



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

1

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 (18) 3361-9109 ou via e-mail licitacao.eparaguacu@gmail.com

(MODELO RECIBO)

PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 017/2021

(AMPLA PARTICIPAÇÃO E COTA RESERVADA PARA ME/EPP/MEI)

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.

(ALÉM DISSO, DEVE ACOMPANHAR PELO SITE EVENTUAIS MUDANÇAS).



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

2

PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 017/2021 **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 152/2021** **EDITAL Nº 064/2021**

SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura Municipal de Paraguaçu Paulista, com sede à Avenida Siqueira Campos, nº 1.430, **TORNA PÚBLICO**, que acha-se aberta no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 017/2021**, tendo por finalidade o **REGISTRO DE PREÇO**, do tipo **MENOR PREÇO (Processo nº 152/2021)**, objetivando a eventual **Aquisição de gêneros alimentícios**, que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 4.536, de 25 de novembro de 2005, Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizadas pelas Leis nº s 8.883 de 08 de junho de 1994, 9.032 de 28 de abril de 1995 e alterações da Lei nº 9.648 de 27 de maio de 1998 e Lei Complementar nº 123/06 e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame estabelecidas neste edital.

Data da sessão: 19/07/2021

Horário: 09:00 horas (horário de Brasília-DF).

Sistema Eletrônico Utilizado: FIORILLI

Endereço Eletrônico: <http://200.153.17.250:5656/comprasedital/>

Valor estimado total: R\$ 12.986.136,36

ORIGEM DOS RECURSOS: Federais, Estaduais e Próprios

Participação: AMPLA PARTICIPAÇÃO E COTA RESERVADA PARA ME/EPP/MEI

Modelo de disputa: Aberto

Critério de julgamento: Menor preço por item

Endereço para retirada do Edital: <http://eparaguacu.sp.gov.br>

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Aquisição de gêneros alimentícios, CONFORME DESCRIÇÕES CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I DESTE 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.

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. O cadastro no sistema será efetuado no endereço <http://200.153.17.250:5656/comprasedital/>, na opção SOLICITAR CHAVE DE ACESSO, no canto direito da tela.

2.1.1. Após encaminhar a solicitação, será enviada por e-mail a chave de identificação e a senha. O cadastro será feito apenas uma vez.

2.1.2. O manual do fornecedor, desenvolvido para auxiliar na operação do Portal de Compras, está disponível para download em formato pdf no endereço <https://eparaguacu.sp.gov.br/public/admin/globalarq/uploads/files/Manual%20do%20Fornecedor.pdf>.

2.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade da licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade para realização das transações inerentes a este Pregão.

2.3. A licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

3

da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1 - **Para os itens 1, 2, 7, 19, 27, 28, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 46, 51, 52, 53, 56, 64, 67, 74, 80, 81, 118, 134, 138, 139, 140 e 141, poderão participar deste pregão** empresas que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Edital. **Para os demais itens, (cota reservada), em cumprimento do artigo 48 da Lei Complementar 123/2006), somente poderão participar destes lotes microempresa e empresa de pequeno porte**, do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste edital.

3.2. Sem prejuízo de outros casos concretos a serem avaliados pelo Pregoeiro, não poderão participar do certame:

a) - Licitantes que se enquadrem nas vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93;
b) - Licitantes que estejam cumprindo, com a Prefeitura de Paraguaçu Paulista, sanção do artigo 87, III da Lei nº 8.666/93 ou do artigo 7º da Lei nº 10.520/02 (conforme Súmula 51 do TCE/SP).
c) - Licitantes que estejam cumprindo a sanção do artigo 87, IV da Lei nº 8.666/93 (conforme Súmula 51 do TCE/SP).

d) - Cooperativas, empresas que não funcionem no País empresas reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

3.3. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

a) - Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

b) - Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

3.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará a licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. As licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente, os documentos de habilitação exigidos no edital, e a proposta de preços com a descrição do objeto ofertado, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

4.3. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.4. Até a abertura da sessão pública, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

4.5. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação da licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. A licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Item, que deverá ser compatível com o Anexo I - Termo de Referência.

5.1.2. Preço unitário do item, em algarismos, apurados à data de sua apresentação, expressos em moeda corrente nacional, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

5.1.3. Indicação de marca, modelo e procedência que identifiquem o produto cotado, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I do Edital.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

4

5.1.4. Prazo de entrega de até 10 (dez) dias corridos contados a contar do recebimento da Autorização de Entrega correspondente.

5.1.5. O Prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data da sessão de processamento do Pregão Eletrônico.

5.1.6. O objeto ofertado deverá atender, sob as penas da lei, a todas as especificações exigidas no Termo de Referência - Anexo I do Edital.

5.1.7. Não serão admitidas cotações inferiores a quantidades previstas neste Edital.

5.2. A proposta de preços, preenchida conforme Modelo de Proposta de Preços - Anexo II deste edital, além dos preços, marca/modelo (quando for o caso) e descrição detalhada, deverá ainda conter:

- a) Razão social, endereço completo e CNPJ da licitante, referência ao número do Pregão.
- b) Meios de comunicação disponíveis para contato, por exemplo, telefone e endereço eletrônico.
- c) Qualificação do preposto autorizado a firmar o contrato/ata, tais como, nome completo, CPF, carteira de identidade.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

6.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique a licitante.

6.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e as licitantes.

6.5. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. A licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. 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. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço unitário do item.

6.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

6.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.14. Poderá o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhuma licitante classificada na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor. Em ocorrendo, o empate de preço será decidido por meio de sorteio.

6.16. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

5

6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro os participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.19. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, conforme definido neste Edital e seus anexos.

6.20. Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

6.22. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

6.23. O Pregoeiro solicitará à licitante melhor classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior aos preços praticados pelo mercado conforme pesquisa de preços que antecedeu a expedição do edital (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa e orçamentos reais que devem ser efetuados pela Administração na fase interna do certame, e, devem ser auditados pela Autoridade Superior antes da expedição do edital, para que o Pregoeiro tenha parâmetro real e segurança para decidir pela viabilidade do preço ofertado pelas licitantes, sendo que, tais documentos e comprovações devem constar dos autos do processo.

7.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

7.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

7.6. O Pregoeiro poderá convocar a licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

7.6.1. É facultado o Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pela licitante, antes de findo o prazo.

7.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

7.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

7.9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

7.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação da licitante, observado o disposto neste Edital.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. O Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

6

8.1.1. O descumprimento do subitem acima implicará na inabilitação da licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

8.2. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, a licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas.

8.3. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.4. Ressalvado o disposto no item 4.3, as licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

8.4.1. Habilitação jurídica:

- a) Registro empresarial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade empresária ou simples, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade não empresária, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir

8.4.2. Regularidade fiscal e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio da licitante, mediante Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal da proponente, sob as penas da lei;;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio da licitante, mediante Certidão Negativa de Débitos de Tributários Mobiliários;
- e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia Por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

8.4.2.1. Em qualquer caso serão aceitas certidões negativas, certidões positivas com efeito de negativa, ou outras provas de regularidade equivalentes, na forma de Lei.

8.4.3. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

b.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

8.4.4. Outras Comprovações:

Declarações subscritas por representante legal da licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme modelo mostrado no Anexo III deste Edital, atestando que:

- a) Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;
- b) 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;
- c) 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;



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

7

d) Para microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra.

e) Alvará da Vigilância Sanitária em plena validade.

8.5. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.6. Será inabilitado a licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.7. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. A proposta final da licitante declarada vencedora deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

a) ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas.

b) conter a indicação do número da conta e agência da licitante vencedor, para fins de pagamento.

9.2. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

9.3. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outra licitante.

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

10.2. Havendo quem se manifeste, caberá o Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir fundamentada e motivadamente sobre a admissão, não devendo adentrar neste momento ao mérito, mas apenas verificar os requisitos de admissibilidade recursal, quais sejam a sucumbência, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação (TCU Ac. 520/2014-Plenário, item 9.5.1).

10.2.1. A falta de manifestação motivada da licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

10.2.2. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando as demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. O objeto da licitação será adjudicado à licitante declarada vencedora por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

11.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. Homologado o resultado da licitação, terá a adjudicatária o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

12.1.1. O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da adjudicatária e desde que aceita pela Prefeitura.

12.1.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão opara a assinatura do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

8

correspondência postal ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

12.2. A Prefeitura será responsável pela formalização, publicidade e gestão da Ata de Registro de Preços, e será subscrita pela Autoridade Superior. A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições da Lei nº 8.666/93, no que couber.

12.3. Durante a vigência da Ata o preço registrado será fixo e irrevogável, 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. As hipóteses exigem a superveniência de “fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual”.

12.4. A Ata obedecerá ao modelo anexo que será ajustado na fase de sua formalização.

12.5. A Ata de Registro de Preços deverá registrar o preço e o fornecedor do produto, com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

12.6. Colhidas as assinaturas, a Administração da Prefeitura providenciará a imediata publicação da Ata, conforme exigência legal. O preço registrado deverá permanecer disponibilizado no site da Prefeitura enquanto vigor a Ata respectiva.

12.7. O prazo de validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses contados do encerramento da licitação, vedada a sua prorrogação.

12.8. A existência de preço registrado não obriga as Prefeituras em firmar a contratação que dele poderá advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

12.9. Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas na Lei nº 8.666/93, no que couber.

12.10. As solicitações para os fornecimentos ocorrerão de acordo com as necessidades de cada Prefeitura aderente e se fará por meio da emissão de autorização de compra diretamente à empresa detentora da Ata, autorização que será acompanhada da respectiva nota de empenho prévio, transmitidos por quaisquer meios de comunicação possível (fax ou e-mail). A detentora da Ata deverá, através de prévio contato com a Prefeitura, indicar todos os meios que possui visando dar maior rapidez aos atendimentos.

12.10.1. O fornecedor deverá indicar, para as providências do item anterior, os dados que facilitem a transmissão dos documentos, como forma de evitar atrasos na confirmação dos pedidos.

12.10.2. A transmissão do instrumento de compra fica condicionada a atualização, pelo fornecedor, de sua regularidade fiscal e trabalhista.

12.11. O fornecedor que, convocado, recusar-se injustificadamente em retirar o instrumento de compra no prazo marcado, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicáveis as sanções legais cabíveis.

12.11.1. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

a) referida Nota de Empenho está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

b) a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

c) a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

12.12. Periodicamente a Prefeitura deverá pesquisar os preços efetivamente praticados pelo mercado, e, somente autorizar e determinar a contratação se constatar que o preço registrado está de acordo com o praticado pelo mercado, certificando tal condição nos autos.

12.13. Se, por ocasião da formalização da Ata, a documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista estiver com os prazos de validade vencidos, a Prefeitura certificará a regularidade nos autos do processo e anexará os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada;

a) Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 2 (dois) dias úteis, comprovar a situação de regularidade mediante a apresentação da respectiva documentação, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar;

12.13.1. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal e trabalhista tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura da Ata, a regularidade fiscal e trabalhista, no prazo de cinco dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogável por igual período, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

12.14. A adjudicatária deverá assinar a Ata de Registro de Preço no prazo de cinco dias úteis contados da publicação da homologação, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período a critério da



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

9

Prefeitura, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

12.15. A empresa Detentora da Ata se obriga a manter, durante toda a execução do ajuste, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas nesta licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

12.16. Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e/ou Lei nº 10.520/2002, no que couber.

13. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E FISCALIZAÇÃO

13.1. Os critérios específicos de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estarão previstos no Termo de Referência.

13.2. O objeto da licitação será recebido:

- a) Provisoriamente para efeito de posterior verificação de sua conformidade com a especificação;
- b) Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade dos mesmos, e, conseqüente aceitação.

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

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

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

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

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

13.4. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor da Administração responsável pelo recebimento.

14. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. O pagamento relativo a cada parcela será efetuado no prazo de **30 (trinta) dias**, após o recebimento definitivo do produto.

14.2. O documento fiscal que apresentar incorreções será devolvido à Detentora e seu vencimento ocorrerá no mesmo prazo contido do item acima, contado da data de apresentação correta do documento fiscal.

14.3. O pagamento será efetuado:

- a) - mediante crédito aberto em conta-corrente em nome da detentora da ata;
- b) - através de boleto bancário, devendo nesse caso a nota estar acompanhada do boleto bancário, não sendo admitida cobrança pela emissão do boleto.

14.4. A ocorrência de atraso no pagamento acarretará multa em favor da futura contratada, na proporção de 1/30 (um trinta avos) do rendimento pago pela caderneta de poupança para a mesma data base que a do vencimento da parcela e será pago juntamente com a parcela do mês seguinte, calculado desde a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento.

14.5 - Os recursos financeiros para a realização do objeto desta Licitação, correrão futuramente por conta de dotações orçamentárias correspondentes ao Departamento requisitantes pelas seguintes classificações:

- 3.3.90.30.00 – Material de consumo

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Ficará impedido de licitar e de contratar com a Prefeitura, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, a licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, cometer qualquer dos fatos típicos definidos nos incisos I a X do artigo 49 do Decreto Federal 10.024/19.

15.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à licitante/adjudicatária/contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93.

16. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

16.1. Após o encerramento da etapa competitiva, as licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta da licitante mais bem classificada.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

10

16.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação a licitante melhor classificada.

16.3. Havendo uma ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao da licitante vencedora, estas serão classificadas segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

16.4. Esta ordem de classificação das licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado.

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

17.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

17.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@eparaguacu.sp.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada na sede da Prefeitura, Av. Siqueira Campos, 1.430.

17.3. Caberá o Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

17.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

17.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

17.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

17.7. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

17.8. Qualquer modificação no edital exigirá divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas (conforme § 4º do artigo 21 da Lei 8.666/93).

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

18.2. 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 anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

18.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

18.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

18.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

18.6. As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

18.7. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

18.8. O resultado e demais atos do presente certame, sujeitos à publicação, serão divulgados no Portal da Transparência Municipal, no sítio eletrônico do Município, na Imprensa Oficial Municipal e pelas demais formas de publicidade legalmente exigidas, visando a maior transparência possível.

18.9. Neste certame deverão ser aplicadas efetivamente todas as disposições pertinentes da Lei Complementar nº 123/2006 atualizada, independentemente de transcrição do texto legal no edital.

18.10 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <http://eparaguacu.sp.gov.br>, e também poderá ser lido e/ou obtido na sede do Município, na Av. Siqueira Campos, 1.430, Centro, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 16:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

18.11. 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.

18.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

a) Anexo I - Termo de Referência.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

*Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo*

11

- b) Anexo II - Modelo de Proposta.
- c) Anexo III - Modelo de Declarações.
- d) Anexo IV - Minuta de Ata de Registro de Preços.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista, 02 de Julho de 2021.

Antonio Takashi Sasada
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

12

ANEXO I – TERMO REFERÊNCIA

PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 017/2021

PROCESSO Nº 152/2021

Objetivando a Aquisição de gêneros alimentícios.

Item	Qty	Unidade	Descrição	
1	16.632	LATA	ACHOCOLATADO EM PO 400 GR AMPLA PARTICIPAÇÃO	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.
2	4.446	PCT	AÇUCAR CRISTAL PC. 5 KG AMPLA PARTICIPAÇÃO	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; nº. de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.
3	378	UN	ADOÇANTE LÍQUIDO DIETÉTICO COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	(Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio) em embalagem de 100 ML.
4	3.320	PCT	AMENDOIM CRU EM GRAO 500 GR COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	de acordo com a NTA 14. Sem vagem, com casca, grãos inteiros e maduros, sãos, 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



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP: 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

13

				(quinhentos) g. Embalagem Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.
5	500	U.E.	AMENDOIM SALGADO ESPETO C/ 50 UND <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
6	5.060	CX	AMIDO DE MILHO 500GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs 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 500grs. Validade mínima: 06 meses.
7	15.256	PCT	ARROZ AGULHA, PC. 5 KG, LONGO, TIPO 1 <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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 multifolhado, 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 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.
8	830	LATA	ATUM EM CONSERVA 170 GR. RALADO <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
9	500	KG	ATUM RALADO <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
10	2.270	LAT	AZEITE DE OLIVA, 500 ML <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; Embalagem primária: 500 ml e Bico dosador. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.
11	1.300	UN	AZEITONA VERDE EM	de acordo com as NTA 02 e 31.fatiadas, com tamanho e



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

14

			CONSERVA SEM CAROÇO 700GRS <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
12	320	VDR	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, 500GRS. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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
13	310	KG	BACON DE 1ª QUALIDADE <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	O PRODUTO DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS APRESENTANDO RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS SELOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF E/OU IMA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR A PIF PAF® OU SADIA®.
14	864	CX	BALA DE GOMA CX. C/ 30 PACOTES DE 20 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	BALA DE GOMA CAIXA C/ 30 PACOTES DE 20 GRAMAS
15	1.340	PCT	BALA MASTIGAVEL SABOR FRAMBOESA TIPO 7 BELO PCT 1 KG <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
16	900	PCT	BALA MOLE SORTIDA C/ 140 UN <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
17	510	PCT	BATATA PALHA, 500 G <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	FINA, SEQUINHA E CROCANTE. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BATATA DESCASCADA, RALADA TIPO PALHA, INTEGRAL E FRITA EM OLEO VEGETAL ISENTO DE ACIDOS GRAXOS TRANS. A BATATA DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA E ARMAZENADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM E/OU AGREGUEM SUBSTANCIAS FISICAS, QUIMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAUDE DO CONSUMIDOR. AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMARIA: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIESTER E ALUMINIO OU SIMILAR.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

15

				HERMETICAMENTE FECHADO COM CAPACIDADE PARA 0,500 GR.
18	2.000	KG	BISCOITO DE LEITE VITAMINADO <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
19	1.180	KG	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SEM GLUTEM <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	- 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.
20	2.000	KG	BISCOITO DOCE SABOR MILHO <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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 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 primária: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 0,400g. Prazo de validade: mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.
21	2.860	KG	BISCOITO SALGADO TP APERITIVO (PIT STOP) INTEGRAL <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	de acordo com a nta 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 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 secundária: filme composto de polipropileno biorientado, impresso destinado a entrar em contato com alimentos, contendo 06 embalagens de



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

16

				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 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.
22	2.030	KG	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
23	1.800	KG	BISTECA SUINA <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	congelada, com osso, acond. em saco plástico transparente, atóxico.
24	7.116	PCT	BOLACHA DE LEITE PCT 0,400 GR. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
25	8.000	PCT	BOLACHA DOCE TIPO MAIZENA 400GRS <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO</u>	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



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP: 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

17

			<u>EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
26	2.030	KG	BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
27	19.002	PCT	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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: 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



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

18

				de fibra alimentar: 1 g; - máximo de gorduras trans: 0,5 g; - máximo de sódio: 340 mg.
28	12.820	PCT	CAFÉ EM PÓ, TORRADO/ MOIDO 500 GR <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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 ríozona; 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.
29	510	CX	CALDO DE CARNE, CX. 114 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	de 1º qualidade, contendo 12 tabletes.
30	530	CX	CALDO DE GALINHA, CX. 114 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	de 1º qualidade, contendo 12 tabletes.
31	2.000	KG	CALDO SABOR CARNE <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
32	2.000	KG	CALDO SABOR GALINHA <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
33	500	PCT	CANELA DA CHINA EM RAMA, PCT 20 GR. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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 sabor característicos.
34	80	PCT	CANELA EM PÓ, PC. 50 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	Elaborada a partir de cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não poderá estar esgotada.- Aparência: pó fino, homogêneo.- Cor: marrom claro - Cheiro: aromático característico. - Sabor: característico.
35	1.500	KG	CANJIQUEINHA AMARELA C/ 500G <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

19

				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.
36	10.036	KG	CARNE BOVINA (LAGARTO) PEÇA REFRIGERADA <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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 transnsperante, 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.
37	12.400	KG	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) EM BIFE <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	CARNE BOVINA; PATINHO CORTADO EM BIFE; CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO; EMBALAGEM PRIMARIA Á VÁCUO EM PLASTICO TRANSPARENTE, PESANDO ENTRE 1 OU 2 KGS; CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO COMO CORTE PROCEDÊNCIA (FRIGORÍFICO FORNECEDOR); EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE PAPELÃO ONDULADO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE NÚMERO DO LOTE, DATA DE PRODUÇÃO E A DATA DE VALIDADE.
38	37.524	KG	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) EM CUBOS <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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 sãs 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 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;
39	35.072	KG	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) EM TIRAS	Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

20

			AMPLA PARTICIPAÇÃO	<p>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 sãs e limpas, livre de parasitas, hematomas, ossos, cartilagem, fibrose, reação vacinal, resíduo de tinta de carimbo e de quaisquer substâncias que possam alterá-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, 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 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;</p>
40	42.596	KG	CARNE BOVINA CONG (PATINHO) MOÍDO AMPLA PARTICIPAÇÃO	<p>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 alterá-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, 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 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;</p>
41	20.036	KG	CARNE SUINA CONGELADA EM TIRAS AMPLA PARTICIPAÇÃO	<p>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</p>



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

21

				suculenta 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.
42	5.000	KG	CARNES DE AVES (FRANGO) MOÍDA, TEMPERADA, EMPANADA COZIDA E CONGELADA COM LEGUMES (CHICKEN DE LEGUMES) <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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.
43	300	LAT	CEREAL A BASE DE ARROZ E AVEIA <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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
44	300	UN	CEREAL A BASE DE ARROZ, LATA 0,400 GR. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de calcio, fosfato de sodio dibasico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, citamina E, acido pantotenico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, acido folico, vitamina D) e aromatizante vanilia. contem gluten. contem traços de leite.
45	300	UN	CEREAL A BASE DE MILHO, LATA 0,400 GR. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	farinha de milho, emriquecida com ferro e acido folico, açúcar, sais minerais (carbonato de calcio, fosfato de sodio dibasico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, acido pantotenico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, acido folico, vitamina D) e aromatizante vanilia. contem gluten. contem traços de leite.
46	9.784	CX	CHA MATTE CX. 250 GRS <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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: -



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

22

				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; nº. de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.
47	860	CX	CHICLETE SORTIDO 360 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
48	4.560	PCT	COCO RALADO, 100 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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 multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.
49	3.145	PCT	COLORAU 500 GRS <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
50	2.620	KG	CORTE CONG DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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 substancia contaminante, com no Maximo 3% de aponevroses, sem ossos e sem pele. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, com peso liquido de 2 quilos. 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.
51	40.000	KG	CORTE CONGELADO DE FRANGO - FILÉ DE COXAS E SOBRECOXAS <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

23

				que exponha o produto ou deterioração.
52	35.000	KG	CORTE CONGELADO DE FRANGO – FILÉ DE PEITO TIPO SASSAMI <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	de acordo com as NTA 01, 02, e 03; decreto 12486 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 substâncias contaminante, com no máximo 3% de aponevroses, sem ossos e sem pele, formato de ACORDO COM O TIPO DE CORTE. Características: Corte tipo SASSAMI. 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 (SIF OU SISP) 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, 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.
53	15.000	KG	CORTE CONGELADO DE FRANGO (COXINHA DA ASA) <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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.
54	2.000	KG	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	partes inteiras, sem tempero, congelado, com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e arasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico sendo sua unidade de medida em quilos.
55	2.140	LATA	CREME DE LEITE, 395 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
56	4.800	UN	DOCE COCADA <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	
57	450	CX	DOCE DE ABOBORA CX C/ 100 UNID <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
58	900	CX	DOCE DE BANANA (CX. C/ 50 UN.) <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO</u>	DOCE DE BANANA (CAIXA COM 50 UNIDADES - 1,5KG)



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

24

			EXCLUSIVA DE ME/EPP	
59	400	CX	DOCE DE BATATA C/ 100 UNID. COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
60	1.100	POTE	DOCE DE LEITE EM PEDAÇOS POTE 1200 GRS C/ 50 UN COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
61	560	POTE	DOCE DE LEITE, EM POTE 0,500GR COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
62	1.170	KG	DOCE EM MASSA TIPO GOIABADA COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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 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.
63	1.000	CX	DOCE TIPO TETA DE NEGA CX. C/ 50 UN. COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	DOCE TIPO TETA DE NEGA (CAIXA COM 50 UNIDADES - 700GR
64	2.000	KG	EMPANADO DE PEIXE CONGELADO AMPLA PARTICIPAÇÃO	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.
65	2.000	LATA	ERVILHA COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP: 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

25

				<p>produto, inclusive o liquido 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.</p>
66	880	LATA	<p>ERVILHA CONSERVA, LATA 200 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u></p>	<p>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 liquido 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.</p>
67	8.660	UN	<p>EXTRATO DE TOMATE 1,1 KG TETRA PARK <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u></p>	<p>de acordo com a NTA 32. Produzido a partir de matérias primas são 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, são, 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;</p>
68	2.200	PCT	<p>FARINHA DE MANDIOCA BIJU, PCT 1 KG. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u></p>	<p>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 mínimo 6 meses de validade (inclusive a amostra).</p>
69	1.530	KG	<p>FARINHA DE MILHO PCT 1 KG.</p>	<p>Pacote de 1.000 g. De acordo com a NTA 34. Preparada a partir de grãos de milho são e limpos. Livre de matéria</p>



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

26

			COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter, no máximo, 14%p/p de umidade.
70	150	PCT	FARINHA DE ROSCA, PCT C/ 500 GRS COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
71	7.181	PCT	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PCT 1 KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9) COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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.
72	1.720	PCT	FARINHA DE TRIGO P/ QUIBE C/ 500G COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	de Procedência nacional, em pacote de 500g. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária 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.
73	600	PCT	FARINHA TEMPERADA, PCT 500GR COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
74	13.555	PCT	FEIJAO EXTRA NOVO CARIOQUINHA TP 1(1 KG) AMPLA PARTICIPAÇÃO	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.
75	195	KG	FEIJÃO PRETO TIPO 1 COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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, ardidos, germinados, carunchados, chocos, imaturos, danificados por insetos alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

27

				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).
76	1.340	PCT	FERMENTO 10G, FERMIX <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
77	3.040	KG	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO, PCT 500 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
78	5.064	LATA	FERMENTO QUÍMICO EM PO, LATA 0,250 GR. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	de acordo com a NTA-81: amido de milho, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcio 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.
79	80	KG	FIGADO BOVINO (BIFE FRESCO) <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	em bife (fresco), extra limpo, sem aparas, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios.
80	5.000	KG	FIGADO BOVINO EM TIRAS <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	COM APROXIMADAMENTE 2 CM DE LARGURA, 10 CM DE COMPRIMENTO E 50 MM DE ESPESURA; 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.
81	8.000	KG	FILÉ DE TILÁPIA <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	DE 1ª QUALIDADE, SEM PELE, SEM COURO, ESPINHAS OU ESCAMAS, IN NATURA, CONGELADO. Embalagem Primária: EM PACOTES DE 2Kgs. COM VALIDADE DE 1 ANO E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO -18° C. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. OS PACOTES DEVERÃO SER ROTULADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, O Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E OS VALORES NUTRICIONAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA. Embalagem secundária: PACOTES ACOMODADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

28

82	5.878	PCT	FUBA DE MILHO TIPO MIMOSO, 500 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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(quinhentos) 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.
83	2.200	KG	GELATINA EM PO DE VARIOS SABORES, PCT 1 KG. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
84	300	CX	GELATINA VARIOS SABORES 30GR. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
85	60	FR	GROSELHA, FR DE 1 LITRO, <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP1</u>	
86	191	GL	KETCHUP GALÃO DE NO MÍNIMO 3 KG <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias 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.
87	2.200	LATA	LEITE CONDENSADO, 395 GR <u>COTA RESERVADA À</u>	



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

29

			PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
88	60	PCT	LEITE EM PÓ INTEGRAL, 1KG COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	TRADICIONAL, NÃO CONTENDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES, SEM AÇÚCAR, DEVENDO CONTER EM CADA PORÇÃO DE 26 G. VALOR CALÓRICO DE NO MÍNIMO 130 CALORIAS, PROTEÍNAS NO MÍNIMO COM 7 G., CÁLCIO COM NO MÍNIMO 236 MG, FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA SELECIONADA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, LIVRE DE UMIDADE E FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE, APRESENTAÇÃO PÓ FINO, COR AMARELO CLARO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES, ENVASADO EM SACO LAMINADO, CONTIDO EM SACO DE PAPEL MULTIFOLIADO COM PESO DE 01 KG.; DEVENDO SUAS CONDIÇÕES ESTAREM DE ACORDO COM A PORTARIA MA 369, DE 04/09/97
89	1.500	LTS	LEITE LONGA VIDA – SEM LACTOSE COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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.
90	2.662	CX	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, CX. 1 LT COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
91	400	CX	LEITE LONGA VIDA SEMI DESNATADO/DESNATADO CX. 1 LT COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	com teor de sódio 120 gr ou menos
92	2.000	KG	LINGUIÇA DE PERNIL COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	ONSTITUÍDA DE CARNE SUINA, PERNIL - MISTURADA COM TEMPEROS, COM POUCA PIMENTA, CONGELADA, EMBUTIDA E AMARRADA EM GOMOS DE APROXIMADAMENTE 8 CM E 30 GRAMAS CADA, CONGELADA/RESFRIGERADA, COM COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO CONFECCIONADA COM CARNES PROVENIENTES DE ANIMAIS ABATIDOS SOB A INSPEÇÃO DA SANITÁRIA, BOA QUALIDADE. EMBALAGEM TRANSPARENTE E BEM LACRADOS, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES. EMBALADOS DE 500G A 05 KG. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR A PIF PAF® OU SÁDIA®.
93	500	KG	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, FINA, CONGELADA/RESFRIGERADA COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	COM COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO CONFECCIONADA COM CARNES PROVENIENTES DE ANIMAIS ABATIDOS SOB A INSPEÇÃO DA SANITÁRIA, BOA QUALIDADE. EMBALAGEM TRANSPARENTE À VÁCUO OU PORCIONADA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, RESISTENTES, E BEM LACRADOS, COM DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, REGISTRO



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

30

				NO MINISÉRIO DA AGRICULTURA (SIF, IMA OU SIM), DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES. EMBALADOS DE 500G A 05 KG. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. COM QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR A PIF PAF® OU SADIA®
94	800	KG	LINGUIÇA TOSCANA COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
95	80	PCT	LOURO EM FOLHA, PC. 8 GR COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
96	25	KG	MACARRÃO DE SEMOLA TIPO PENNE COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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 líquido 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 líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.
97	1.000	KG	MACARRÃO PARA SOPA TIPO ARGOLINHA COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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; nº. de registro no órgão competente.
98	1.000	KG	MACARRÃO PARA SOPA TIPO AVE-MARIA COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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; nº. de registro no órgão competente; empilhamento máximo



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

31

				para armazenagem.
99	1.000	UN	MACARRÃO TALHARIM 500GRS <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
100	1.000	PCT	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, PC 500 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	contendo farinha de trigo comum 57,770%, semola de trigo 17,685%, amido de milho 1,539% e corante natural curcuma com gluten .
101	11.000	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, 500GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	MASSA SECA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE; COMPOSTA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ACIDO FÓLICO E FERRO, OVOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA;
102	772	POTE	MAIONESE 500 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
103	15	LATA	MARGARINA CREMOSA COM SAL, LATA 15 KG <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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: Sorbaro 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: - 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.
104	8.884	POTE	MARGARINA CREMOSA COM SAL, POTE 500 GR, <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP: 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

32

				<p>elementos: Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, emulsificantes: Mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e Poliglicerol polirricinoleato (INS 476), conservantes: Sorbaro 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.</p>
105	3.540	PCT	MILHO DE PIPOCA 500 GRS <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
106	1.630	KG	MILHO PARA CANJICA DE COR BRANCA PCT 0,500 GR. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	<p>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.</p>
107	6	PCT	MILHO PARA CANJICA DE COR BRANCA PCT 0,500 GR. <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	<p>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.</p>
108	2.000	LATA	MILHO VERDE <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	<p>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 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</p>



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

33

				<p>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.</p>
109	2.180	LATA	<p>MILHO VERDE 200 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u></p>	<p>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.</p>
110	2.000	KG	<p>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CAPUCCINO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS FONTE DE FIBRAS <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u></p>	<p>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.</p>
111	1.200	KG	<p>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS E FONTE DE FIBRAS <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u></p>	<p>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.</p>
112	2.010	KG	<p>MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE PURÊ DE BATATA COM CREME DE LEITE E FIBRA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u></p>	<p>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</p>



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

34

				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.
113	1.460	SACHE	MOLHO DE TOMATE 340 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
114	50	SACHE	MOLHO DE TOMATE 340GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	INGREDIENTES: FRUTOS MADUROS ISENTOS DE FERMENTAÇÃO, DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, ESCOLHIDOS, SEM PELE E SEMENTES, AÇÚCAR, SAL, CEBOLA, AMIDO MODIFICADO, ÓLEO VEGETAL, AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, SALSA E AROMATIZANTE. APARÊNCIA MASSA MOLE. COR VERMELHA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NÃO CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM SACHE VEDAÇÃO RESISTENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. Nº DO REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHE PESO LÍQUIDO 340 GR. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES.
115	90	GL	MOSTARDA GALÃO DE NO MÍNIMO 3 KG <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
116	1.860	KG	MUSSARELA <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	Queijo; mussarela, peças de 3,5 a 4 kg; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 2 meses a contar da entrega.
117	3.000	KG	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	FARINHA DE SOJA INTEGRAL NÃO TRANSGÊNICA, EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, FIBRA DE AVEIA, AMIDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MARGARINA VEGETAL DE PALMA, OVO, SAL, ÁGUA E CONDIMENTOS NATURAIS. 100% SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO BAIXA DENSIDADE ATÓXICO ESPECÍFICO PARA ALIMENTOS COM CAPACIDADE PARA 01 KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE PARA 10 KG
118	14.194	PET	OLEO DE SOJA REFINADO, PET 900 ML <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

35

				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.
119	950	PCT	OREGANO, PC. 100 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
120	460	POTE	PAÇOCA CASEIRA EM EMBALAGEM INDIVIDUAL POTE 1700 GRS C/ 30 UN <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
121	300	CX	PAÇOCA ROLHA C/ 100 UN <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
122	1.600	KG	PALETA SUINA EM CUBOS SEM OSSO <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	Carne suína, fresca (paleta sem osso) cortada em cubos. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O percentual máximo aceitável de gordura é de 5% e de 3% para aponervoses. Deve ser isenta de cartilagens e ossos e com consistência firme. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deve ter sido manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária
123	506	VDR	PALMITO 300 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
124	3.160	KG	PÃO DE QUEIJO CONGELADO <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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
125	1.070	POTE	PÉ DE MOLEQUE CROCANTE POTE 1050 GRS C/ 30 UN <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	
126	910	FD	PIPOCA DOCE INDUSTRIALIZADA 20 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	FARDO C/ 50 UN
127	1.260	PCT	PIRULITO PCT 700 GR SORTIDOS	



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP: 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

36

			COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
128	1.260	KG	PRESUNTO FATIADO COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
129	700	PCT	QUEIJO RALADO, PC. 50 GR COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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.
130	1.500	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA (FATIADO) COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	Deverão estar fariados, em fatias de aproximadamente 15g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, á vacuo ou cryo-vac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos 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 ás 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
131	720	UN	REQUEIJÃO BISNAGA 400G COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
132	50	PCT	SAGU, 50 GR COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
133	4.574	PCT	SAL REFINADO (CLORETO DE SODIO) C/IODO 1 KG COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

37

134	22.310	KG	SALSICHA HOT DOG CONGELADA CARNE BOVINA <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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 primária: 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, 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 ondulado, reforçado com abas superiores e inferiores lacradas. Deve ser isenta de ossos, pele, cartilagens, não sendo permitida a substituição.
135	1.000	KG	SARDINHA EM CONSERVA <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	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.
136	430	LATA	SARDINHA, 250 GR <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal.
137	2.500	KG	SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA <u>COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP</u>	De acordo com as NTA 01, 02, e 03; decreto 12486 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 substâncias contaminantes, com no Máximo 3% de aponevroses, sem ossos e sem pele. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, com peso líquido de 2 quilos. Embalagem secundária: 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.
138	3.070	LTS	SUCO CONCENTRADO DE ABACAXI <u>AMPLA PARTICIPAÇÃO</u>	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 DETERMONA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 1 ANO DA FABRICAÇÃO.
139	3.000	LTS	SUCO CONCENTRADO DE	SUCO CONCENTRADO DE ACEROLA: SUCO



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

38

			ACEROLA AMPLA PARTICIPAÇÃO	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 ALCOOLICO, DEVIDAMENTE PRODUZIDO E ROTULADO CONFORME DETERMONA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 1 ANO DA FABRICAÇÃO.
140	3.070	LTS	SUCO CONCENTRADO DE UVA AMPLA PARTICIPAÇÃO	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 ALCOOLICO, DEVIDAMENTE PRODUZIDO E ROTULADO CONFORME DETERMONA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 1 ANO DA FABRICAÇÃO.
141	3.070	LTS	SUCO CONCENTRATO DE LARANJA AMPLA PARTICIPAÇÃO	SUCO CONCENTRATO 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 ALCOOLICO, DEVIDAMENTE PRODUZIDO E ROTULADO CONFORME DETERMONA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 1 ANO DA FABRICAÇÃO.
142	1.460	CX	SUCO EM PÓ, PC/25 GR, CX C/15 UN V.SABORES COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	
143	2.000	UN	SUCO NATURAL CAIXA 1 LT COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	SUCO NATURAL TIPO DEL VALLE OU SIMILAR. SABOR UVA, LARANJA, MARACUJÁ OU ABACAXI. CAIXA DE 1 LITRO.
144	3.000	FR	VINAGRE DE MAÇÃ. 750ML COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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.
145	3.190	FR	VINAGRE DE VINHO, FR 750 ML. COTA RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP	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.

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 contraprova), 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 amostras 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 verificadas 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 ficarão retidas para comparações futuras e contraprovas.

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, 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:



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

40

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 – ROTULAGEM: 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.

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 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100

CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

41

ANEXO II - PROPOSTA DE PREÇOS (uso obrigatório por todos os proponentes)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2021
PROCESSO Nº/2021

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios.

A empresa, estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada por, cargo, RG....., CPF....., (endereço), propõe fornecer a Prefeitura Municipal de Paraguaçu Paulista, em estrito cumprimento ao previsto no Edital de Pregão Eletrônico nº .../2021, conforme abaixo discriminado:

PROPOSTA

ITEM	QUANT	UN	DESCRIÇÃO DO PRODUTO OFERTADO	MARCA / MODELO	VALOR UNITÁRIO (R\$)

O valor para fornecimento do objeto deverá conter no máximo duas casas decimais.

O Prazo de fornecimento(entrega) é de até 10 (dez) dias corridos contados a partir da data de recebimento do pedido, com empenho, emitido pelo Município interessado.

Nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias ao fornecimento do objeto.

..... de de 2021.

.....
(nome, RG, cargo e assinatura do representante legal da licitante)



**ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÕES
(FASE DE HABILITAÇÃO)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº .../2021
PROCESSO Nº/2021**

Eu (nome completo), representante legal da empresa (denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão referenciado realizado pelo Prefeitura de Paraguaçu Paulista, DECLARO, sob as penas da lei:

a) Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações, que a empresa se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

b) (Para o caso de empresas em recuperação judicial): Estar ciente de que no momento da assinatura da Ata de Registro de Preço deverei 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;

c) (Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial): Estar ciente de que no momento da assinatura da Ata de Registro de Preços deverei apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

d) Que a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra.

....., de de 2021.

Nome e assinatura do representante legal
RG nº.....



MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

PREGÃO ELETRÔNICO: Nº ____/2021

PROCESSO: Nº ____/2021

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 pelo **Sr. Antonio Takashi Sasada**, Prefeito Municipal, residente à Rua Caramuru, n.º 23, Centro, portador da Cédula de Identidade RG. n.º 18.347.608-6 e do CPF n.º 099.786.208-42, e de outro lado a empresa 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 ____/2021, homologado pelo Sr. Prefeito Municipal, Resolve registrar os preços para aquisição eventual de **Aquisição de gêneros alimentícios**, 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:

ITEM	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 ____/2021, 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.
- 2.2. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, 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 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.
- 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:

- Não retirar a Nota de Empenho, no prazo de Edital
- Apresentar documentação falsa;
- Deixar de entregar os documentos exigidos para o certame;
- Retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;
- Não mantiver a proposta;
- Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- 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 prévia e ampla defesa as seguintes penalidades:

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



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Av. Siqueira Campos, 1430 – Centro – Praça Jornalista Mário Pacheco – CEP. 19.700-000 – Fone: (18) 3361-9100
CNPJ 44.547.305/0001-93 – Estância Turística de Paraguaçu Paulista – Estado de São Paulo

44

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 Eletrônico do Município;

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 ____/2021 que a precedeu e íntegra o presente instrumento de compromisso.

V – DA FORMA, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

5.1 – Os fornecimentos dos produtos obedecerão as necessidades da Prefeitura, com emissão de Autorização de Entrega, tomando como base as quantidades estimadas de consumo e disponibilidades financeiras.

5.2 – Prazo de entrega: **até 10 (dez) dias, após solicitado**, após solicitação.

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 – A(s) Autorização(ões) de Entrega(s) será(ão) expedida(s) por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive fac-símile e correio eletrônico.

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

5.5 - 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.

VI – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado, após o recebimento definitivo do bem, mediante emissão de Nota Fiscal, devidamente entregue e lançada junto ao Almoxarifado 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 (trinta) 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.

6.3. Havendo atraso no pagamento, em decorrência de fato não atribuído à contratada, aos valores devidos, serão acrescidos juros de mora de 1 % (um por cento) ao mês, calculados pro rata tempore desde o dia do vencimento até a data do efetivo pagamento.



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 5.2.

7.3. O prazo de entrega dos materiais deverá ser de, no máximo, 10 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 DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. Integram esta Ata, o edital do Pregão para registro de Preços nº ____/2021, 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 2021.

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

Antonio Takashi Sasada

Prefeito Municipal

.....
.....