRECoxas	De acordo com as NTA 01, 02, e 03; decreto12486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97, de abate recente, congelado, com características gerais de frango fresco com cor e cheiro específico livre de parasitas e qualquer outras substancias contaminantes, com no Máximo 3% de aponevroses, sem ossos e sem pele. Embalagem primaria: saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, com peso liquido de até 1 kg quilo, com lote de fabricação e validade, deve conter numero de inpeção do SIF . Embalagem secundaria: caixa de papelão ondulado, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso liquido de 20 à 30 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto ou deterioração.	KG	13.000
60	CORTE CONGELADO DE FRANGO – FILÉ DE PEITO TIPO SASSAMI	de acordo com as NTA 01, 02, e 03; decreto12486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97, de abate recente, congelado, com características gerais de frango fresco com cor e cheiro específico livre de parasitas e quaisquer outras substancias contaminante, com no	KG	26.000



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		Maximo 3% de aponevroses, sem ossos e sem pele, formato de ACORDO COM O TIPO DE CORTE. Características: Corte tipo SASSAMI. Embalagem primaria: saco transparente atóxico termo encolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária (SIF OU SISP) data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundaria: caixa de papelão ondulado, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso líquido de 20 à 30 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto ou deterioração. O PRODUTO NÃO DEVE NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ PREPARO.		
61	CORTE CONGELADO DE FRANGO (COXINHA DA ASA)	de acordo com as NTA 01, 02 e 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97, de abate recente, refrigerada, com características gerais de frango fresco com cor e cheiro específico livre de parasitas, bolores ou qualquer outro contaminante, com no máximo 3% de aponevroses, sem ossos e sem pele. Validade mínima: 10 (dez) meses. Embalagem Primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, com peso líquido de 800 (oitocentos) g a 02 (dois) kg, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso líquido de 20 (vinte) a 30 (trinta) kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração.	KG	5.000
62	CRAVO DA ÍNDIA, 10GR		PCT	24
63	CREME DE LEITE, 395 GR	Preparado à partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Contendo creme de leite, estabilizantes, etc., com o mínimo 25% de teor de gordura.-Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem: lata de folha de flandres com verniz sanitário.	LATA	1.174
64	DOCE DE LEITE,	EM POTE 0,500GR	POTE	200
65	DOCE EM MASSA TIPO GOIABADA	de acordo com as NTA 02 e 28, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Homogêneo e de consistência que possibilite o corte. Livre de fragmentos vegetais não comestíveis, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Isento de sabores e de odores estranhos a sua composição. Validade mínima: 12 (doze) meses Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, ou caixa tipo longa vida, contendo peso líquido de 400 gramas. Embalagem Secundaria: caixa de papelão reforçada adequada ao	KG	562



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto.		
66	EMPANADO DE PEIXE CONGELADO	Produto obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe (Tambaqui, Pintado, Surubim, Tilápia) e enriquecida de vitaminas e condimentos, livres de espinhas e sem nenhum detrito ou matéria desconhecida. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 100 g: - mínimo de Calorias: 210 Cal; - Carboidratos: 0 g; - mínimo Ferro: 2,5 g; - máximo de sódio: 490 mg; Validade mínima: 180 dias. Embalagem Primária: saco plástico de polietileno de alta densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com peso líquido de 2,5 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão, reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com peso líquido de 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto e ou deterioração.	KG	2.000
67	ERVILHA	de acordo com as NTA 02 e 31. Inteiras, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagados. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, com peso líquido drenado de 02 (dois) kg. Secundária: caixa de papel ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	LATA	1.000
68	ERVILHA CONSERVA, LATA 200 GR	Inteiras, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagados.-Cor, cheiro e sabor próprios.-Validade mínima de 12 meses. Embalagem: lata de folha de flandres, com verniz sanitário.	LATA	811



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

69	EXTRATO DE TOMATE 1,1 KG TETRA PARK	de acordo com a NTA 32. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Apresentando substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33%p/p. Características: Aparência: massa mole. -Cor: vermelha. -Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: TETRA PACK de 1,1 kg dentro de todas as normas exigidas pela ANVISA. Com numero de lote, data de fabricação, data de vencimento, etc..Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 100 gramas:-mínimo de Calorias: 70 Cal;-mínimo de Carboidratos: 13 g;-mínimo de proteínas: 2,9 g;-máximo de Gorduras Totais: 0,6 g;-gorduras Trans: 0 g;-mínimo de Fibra alimentar: 2,8 g;-máximode Sódio: 430 mg;-mínimo de Vitamina A: 40 mcg;-mínimo de Vitamina E: 1 mg;	UN	7.000
70	EXTRATO DE TOMATE 350 GRS.	Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Apresentando substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33%p/p. Não contendo gluten. Características: Aparência: massa mole. - Cor: vermelha. - Odor: próprio. - Sabor: próprio. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30 gramas: - mínimo de Calorias: 20 Cal; - Carboidratos: 4,2 g; - Proteínas: 0,9 g; - Gorduras Totais: 0 g; - Gorduras Saturadas: 0 g; - gorduras Trans: 0 g; - Fibra alimentar: 0.9 g; - máximo de Sódio: 126 mg; - mínimo de Vitamina A: 40 mcg; - mínimo de Vitamina E: 1 mg; - mínimo de Vitamina B6 0.06mg;	LAT	1.090
71	FARINHA DE MANDIOCA	BIJU, PCT 1 KG.	PCT	524
		Farinha de Mandioca, em pacote de 1 kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, branca e com registro no Ministério da Agricultura constante do rótulo da embalagem. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. No momento da entrega o produto deverá dispor de no		



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		mínimo 6 meses de validade (inclusive a amostra).		
72	FARINHA DE MILHO PCT 1 KG.	Pacote de 1.000 g. De acordo com a NTA 34. Preparada a partir de grãos de milho são e limpos. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter, no máximo, 14%p/p de umidade.	KG	1.530
73	FARINHA DE ROSCA,	PCT C/ 500 GRS	PCT	120
74	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PCT 1 KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9)	de acordo com a NTA 02, 34, 35 e 82. Produto obtido do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,850%. Preparada a partir de grãos de trigo são e limpos, sem fermento, própria para panificação. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter, no máximo, 14% p/p de umidade. Validade mínima: de 04 (quatro) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, ou de papel devidamente lacrado com peso líquido de 01 (um) kg. Exigências Nutricionais: Cada 100 gramas do produto deverão contar no mínimo 4,2 mg de Ferro e 150 mcg de ácido fólico.	PCT	5.198
75	FARINHA DE TRIGO P/ QUIBE	de Procedência nacional, em pacotes de 500g. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primaria devesa declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, numero do registro no órgão competente. Com Validade minima de (06) seis meses na entrega.	KG	600
76	FARINHA DE TRIGO P/ QUIBE, 1 KG	Obtido à partir de matéria-prima sã, limpa e de boa qualidade. Livre de sujidades, parasitos e larvas. Isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais.-Validade mínima de 06 meses.-Embalagem: saco de polietileno atóxico, termossoldado.	PCT	166
77	FEIJAO EXTRA NOVO CARIOQUINHA TP 1(1 KG)	de acordo com as NTA 02 e 14. Tipo 1, Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração admitindo-se no máximo 5(cinco)% de misturas de outras classes e até 10(dez)% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01(um)kg.	PCT	9.916



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

78	FEIJÃO PRETO TIPO 1	O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Lei 6.305 de 15/12/75 e Decreto 82.110 de 14/08/78); obedecendo à portaria 161 de 24/07/87 – MAPA; constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidados, germinados, carunchados, chocos, imaturos, danificados por insetos alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacotes de polietileno atóxico, transparentes e resistentes contendo 1 kg. Embalagem secundária: pesando até 30 kg. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 6 meses de validade (inclusive a amostra).	KG	5.010
79	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	PCT 500 GR	PCT	112
80	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	PCT 500 GR	KG	5.000
81	FERMENTO QUÍMICO EM PO, LATA 0,250 GR.	de acordo com a NTA-81: amido de milho, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcário e carbonato de cálcio. Com tampa medidora. Não contém glúten. Validade mínima 4 meses a contar da data de entrega Embalagem: lata de 250g-hermeticamente fechada.	LATA	918
82	FIGADO BOVINO EM TIRAS	COM APROXIMADAMENTE 2 CM DE LARGURA, 10 CM DE COMPRIMENTO E 50 MM DE ESPESSURA; CONGELADO; COM ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco transparente atóxico termo encolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA COM ATÉ 20 QUILOS.	KG	5.000
83	FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE	Preparado com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Arroz, açúcar, cacau, leite condensado em pó, gordura de palma, xarope de glicose, frutose, malte em pó, sal, aromatizantes, vitaminas (B2, B12, Niacina, e Ácido Fólico), e minerais Ferro e Zinco. Podendo conter Glúten. Características: - Aparência: - Cor: própria. - Odor: próprio. - Sabor: doce, próprio. - Textura: crocante. Validade mínima: 12 (doze) meses. Rendimento mínimo: 33,3 porções de 30g p/ kg. Embalagem primária: Saco de polietileno com 1,5 Kg, reembalados em caixa de papelão reforçado com	KG	460



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		7,5 Kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada. Capacidade 7,5 kg. Valores nutricionais mínimos exigidos em 30 gramas do produto - mínimo de Calorias: 108 Cal - mínimo de Carboidrato: 26 g - Gorduras: ausente - mínimo de Ferro: 4,0 mg; - mínimo de Zinco: 2,0 mg; - mínimo de Vitamina B2: 0,35 mg; - mínimo de Vitamina B12: 0,70 mcg; - mínimo de Ácido Fólico: 70 mg; - mínimo de Vitamina B3: 4,5 mg.		
84	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO TIPO SUCRILHOS	Enriquecido de vitaminas e minerais. Preparado com ingredientes são, limpos e de boa qualidade, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Flocos de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, acrescido de sal, extrato de malte e lecitina de soja, enriquecido das seguintes Vitaminas: A, Tiamina (B1), Riboflavina (B2), Piridoxina (B6), Cobalamina (B12), C, Niacina (B3), Ácido Fólico (B9) e Minerais: Ferro e Zinco. Podendo conter Glúten. Obs: Ausente de corantes artificiais Características: -Aparência: flocos recobertos por crosta branca.- Cor: própria. - Odor: próprio.- Sabor: doce, próprio.- Textura: crocante.Validade mínima: 12 (doze) meses.Rendimento mínimo: 33,3 porções de 30g p/ kg.Embalagem primária: laminado de 01 (um) a 02 (dois) kg, composto de BOPP transparente (polipropileno biorientado)/BOPPperolizado co-extrusado termosselável, ou filme co-extrusado PEBDL (polietileno de baixa densidade linear)/PEAD (polietileno de alta densidade)/ionômero. O material da embalagem deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade) máxima individual de 3,0g água/m ² /dia @ 38°C/90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada. Capacidade 10 kg. Valores nutricionais mínimos exigidos em 100 gramas do produto - mínimo de Calorias: 382 - mínimo de Proteína – 4,86g - mínimo de Carboidratos – 89,98g - Corantes: ausência	KG	400
85	FLOCOS DE MILHO SEM LACTOSE	Composição: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau, massa de cacau, sal, ácido ascórbico (vitamina C), palmitato de retinol (vitamina A), nianinamida (niacina), ferro reduzido (ferro), óxido de zinco (zinco), cobalamina (bitamina B12), cloridrato de piridoxina (vitamina B6) mononitrato de tiamina (vitamina B1) riboflavina (vitamina B2), ácido fólico (vitamina do complexo B), corante caramelo IV, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante, corantes artificiais vermelhos allura AC e azul brilhante FCF. Contém glúten. Contém traços de soja.	KG	20



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		Não contém traço de lactose. Não contém traço de proteína do leite. Embalagem primária: Pacote em papel impermeável, lacrado com peso líquido de 25 gr. Embalagem secundária: Caixa de Papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado.		
86	FUBA DE MILHO TIPO MIMOSO, 500 GR	ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9): de acordo com as NTA 02 e 34 e 82. Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no máximo, 15(quinze)%p/p de umidade. Validade mínima de 07 meses. Cada 100 gramas do produto deverão conter no mínimo 2,1 mg de Ferro e 0,075 mg de Ácido Fólico. Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500(quinzentos) gramas. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; número de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	PCT	4.650
87	GELATINA DIET	(sabores diversos, isento de açúcar e sacarose).	CX	300
88	GELATINA EM PO DE VARIOS SABORES, PCT 1 KG.	Mistura em Pó para o Preparo de Gelatina sabores: Abacaxi, Uva, Limão, Cereja Enriquecida com Vitaminas e Minerais. INGREDIENTES: Açúcar orgânico, gelatina comestível, ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de framboesa, citrato de sódio, fosfato tricálcico, corante artificial: vermelho bordeaux e amarelo tartrazina, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro e Zinco). Não contém glúten. Rendimento: 46 porções de 120 ml. Embalagem: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Acondicionados em caixas de papelão reforçadas, contendo 16 unidades, totalizando um peso líquido de 16kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.	KG	2.300
89	GELATINA EM PO VARIOS SABORES CX. 85 GRS	Preparado com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade, contendo como ingredientes básicos: açúcar, gelatina, sal, aromatizante e corante. Podendo ter adição de vitaminas e sais minerais. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de	CX	300



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino.-Cor, cheiro e sabor próprio.- Validade mínima 06 meses.- Embalagem: - Primária: caixa de papelão fino, acondicionada internamente em saco de papel impermeável, ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado.		
90	GOIABADA, 400 GR	acondicionado em embalagem tetra-pack, de 1.º qualidade, acondicionado em embalagem de 400 gramas contendo a descrição das características do produto .	CX	400
91	GROSELHA, FR DE 1 LITRO		FR	300
92	IOGURTE DE MORANGO, EMBALAGEM DE 1 LITRO.	VALIDADE MINIMA DE 24 DIAS NA DATA DA ENTREGA, EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO DE POLIETILENO	LTS	200
93	LEITE CONDENSADO, 395 GR		LATA	1.674
94	LEITE LONGA VIDA – SEM LACTOSE	Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra Pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante. Prazo de validade: no mínimo 120 dias.	LTS	1.000
95	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, 1 LITRO, CX. C/ 12 UN	de acordo com as especificações de qualidade definidas em Leis, Decretos, Portarias e Normas embalados em caixas TP de 01 (um) litro	CX	213
96	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL,	CX. 1 LT	CX	1.050
97	LEITE LONGA VIDA	semi desnatado/desnatado cx. 1 lt com teor de sódio 120 gr ou menos	CX	480
98	MACARRÃO DE SEMOLA (SEM OVOS) TP PARAFUSO COM CEREAIS	EMBALAGEM DE 500GR, Características do produto: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas, ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão ao ser colocado na água não deverá curvar antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato parafuso. Será permitido o enriquecimento de produtos com vitaminas e minerais de acordo com a legislação vigente, em especial as portarias nº 27, 31 e 33/98 de 13/01/98 da svS/MS. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de fabricação) resolução da diretoria colegiada – RDC de 263 de 22/08/05). Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de linhaça e aveia, isento de matéria terrosa e de parasitas. Contem Glúten. Informações nutricionais porção de 100g: 280 à 380 kcal, 60 à 80 g de carboidratos, 0,2 g de gordura saturada, 0,1 g de gordura trans, mínimo de 8g de proteínas. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, contendo de 500g a 1 kg, devidamente lacrado e	KG	10.020



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		reembalado em fardos de polietileno atóxico, reforçado com peso entre 5 e 10 (cinco e dez)kg. Validade mínima de 06 meses à um ano.		
99	MACARRÃO DE SEMOLA TIPO PENNE	Sem ovos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma,. Deverão apresentar após o cozimento cortes soltos de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Contém Glúten. Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso liquido de 500g . Validade mínima de 12 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e composição centesimal e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	KG	10.020
100	MACARRÃO DE SEMOLA TP PARAFUSO TRICOLOR C/VEGETAIS	Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tomate desidratado , espinafre desidratado, corantes naturais urucum e cúrcuma,. Deverão apresentar após o cozimento cortes soltos de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Contém Glúten Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso liquido de 500g . Validade mínima de 12 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e composição centesimal e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	KG	2.400
101	MACARRÃO PARA SOPA TIPO ARGOLINHA	seca, sem ovos, de acordo com as NTA 02 e 49. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Tendo, no máximo, umidade de 13gr por 100gr. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso liquido de 500 gramas. Validade mínima de 08 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e composição centesimal e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº. de registro no órgão competente.	KG	1.300



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

102	MACARRÃO PARA SOPA TIPO AVE-MARIA	seca, sem ovos, de acordo com as NTA 02 e 49. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Tendo, no máximo, umidade de 13gr por 100gr. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas. Validade mínima de 08 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e composição centesimal e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; n°. de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	KG	1.000
103	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, PC 500 GR	contendo farinha de trigo comum 57,770%, semola de trigo 17,685%, amido de milho 1,539% e corante natural curcuma com gluten .	PCT	1.000
104	MAIONESE 1 KG		CX	200
105	MAIONESE 500 GR		POTE	108
106	MAIONESE EMBALAGEM 3 KG	Emulsão cremosa, obtida com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corante, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e outras substâncias, em perfeito estado de conservação. Embalagem de 3 kg – Contendo rotulo com os dados de identificação, precedência, informações nutricionais, numero do lote, data de validade e fabricação e todas as especificações da ANVISA e INMETRO.	UN	100
107	MARGARINA CREMOSA COM SAL, LATA 15 KG	MARGARINA/CREME VEGETAL COM SAL 80% DE LIPÍDIOS: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, emulsificantes: Mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e Poliglicerol polirricinoleato (INS 476), conservantes: Sorbato de Potássio (INS 202) e Benzoato de Sódio (INS 211), corante: Betacaroteno ou urucum, acidulante Ácido Cítrico (INS 330), aroma artificial, antioxidantes: BHT (INS 321) e EDTA cálcico dissódico (INS 385) e 1500 UI de vitamina A por 100 g. Características: Aspecto: emulsão plástica e homogênea. Sabor: característico/agradável. Sabor: característico/amanteigado Cor: amarela Validade mínima: 06 (seis) meses Embalagem Primária resistente, com peso líquido de 15 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: -	LATA	28



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		mínimo de Calorias: 70 Cal; - Carboidratos: 0 g; - Proteínas: 0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,2 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,1 g; - máximo de Gorduras Trans: 1,9 g; - Colesterol: 0 mg; - máximo de Sódio: 8,2 mg.		
108	MARGARINA CREMOSA COM SAL, POTE 500 GR,	MARGARINA/CREME VEGETAL COM SAL 80% DE LIPÍDIOS: de acordo com a NTA 50. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, emulsificantes: Mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e Poliglicerol polirricinoleato (INS 476), conservantes: Sorbato de Potássio (INS 202) e Benzoato de Sódio (INS 211), corante: Betacaroteno ou urucum, acidulante Ácido Cítrico (INS 330), aroma artificial, antioxidantes: BHT (INS 321) e EDTA cálcico dissódico (INS 385) e 1500 UI de vitamina A por 100 g. Características: Aspecto: emulsão plástica e homogênea. Sabor: característico/agradável Sabor: característico/amanteigado Cor: amarela Validade mínima: 06 (seis) meses Embalagem Primária/Única: de polietileno atóxico, resistente, com peso líquido de 500 gramas. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 10 g: - mínimo de Calorias: 70 Cal; - Carboidratos: 0 g; - Proteínas: 0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,2 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 2,1 g; - máximo de Gorduras Trans: 1,9 g; - Colesterol: 0 mg; - máximo de Sódio: 8,2 mg.	POTE	7.647
109	MARGARINA SEM LACTOSE 500 GR	MARGARINA SEM LACTOSE - Produzidas a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas (" E" , " A " e " D "), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos ,estabilizante ésteres de poliglicerol, de ácido ricinoléico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de manteiga). Antioxidante edta cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Não contém traço de lactose. Não contém traço de proteína do leite. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária / Única: balde de polietileno atóxico, resistente, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas.	POTE	30



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

110	MILHO DE PIPOCA	de acordo com a NTA 33. De primeira qualidade, tipo I, grupo duro, polido, limpo, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	KG	500
111	MILHO DE PIPOCA 500 GRS		PCT	840
112	MILHO PARA CANJICA DE COR BRANCA PCT 0,500 GR.	de acordo com a NTA 33. Branco, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Validade mínima: 09 (nove) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	KG	1.200
113	MILHO PARA CANJICA DE COR BRANCA PCT 0,500 GR.	de acordo com a NTA 33. Branco, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Validade mínima: 09 (nove) meses. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.	PCT	300
114	MILHO VERDE	de acordo com as NTA 02 e 31. Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros	LATA	1.000



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		de consistência própria e não esmagados. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, com peso líquido drenado de 02 (dois) kg. Secundária: caixa de papel ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.		
115	MILHO VERDE 200 GR	Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagados. - Cor, cheiro e sabor próprios.-Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário.	LATA	1.035
116	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA FONTE DE CÁLCIO SABOR LARANJA COM ACEROLA ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS	Ingredientes: Açúcar orgânico, extrato de soja desengordurado, maltodextrina, fosfato tricálcico, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), fonte de mineral: cálcio. Não contém glúten. Não contém lactose por ser um produto à base de soja. Rendimento: 24 porções de 200 ml. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) , acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.	KG	1.200
117	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO REDUZIDO EM AÇÚCAR, CALORIAS, GORDURAS E SÓDIO SABOR CHOCOLATE COM MALTE E OVOS COM ALTO TEOR DE FIBRA	Mistura em Pó para o Preparo de Alimento Reduzido em Açúcar, Calorias, Gorduras e Sódio Sabor Chocolate com malte e Ovos com Alto Teor de Fibra, Cálcio e Vitamina D. Ingredientes - Leite em pó desnatado, leite em pó integral, fibra solúvel: polidextrose (INS-1200), açúcar orgânico, cacau em pó solúvel, extrato de malte, albumina desidratada, Cálcio, vitamina D, espessante natural goma guar (INS-412) e sucralose. Preparo - Somente adição de água. Rendimento – 48 porções de 200ml. Validade: 1 ano Embalagem – deverá ser embalado em sacos	KG	2.000



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA e TPO2. Rotulagem – O produto deverá seguir todas legislações vigentes para embalagem e rotulagem, bem como seguir todas legislações da Resolução 26 FNDE.		
118	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CAPUCCINO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS FONTE DE FIBRAS	Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Sabor Capuccino Enriquecida com Vitaminas e Minerais fonte de fibras. Ingredientes: Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, cacau em pó solúvel, café solúvel, sal, fibras, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), minerais (Ferro, Cálcio e Zinco) e espessante natural goma guar. Preparo - Somente adição de água. Rendimento – 48 porções de 200ml. Validade: 1 ano Embalagem – deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA e TPO2. Rotulagem – O produto deverá seguir todas legislações vigentes para embalagem e rotulagem, bem como seguir todas legislações da Resolução 26 FNDE.	KG	2.000
119	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS E FONTE DE FIBRAS	Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Sabor Morango com Chocolate Branco Enriquecida com Vitaminas e Minerais e fonte de Fibras. Ingredientes - Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, sal, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), polidextrose, minerais (Ferro, Cálcio e Zinco), aroma idêntico ao natural de morango com chocolate branco (aromatizante), espessante natural goma guar (INS-412) e corantes. Preparo - Somente adição de água. Rendimento – 48 porções de 200ml. Validade: 1 ano. Embalagem – deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA e TPO2. Rotulagem – O produto deverá seguir todas legislações vigentes para embalagem e rotulagem, bem como seguir todas legislações da Resolução 26 FNDE.	KG	2.000
120	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS (SEM LACTOSE)	Mistura em Pó para o Preparo de Bolo de Chocolate Enriquecido com Vitaminas e Minerais (sem lactose). Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo em pó, gordura low trans, amido de milho, cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), minerais (Ferro, Cálcio e Zinco), emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS-471) e ácido graxo com propileno glicol (INS-477), fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i), bicarbonato de sódio (INS-500ii) e corante natural: caramelo (INS-150a). . Preparo - Somente adição de	KG	2.000



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		água. Rendimento – 22 porções de 45g. Validade: 6 meses. Embalagem – deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA e TPO2. Rotulagem – O produto deverá seguir todas legislações vigentes para embalagem e rotulagem, bem como seguir todas legislações da Resolução 26 FNDE.		
121	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE FUBÁ CREMOSO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS (SEM LACTOSE)	Mistura em Pó para o Preparo de Bolo de Fubá Cremoso Enriquecido com Vitaminas e Minerais (sem lactose). Ingredientes: Açúcar orgânico, fubá enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo em pó, fécula de mandioca, gordura low trans, sal, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), minerais (Ferro, Cálcio e Zinco), emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS-471) e ésteres de ácido graxo com propileno glicol (INS-477), fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii), aroma idêntico ao natural de milho (aromatizante). Preparo - Somente adição de água. Rendimento – 22 porções de 45g. Validade: 6 meses. Embalagem – deverá ser embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA e TPO2. Rotulagem – O produto deverá seguir todas legislações vigentes para embalagem e rotulagem, bem como seguir todas legislações da Resolução 26 FNDE.	KG	2.000
122	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE OVOS MEXIDOS	Mistura em Pó para o Preparo de Ovos Mexidos, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar: Ovo integral desidratado em pó, amido de milho, gordura vegetal low trans, sal, cebola em pó, alho em pó, fermento químico: pirofosfato ácido de sódio (INS-450i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii), corante natural: cúrcuma (INS-100i) e ácido cítrico regulador de acidez (INS-330). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE OVO E SOJA. PODE CONTER: AVEIA, CEVADA, LEITE E TRIGO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 500g cada. O material da embalagem possui: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão	KG	1.000



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 6kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. ROTULAGEM: Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. ACONDICIONAMENTO: O produto deve ser acondicionado em sua embalagem original, armazenado em local seco e ventilado. Após aberta a embalagem primária o produto deve ser consumido imediatamente. VALIDADE: O prazo de validade do produto é de seis meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de armazenagem.		
123	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE PURÊ DE BATATA COM CREME DE LEITE E FIBRA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO	Ingredientes: Batata em flocos desidratada, leite em pó integral, fécula de batata, creme de leite em pó, gordura low trans, sal, fibra insolúvel, condimento preparado: alho e cebola, aroma idêntico ao natural de manteiga e mineral: Cálcio. Não contém glúten. Rendimento: 169 porções de 26 gramas. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) Acondicionados em caixas de papelão reforçadas, contendo 8 unidades, totalizando um peso líquido de 8kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto é de seis meses a partir da data de fabricação.	KG	1.515
124	MISTURA EM PÓ SABOR AÇAÍ COM TUTTIFRUTI PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA FONTE DE CÁLCIO ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS	Ingredientes: Açúcar orgânico, extrato de soja desengordurado, maltodextrina, fosfato tricálcico, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), fonte de mineral: cálcio. Não contém glúten. Não contém lactose por ser um produto à base de soja. Rendimento: 24 porções de 200 ml. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) , acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.	KG	1.200



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

125	MISTURA PRONTA	PARA EMPANAR PACOTE 300GR	PCT	24
126	MOLHO DE TOMATE 340 GR		SACHE	620
127	MOSTARDA EMBALAGEM 3 KG	Vinagre, água, mostarda, sal e corante natural de cúrcuma e páprica. Cor cheiro e sabor próprio, isento de sujidades. Em perfeito estado de conservação Embalagem de 3 kg – Contendo rotulo com os dados de identificação, precedência, informações nutricionais, numero do lote, data de validade e fabricação e todas as especificações da ANVISA e INMETRO.	UN	180
128	OLEO DE SOJA REFINADO, PET 900 ML	de acordo com as NTA 50. Preparada a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: frasco de plástico atóxico contendo volume líquido de 900 (novecentos) mililitros. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; n°. de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	PET	10.520
129	OREGANO, PC. 100 GR		PCT	787
130	PÃO DE FORMA, 500 G		PCT	200
131	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	Em embalagem dupla face original em polietileno atóxico contendo de 500g à 1 quilo, próprias para congelamento; na embalagem deve conter data de validade, peso, lote do produto, fabricação, fornecedor, endereço, informações de temperatura para estocagem e Registro de Inspeção Sanitária. Embalagem secundária	KG	2.000
132	PIRULITO PCT 700 GR SORTIDOS		PCT	400
133	QUEIJO RALADO, PC. 50 GR	Preparado a partir de matéria-prima sã e limpa, puro, sem qualquer adição. Livre de sujidades, parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais.-Aparência: ralado fino.-Cor: amarelo-palha.- Cheiro e sabor próprios.-Validade mínima de 120 dias.-Embalagem: pacote e filme de poliéster metalizado com polietileno, resistente, hermeticamente lacrado, ou de polietileno atóxico, resistente, termossoldado.	PCT	700



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

134	QUEIJO TIPO MUSSARELA (FATIADO)	Deverão estar fariados, em fatias de aproximadamente 15g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vacuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acumulos com rotulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Embalagem: resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 01 kg (um) para os pacotes com 50 fatias, 600g para os pacotes de 30 fatias, e 400g para os pacotes de 20 fatias. Embalagem Secundaria: Caixa de Papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu periodo de validade com peso minimo de 06 (seis) quilos e maximo de 12 (doze) quilos por embalagem Validade Deverão ter validade minima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de FABRICAÇÃO : O produto não devera ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega Rotulagem: Devera estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento tecnico para rotulagem do produto origem animal embalado Ministerio da Agricultura , pecuaria e Abastecimento, Brasil	KG	1.500
135	REQUEIJÃO BISNAGA 400G		UN	150
136	SAGU, 500 GR		PCT	170
137	SAL REFINADO (CLORETO DE SODIO) C/ IODO 1 KG	Cristais brancos com granulação uniforme, devendo passar totalmente por peneira nº20 (0,841mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira nº60 (0,25mm de abertura), com antiemectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 01(um)kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. - Cor: branca.-Cheiro: inodoro.-Sabor: salino.- Validade mínima de 12 meses. - Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado.	PCT	3.857
138	SALSICHA HOT DOG CONGELADA CARNE BOVINA	Tipo hot dog composta de carne bovina, fresca com condimentos triturados e cozidos, acondicionada em sistema cry – o – vac, pesando aproximadamente 50 gr por unidade. De acordo com as NTA 02 e 05 (12846 de 20/10/78) e M.A. (2244/97) validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Embalagem primaria: saco transparente atóxico termo encolhível, embalados a vácuo, pesando aproximadamente 05 (cinco) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acumulos. Embalagem secundaria: caixa de	KG	7.000



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

		papelão ondulado, reforçado com abas superiores e inferiores lacradas. Deve ser isenta de ossos, pele, cartilagens, não sendo permitida a substituição.		
139	SARDINHA EM CONSERVA	de acordo com a NTA 10. Elaborado com pescado íntegro, fresco, limpo, eviscerado, previamente submetido a inspeção sanitária, sem escamas, sem espinhas, conservadas em óleo comestível, com sal. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Não apresentando cheiro ardido ou rançoso. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, fechada e esterilizada com peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	KG	1.000
140	SARDINHA, 250 GR	água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal.	LATA	700
141	SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI	suco concentrado de abacaxi: embalagem de garrafa pet de 1 litro com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, diluição mínima de 1/4. produto não alcoólico, devidamente produzido e rotulado conforme determina a legislação vigente. validade de 1 ano da fabricação.	LTS	5.000
142	SUCO CONCENTRADO DE ACEROLA	suco concentrado de acerola: suco concentrado de uva: embalagem de garrafa pet de 1 litro com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, diluição mínima de 1/4. produto não alcoólico, devidamente produzido e rotulado conforme determina a legislação vigente. validade de 1 ano da fabricação.	LTS	5.000
143	SUCO CONCENTRADO DE UVA	suco concentrado de uva: embalagem de garrafa pet de 1 litro com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, diluição mínima de 1/4. produto não alcoólico, devidamente produzido e rotulado conforme determina a legislação vigente. validade de 1 ano da fabricação.	LTS	5.000
144	SUCO CONCENTRADO DE LARANJA	suco concentrado de laranja: embalagem de garrafa pet de 1 litro com percentual mínimo de 75% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, diluição mínima de 1/4. produto não alcoólico, devidamente produzido e rotulado conforme determina a legislação vigente. validade de 1 ano da fabricação.	LTS	5.120
145	SUCO EM PÓ, PC/25 GR	CX C/15 UN V. SABORES	CX	852



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

146	SUCO NATURAL DE FRUTA (LARANJA/MARACUJA/ABACAXI)	caixa com 500 ml.	UN	800
147	TEMPERO BAIANO	PACOTE 40GR	PCT	24
148	TEMPERO COMPLETO		POTE	24
149	TEMPERO EM PÓ (TIPO SAZON)	12 UN. 5G, PCT 60 GR - DIVERSOS	PCT	24
150	VINAGRE DE MAÇÃ. 750ML	Pet ou frasco - Vinagre de maçã natural, isentos de aditivos químicos, corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem: atóxica em Pet de 750 ml. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior a 12 meses e data de fabricação de 30 dias antes da entrega.	FR	3.000
151	VINAGRE DE VINHO, FR 750 ML.	isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidades, parasitos e larvas. Aparência: líquido límpido. - Cor, cheiro e sabor próprios.-Validade mínima de 06 meses.-Embalagem: frasco de plástico atóxico.	FR	3.010

DAS AMOSTRAS

1-Todos os produtos deverão ser de 1ª qualidade.

1.1 - A apresentação da amostra será exigida somente do licitante vencedor, que deverá fazê-lo como condição para formalização do instrumento contratual.

1.1.1 - O licitante vencedor do certame licitatório deverá apresentar 02 (duas) amostra de cada produto cotado, (uma para degustação e outra para comparação futura e contra-prova), em embalagem original (embalagem primária), para análise do setor de Merenda Escolar, acompanhadas da ficha técnica do produto, sob pena de desclassificação.

1.1.2 - As amostras deverão ser entregues na **Cozinha Piloto, localizada na Rua Maria Paula Gambier Costa nº 124**, devendo ser entregue juntamente com as amostra relação dos produtos cotados para protocolo, **em até 5 (cinco) dias úteis, após declarado vencedor.**

1.1.3 - As amostras deverão estar identificadas, com o número do processo licitatório, o número do item, e nome da empresa.

1.1.4 - As amostras serão analisadas, pela equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar - Cozinha Piloto, onde será verificado as embalagens, rotulagens, especificação do produto e se trata de produto de 1º qualidade. Em caso de rejeição da amostra, a licitante será desclassificada do respectivo item.

1.1.5 - As amostras deverão ter a mesma qualidade do produto que será entregue.

1.1.6 - A não apresentação das amostras, implicará na aplicação da pena de suspensão, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital, conforme disposto no Artigo 7º da Lei 10.520/02 e desclassificação imediata do licitante.

1.1.7 - Ficando ressaltado que, a critério da Comissão, a mesma baseada nas prerrogativas do artigo 75 da Lei n. 8.666/93, poderá requerer testes "laudos" junto a laboratório credenciado pelo INMETRO, sob expensas da(s) empresa(s) licitantes.

1.1.8 - As amostras dos licitantes ficara retidas para comparação futuras e contra-provas.

1.1.9 - As amostras serão analisadas por teste de degustação, comparação e aprovação do produto, análise a ser realizada pelo responsável técnico (nutricionista), por meio de apreciação das características organolépticas (cor, sabor, odor, consistência, etc) do produto, sendo desabilitado aquele que não atender aos requisitos técnicos da especificação do item, nos termos da RESOLUÇÃO/FNDE/CD/N.º 38 de 23 de agosto de 2004,



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

que estabelece os critérios para execução do PNAE.

1.1.5.1 - Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações ofertadas e licitadas, as normas da NTA exigidas (quando for o caso) e as demais características dos produtos.

1.1.5.2 - Em caso de rejeição da amostra a licitante será desclassificada ao item respectivo, sendo convocados os demais licitantes, conforme ordem de classificação, para apresentação de amostra no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

OBSERVAÇÕES ITENS ESTOCÁVEIS:

2. – EMBALAGEM:

2.1 - PRIMÁRIA: deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento e da ficha técnica.;

2.2 – PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS: não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

2.3 – ROTULAGEM: os produtos deverão ser rotulados de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA / MS.

2.3.1 – DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento, marca, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, nome e endereço do fabricante, peso líquido, sigla e n.º do registro em vigência no órgão competente, nº do lote; tabela com os valores nutricionais; orientação de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

2.3.2– DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deve apresentar: nome completo do alimento, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, número de registro do produto no órgão competente e demais informações exigidas pela legislação vigente.

OBSERVAÇÕES ITENS PERECÍVEIS:

Todos os produtos devem ser de primeira qualidade. Caso apareça alguma impureza no produto dentro do prazo de validade do vencimento ou não apresente as características organolépticas adequada ao produto será necessário a troca do mesmo.

1 – EMBALAGEM:

1.1 - PRIMÁRIA: deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento;

1.2 - PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS: não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

2 – RÓTULAGEM: os produtos deverão ser rotulados de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA / MS.

2.1 – DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento, marca, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, nome e endereço do fabricante, peso líquido, sigla e n.º do registro em vigência no órgão competente, nº do lote; tabela com os valores nutricionais; orientação de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

2.2– DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deve apresentar: nome completo do alimento, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, número de registro do produto no órgão competente e demais informações exigidas pela legislação vigente.

3 – TRANSPORTE: deverá ser efetuado em caminhão refrigerado.

3.1 – TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (exigida para recebimento de produtos refrigerados): até 06°C (tolerância até 10°C).

3.2– TEMPERATURA DE CONGELAMENTO (exigida para recebimento de produtos congelados): - 12°C ou inferior.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

4 – DATA DE FABRICAÇÃO/ PRODUÇÃO/ ACONDICIONAMENTO/ EMPACOTAMENTO: não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega do produto.

5 LAUDO BROMATOLÓGICO: O(s) vencedor (es) da licitação deverá (ao) deverá apresentar quando solicitado por escrito, em até 10(dez) dias, LAUDO emitido por laboratório oficial credenciado ou de orientação (junto ao Ministério da Agricultura ou Saúde) que comprove as características SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS, TOXICOLÓGICAS e COMPLEMENTARES, com data inferior a 180 (cento e oitenta) dias.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

ANEXO II

“DECLARAÇÃO”

Eu, _____ (nome) _____, representante legal da empresa _____, CNPJ: _____, interessada em participar no Processo Licitatório (Pregão nº .../2017), da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que demos pleno atendimento aos requisitos de habilitação.

Local e data.

Nome, RG e do Representante Legal
(com carimbo da empresa)

ANEXO III

“DECLARAÇÃO”

Eu, _____ nome completo),
CPF: _____ representante legal da empresa
_____, CNPJ _____, interessada em
participar no Processo Licitatório (Pregão nº .../2017), da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que, inexistente impedimento legal contra a firma _____ para licitar ou contratar com a Administração

Local e data.

Contratada
Nome, RG. – representante legal
(carimbo da empresa)



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

ANEXO IV

“DECLARAÇÃO”

Eu, _____ (nome completo),
CPF: _____ representante legal da empresa
_____, CNPJ _____, interessada em
participar no Processo Licitatório (Pregão nº .../2017), da Prefeitura Municipal da Estância Turística de
Paraguaçu Paulista, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que, aceito as condições do Pregão nº .../2017.

Local e data.

Contratada
Nome, RG. – representante legal
(carimbo da empresa)

ANEXO V

“DECLARAÇÃO”

Eu, _____ nome completo),
CPF: _____ representante legal da empresa
_____, CNPJ _____, interessada em
participar no Processo Licitatório (Pregão n.º .../2017), da Prefeitura Municipal da Estância Turística de
Paraguaçu Paulista, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que em meu quadro de pessoal, não utilizará na
prestação dos serviços, empregado(s) com idade inferior a 18 (dezoito) anos em trabalho noturno,
perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz,
nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal e Lei Federal nº 9.854/99.

Local e data.

Contratada
Nome, RG. – representante legal
(carimbo da empresa)



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

ANEXO VI

“DECLARAÇÃO DE ME E EPP”

A empresa _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, na Rua _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, Inscrição Estadual nº _____, neste ato representado por _____, DECLARA, para fins que se enquadra como microempresa utilizando dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e data.

Empresa
Nome, RG. – representante legal
(carimbo da empresa)

ANEXO VII

DECLARAÇÃO

A empresa _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, na Rua _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, Inscrição Estadual nº _____, neste ato representado por _____, DECLARA, para devido fins, que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista.

Paraguaçu Paulista, dede 2017.

Empresa
Nome, RG. – representante legal
(carimbo da empresa)



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

ANEXO VIII

MODELO DA PROPOSTA

Pregão Presencial nº/2017

Nome do Proponente:

Razão Social

CNPJ

I.E.

Endereço:

CEP:

Cidade:

Telefone:

E-mail institucional:

E-mail

peçoal:

Agência Bancária:

Agência:

Conta Corrente:

Conforme estipulado no Edital de Pregão Presencial nº .../2017, propomos:

Item	Descrição	marca	Unid.	Quant.	Preço unitário	Preço total
1						

Total Geral: _____ (_____)

PRAZO DE ENTREGA _____

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO _____

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: _____

DECLARAMOS A INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL DESTA EMPRESA PARA LICITAR OU CONTRATAR COM ESSA ADMINISTRAÇÃO.

....., ... de ... de 2017.

Assinatura

Nome Completo:

Cargo.....

RG: CPF:

(Obs.: Informar os dados (RG, CPF e Cargo) do representante legal, responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços).



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

ANEXO IX

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

PREGÃO PRESENCIAL: Nº ____/2017

PROCESSO: Nº _____/2017

Aos _____, na sede da **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**, pessoa jurídica de direito público, com sede a Av. Siqueira Campos nº1.430, inscrita no CNPJ sob o nº44.547.305/0001-93, representada neste ato pela Sra. **Almira Ribas Garms**, residente à Avenida Paraguaçu, nº 784, centro, portadora da Cédula de Identidade RG. n.º 5.878.173-0 e do CPF n.º 110.722.998-79, e de outro lado a empresasituada ainscrita no CNPJ nº neste ato pelo(a) Sr(a)., portador(a) da Cédula de Identidade RG. n..... e do CPF n.º, a seguir descritas e qualificadas nos termos da Lei nº 8.666/93, 10.520/02, e as demais normas legais aplicáveis, todos representados conforme documento de credenciamento ou procuração inserta nos autos, conforme a classificação das propostas apresentadas no Pregão para Registro de Preço nº ____/2017, homologado pelo Sr. Prefeita Municipal, Resolve registrar os preços para aquisição eventual GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, para esta municipalidade, conforme condições constantes do Anexo I, que passa a fazer parte desta, Tendo sido os referidos preços oferecidos pela empresa cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame acima numerado, como segue:

ITE M	OBJETO	EMPRESA	VALOR
1			
2			

I – DO OBJETO:

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, nas quantidades e de acordo com as especificações previstas no anexo I do Edital, do Pregão ____/2017, que passa a fazer parte, para todos os efeitos, desta **ATA**.

II – DA VALIDADE E DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 meses a partir da sua assinatura. Podendo ser renovada por mais 12 (doze) meses, conforme, DECRETO MUNICIPAL Nº. 4.693, DE 19 DE JUNHO DE 2007.

2.2. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea “d”, do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

2.3. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

2.4. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração Municipal, para a devida alteração do valor registrado em Ata.

2.5. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Administração não será obrigada a firmar as contratações que dela poderá advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

III - DAS PENALIDADES

3.1. Nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de 5 anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais penalidades legais, a licitante que:

- a) não retirar a Nota de Empenho, no prazo de Edital
- b) apresentar documentação falsa;



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

- c) deixar de entregar os documentos exigidos para o certame;
- d) retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;
- e) não mantiver a proposta;
- f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- g) Deixar de assinar a Ata de Registro de Preços, injustificadamente, dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação;

3.2. com fundamento nos artigos 86 e 87 da lei 8.666/93 e do Decreto nº 775/06, a adjudicatária ficará sujeita, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a previa e ampla defesa as seguintes penalidades:

3.2.1. Pelo atraso injustificado na execução do objeto desta Licitação:

a) multa de 10%, sobre o valor total da proposta, e juros de 1% ao mês, pela permanência do atraso ou fração equivalente, incididos sobre o valor da multa;

3.2.2. Pela Inexecução parcial ou total do contrato:

a) advertência;

b) multa de até 10% sobre o valor homologado;

c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02(dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

3.3. A formalização da aplicação das penalidades descritas nas alíneas “c” e “d” do subitem 3.2.2 desta cláusula determina a necessária publicação no Diário Oficial do Estado;

3.4. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, poderá ser descontado de pagamentos eventualmente devidos por esta Municipalidade à adjudicatária ou através de cobrança judicial;

3.5. A aplicação das multas ora previstas não impede que a autoridade competente cancele o Registro de Preços do licitante e/ou aplique outras penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/93.

3.6. Contra a aplicação das penas definidas nas letras “a”, “d” e “c” do subitem 3.2.2. desta cláusula, caberá recurso a ser interposto no prazo de 05 dias úteis, contados da data da intimação do ato e dirigido ao Pregoeiro. O recurso deverá ser entregue ao Pregoeiro, da contratante, que terá 05 (cinco) dias úteis para instruí-lo com relatório das próprias razões. Antes e nesse mesmo prazo, o Pregoeiro poderá reconsiderar e prover o pedido.

IV – DOS PREÇOS

4.1. Em cada fornecimento de material decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão para Registro de Preços nº ____/2017 que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

V – DA FORMA, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

5.1 - Quantidade de entrega: na quantidade solicitada pelos Departamentos.

5.2 - A entrega deverá ser mensal e semanal, conforme solicitado, devendo ser entregue no máximo, 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da Autorização de Entrega correspondente.

Locais de entrega:

Divisão de Alimentação Escolar – Rua Maria Paula Gambier Costa, 124. (Os itens perecíveis a entrega é semanal recebimento das 07:00 à 10:00 e das 13:00 às 16:00 horas).

Departamento de Assistência Social - Nos Projetos e no CCI.

Demais Departamentos – nas respectivas sedes.

5.3 - As quantidades que vierem a ser adquiridas serão definidas em “NOTA DE EMPENHO”, e emitida a autorização de entrega.

5.4 - Correrão por conta da(s) contratada(s) todas as despesas de frete, carga, descarga, motorista, ajudantes, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega dos produtos.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – CEP: 19700-000 – PABX.: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP091/17

VI – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado, após o recebimento definitivo do bem e ou serviço, mediante emissão de Nota Fiscal, devidamente entregue e lançada junto ao Almoarifado Municipal, conferida e assinada pela unidade a que se destina, encaminhado para tramitação do Processo de instrução e liquidação junto ao Departamento de Contabilidade, no prazo de **até 30 dias corridos**.

6.2. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

VII – DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

7.1. A Detentora da Ata fica obrigada a:

a) - Respeitar as posturas, regulamentos e condições impostas em leis Municipal, Estadual e Federal, que incidirem sobre o objeto do presente certame.

b) - Manter, durante toda vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação exigidas para o certame;

c) - Não sub-contratar, transferir ou ceder as obrigações decorrentes do presente certame, salvo motivo justificado e autorização expressa do órgão gerenciador.

d) - Cumprir os prazos e horários de entrega, bem como substituir no todo ou em partes, às suas expensas, produtos que estiver com defeito, validade vencida ou deteriorada.

e) - Entregar produtos com as especificações de qualidade postas no presente edital. (anexo - I).

7.2. Entregar os objetos contratados no local indicado nesta Ata, item 5.1.

7.3. O prazo de entrega dos materiais deverá ser de, no máximo, 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da Autorização de Entrega correspondente;

7.4. Os materiais entregues deverão obedecer rigorosamente as normas a ele pertinente e as exigidas no edital.

7.5. Todos os bens deverão estar acondicionados em embalagens nas quais deverão constar os dados referentes a identificação, à marca do respectivo fabricante, a data de fabricação e ao prazo de validade, no caso de materiais sujeitos à deterioração;

VIII – DAS DIPOSIÇÕES FINAIS

8.1. Integram esta Ata, o edital do Pregão para registro de Preços nº ____/2017, e seus anexos, e a proposta da empresa, classificadas em 1º(s) lugar, respectivamente, no certame supra numerado.

8.2 – A detentora da presente Ata obriga-se a manter durante toda a execução do presente instrumento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que o originou.

8.3. Fica eleito o Foro de Paraguaçu Paulista, SP, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

8.4. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Leis 8.666/93 e 10.520/02, e demais normas aplicáveis.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista, ... de ... de 2017.

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Almira Ribas Garms

Prefeita Municipal

.....
.....
.....