



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

**INFORMAÇÕES ACERCA DO EDITAL VIA INTERNET**

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

**(MODELO RECIBO)**

**PREGÃO Nº 045/2014**

**Aquisição de gêneros alimentícios**

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ:**

**FONE:**

**FAX:**

**DATA:**

**NOME:**

**RUBRICA**

**E-MAIL:**

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



## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

### **EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) N.º 045/2014** **PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 103/2014** **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS**

A Prefeitura Municipal de Paraguaçu Paulista, com sede à Avenida Siqueira Campos, n.º 1.430, **TORNA PÚBLICO** que se acha aberta no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal, licitação na modalidade **PREGÃO 045/2014 PRESENCIAL**, tendo por finalidade o **REGISTRO DE PREÇO**, do tipo **MENOR PREÇO** – (Processo n.º 103/2014), objetivando a **Aquisição de gêneros alimentícios**, que será regida pela Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n.º 4.536, de 25 de novembro de 2005, Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizadas pelas Leis n.ºs 8.883 de 08 de junho de 1994, 9.032 de 28 de abril de 1995 e alterações da Lei n.º 9.648 de 27 de maio de 1998. O Edital na íntegra poderá ser obtido no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal.

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

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

A sessão de processamento do pregão será realizada na sala de reuniões da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, situada na Av. Siqueira Campos - Centro, iniciando-se a sessão de abertura no dia **30 de maio de 2014, às 09:00 horas** e será conduzido pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designado nos autos do processo em epígrafe.

Esta sessão será somente para **CREDENCIAMENTO, recebimento dos envelopes PROPOSTA e DOCUMENTOS e AMOSTRAS**, a etapa de lances será marcada posteriormente.

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

#### **I - DO OBJETO**

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

#### **II - DA PARTICIPAÇÃO**

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

#### **III - DO CREDENCIAMENTO**

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

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

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

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

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

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



## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

8.666/93.

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

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

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

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

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

2 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 envelopes fechados e indevassáveis e assinado sob o fecho, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

**ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA**

**NOME DO PROPONENTE:**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 045/2014**

**PROCESSO N.º 103/2014**

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA**

**ENVELOPE N.º 02 – HABILITAÇÃO**

**NOME DO PROPONENTE:**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 045/2014**

**PROCESSO N.º 103/2014**

**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA**

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

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

### **V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA**

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

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



## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

- h) A entrega no máximo, 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da Autorização de Entrega correspondente;
- f) Condições de pagamento: **30 (trinta) dias corridos**, contados da data da entrega do objeto;
- g) **Marca; (todos os produtos deverá ser de primeira qualidade).**

2. Apresentar amostra dos produtos cotados, no ato da entrega dos envelopes, conforme anexo I.

2.1 – No caso da empresa não proceder à entrega das amostras, ou o material não atender as especificações, acarretará na desclassificação da empresa.

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

4. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

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

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

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

### **VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”**

1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

#### **1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA**

a) registro comercial, no caso de empresa individual (última alteração);

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor (última alteração), devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;

c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;

d) ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

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

#### **1.2 - REGULARIDADE FISCAL**

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

b) Certidão Negativa de Débito Municipal, expedida pela Sede do Licitante;

c) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual da sede da licitante;

d) Certidão de regularidade de débito para com o Sistema de Seguridade Social (**INSS**);

e) Certidão de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**);

f) Certidão de regularidade com a **Secretaria da Receita Federal** e a **Procuradoria da Fazenda Nacional**.

g) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhista (CNDT) perante a Justiça do Trabalho.**

#### **1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

a) Certidão negativa de falência e concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica licitante.

#### **1.4 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

a) Alvará da Vigilância Sanitária, em plena validade;

#### **1.5 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**

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



## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

### **1.6 - OUTRAS COMPROVAÇÕES**

- a) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração (**ANEXO III**);
- b) Declaração que aceita as condições estabelecidas no Edital do Pregão n.º 045/2014, (**Anexo IV**).
- c) Declaração que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (**ANEXO V**);
- d) Declaração que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, conforme (**Anexo VI**).

### **1.7- DA HABILITAÇÃO DAS MICRO-EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

- a) As microempresas e empresas de pequeno porte que fizeram jus aos benefícios da Lei Complementar nº 123/06, nos termos do item 1.1 deste edital, e, pretendam exercer os direitos decorrentes dos referidos benefícios quanto a habilitação, por ocasião da participação no certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- b) Constatada por meio da análise que uma ou algumas das participantes é empresa de pequeno porte ou microempresa e verificação que há restrições no que diz respeito à regularidade fiscal exigida no edital, essa, ou, essas empresas, serão admitidas a prosseguir no certame em igualdade de condições com as demais licitantes, observado o disposto no item VI e subitens deste edital.

### **VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO**

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

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

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

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

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

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

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

a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela;

b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

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

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

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

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

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

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

7.2 - Com base nessa classificação (item 7.1), será assegurada às microempresas e empresas de pequeno



## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

porte, assim qualificadas nos termos deste edital, preferência à contratação, nos termos da lei Complementar nº 123/06, observadas as seguintes regras:

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

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

7.3 – Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no item 7.2.1.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**12** - Se a oferta não for aceitável, ou se o licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

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

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

14.1– A comprovação de que trata o item 14 retro deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período a critério da Administração.

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

### **VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**1** - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde



## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

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

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

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

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

**7** - A licitante vencedora deverá apresentar no prazo de 2 dias úteis, contados da adjudicação, nova proposta com o último lance oferecido no pregão.

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

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

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

Locais de entrega:

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

**Departamento de Assistência Social** - Nos Projetos e no CCI.

**Demais Departamentos** – nas respectivas sedes.

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

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

### **X - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

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

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

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

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

### **XI - DA FORMA DE PAGAMENTO**

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

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



## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

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

### **XII - DA CONTRATAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

8 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional e Secretaria da Receita Federal, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

### **XIII - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMTO**

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

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

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

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

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

2.2. Pela Inexecução parcial ou total do contrato:

- a) advertência;
- b) multa de até 10% sobre o valor homologado;
- c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02(dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos





## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

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

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

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

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

### **XIV - DA GARANTIA CONTRATUAL**

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

### **XV – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS**

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

### **XVI - DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS**

1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 meses a partir da sua assinatura.

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

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

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

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

### **XVII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

2 - O resultado do presente certame será divulgado no serão publicados no Diário Oficial do Estado.

3 - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado.

4 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada na Prefeitura Municipal – Departamento de Compras e Licitações, situada na Av. Siqueira Campos, 1.430, Centro, após a celebração do contrato.

5 - Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, desde que motivada sua solicitação.

5.1 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.

5.2 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

6 - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

7 - A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

8 - Fica reservado a Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, o direito de anular ou revogar o presente Pregão sem que assista aos licitantes direito de reembolso ou indenização, se lhe for conveniente.

9 - Integram o presente Edital os Anexos:

**Anexo I – Relação dos gêneros;**



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

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

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

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

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

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

**Anexo VII** – Minuta da Ata de Registro de Preço

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

Estância Turística de Paraguaçu Paulista, 13 de maio de 2014.

**Ricardo Cordeiro Custodio**  
Pregoeiro



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

### ANEXO I

Objetivando a **Aquisição de gêneros alimentícios, de primeira qualidade.**

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO	COMPLEMENTO
1	4.027	CX	<b>CHA MATTE CX. 250 GRS</b>	de acordo com as NTA 02 e 46. Beneficiada, composta de folhas de erva-mate tostada para infusão, sem corante artificial, com, no mínimo, de 70% de folhas de erva mate e 30% de outras partes do ramo, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Aparência: folhas, hastes, pecíolo e pedúnculos fragmentados, secos. Cor: verde escura. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: caixa de papelão fino, acondicionada internamente em saco de papel impermeável contendo peso líquido de 250 gramas.
2	7.224	POTE	<b>MARGARINA CREMOSA COM SAL, POTE 500 GR,</b>	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/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.
3	13.512	PCT	<b>CAFÉ EM PÓ, TORRADO/MOÍDO 500 GR</b>	Devendo conter até 30% grãos conillon, 20% pretos/verdes/ardidos; isento de grãos pretos-verdes ou fermentados grãos crus, sãos 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 almofada (sem vácuo), validade mínima 2 meses a contar da data da entrega.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

4	9.006	PET	<b>OLEO DE SOJA REFINADO, PET 900 ML</b>	de acordo com as NTA 50. Preparada a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: frasco de plástico atóxico contendo volume líquido de 900 (novecentos) mililitros. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº. de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.
5	6.563	PCT	<b>AÇUCAR CRISTAL PC. 5 KG</b>	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. 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.
6	13.204	PCT	<b>BOLACHA SALGADA TIPO CREM CRACKER</b>	de acordo com as nta 02 e 48. produzida a partir de matérias primas são e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. tendo como composição básica os seguintes 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. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g: - mínimo de calorias: 110 cal; - mínimo de carboidratos: 28 g; - mínimo de proteínas: 3 g; - máximo de gorduras totais: 4,2 g; - máximo de gorduras saturadas: 1,9 g; - mínimo de fibra alimentar: 1 g; - máximo de gorduras trans: 0,5 g; - máximo de sódio: 340 mg.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

7	3.760	PCT	<b>BOLACHA DE LEITE PCT 0,400 GR.</b>	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Biscoito doce sem recheio; de maisena; Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Láctico, Aromatizante e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i). CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: - Primária: pacote em papel impermeável, lacrado, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas. 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.
8	1.284	CX	<b>SUCO EM PÓ,</b>	PC/25 GR,CX C/15 UN V.SABORES
9	5.095	LATA	<b>ACHOCOLATADO EM PO 400 GR</b>	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.
10	243	CX	<b>LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, 1 LITRO, CX. C/ 12 UN</b>	de acordo com as especificações de qualidade definidas em Leis, Decretos, Portarias e Normas embalados em caixas TP de 01 litro
11	820	PCT	<b>COCO RALADO</b>	PC. 100 GR.
12	1.024	LATA	<b>CREME DE LEITE, 395 GR</b>	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.
13	1.060	LATA	<b>SARDINHA, 250 GR</b>	água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

14	3.320	PCT	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PCT 1 KG ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9)</b>	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 sãos 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.
15	1.074	LATA	<b>LEITE CONDENSADO</b>	Lata 395 gr
16	3.746	PCT	<b>SAL REFINADO (CLORETO DE SÓDIO) C/ IODO 1 KG</b>	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.
17	20	CX	<b>CALDO DE CARNE, CX. 114 GR</b>	de 1º qualidade, contendo 12 tabletes.
18	520	CX	<b>CALDO DE GALINHA, CX. 114 GR</b>	de 1º qualidade, contendo 12 tabletes.
19	108	LAT	<b>AZEITE DE OLIVA, 500 ML</b>	Preparada a partir de grãos sãos e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais.- Validade mínima de 12 meses.- Embalagem: lata de folha de flandres com verniz sanitário.
20	840	LATA	<b>ERVILHA CONSERVA, LATA 200 GR</b>	Inteiras, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagados.-Cor, cheiro e sabor próprios.-Validade mínima de 12 meses. Embalagem: lata de folha de flandres, com verniz sanitário.
21	446	SACHE	<b>MOLHO DE TOMATE</b>	Sache 340 gr
22	1.836	FR	<b>VINAGRE DE VINHO, FR 750 ML.</b>	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.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

23	10.396	PCT	<b>ARROZ AGULHA, PC. 5 KG, LONGO, TIPO 1</b>	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. 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.
24	60	PCT	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO, TIPO 1, PCT 0,500 GR.</b>	contendo farinha de trigo comum 57,770%, semola de trigo 17,685%, amido de milho 1,539% e corante natural curcuma com gluten .
25	410	CX	<b>AMIDO DE MILHO</b>	cx. 500 gr.
26	1.090	LATA	<b>MILHO VERDE 200 GR</b>	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.
27	880	LATA	<b>FERMENTO QUIMICO EM PO, LATA 0,250 GR.</b>	de acordo com a NTA-81: amido de milho, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico 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.
28	391	KG	<b>COLORAU</b>	PCT 1 KG.
29	315	PCT	<b>FARINHA DE MANDIOCA BIJU</b>	PCT 1 KG.
30	706	PCT	<b>OREGANO</b>	PC. 100 GR
31	10.200	PCT	<b>FEIJAO EXTRA NOVO CARIOQUINHA TP 1 (1 KG)</b>	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 parasitos, 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 liquido de 01(um)kg.
32	160	PCT	<b>FERMENTO BIOLOGICO FRESCO</b>	Pc. 500 gr
33	32	UN	<b>ADOÇANTE LIQUIDO DIETETICO</b>	(Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio) em embalagem de 100 ML.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

34	20	LATA	<b>MARGARINA CREMOSA COM SAL, LATA 15 KG</b>	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.
35	32	POTE	<b>MARGARINA CREMOSA SEM SAL</b>	Pote 500 gr
36	350	PCT	<b>AÇÚCAR REFINADO, PC. 1 KG</b>	Fabricado à partir de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Sabor doce. Validade mínima 12 meses. Embalagem saco de polietileno atóxico.
37	1.500	PCT	<b>AMENDOIM CRU EM GRAO 500 GR</b>	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 (quinhentos) g.
38	100	VDR	<b>AZEITONA VERDE EM CONSERVA, 500GRS.</b>	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
39	170	PCT	<b>CANELA EM PÓ, PC. 50 GR</b>	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.
40	200	PCT	<b>COLORAU</b>	PC. 500 GR.





## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

41	2.000	LAT	<b>EXTRATO DE TOMATE 350 GRS.</b>	Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Apresentando substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33%p/p. Não contendo gluten. Características: Aparência: massa mole. - Cor: vermelha. - Odor: próprio. - Sabor: próprio. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30 gramas: - mínimo de Calorias: 20 Cal; - Carboidratos: 4,2 g; - Proteínas: 0,9 g; - Gorduras Totais: 0 g; - Gorduras Saturadas: 0 g; - gorduras Trans: 0 g; - Fibra alimentar: 0.9 g; - máximo de Sódio: 126 mg; - mínimo de Vitamina A: 40 mcg; - mínimo de Vitamina E: 1 mg; - mínimo de Vitamina B6 0.06mg;
42	100	PCT	<b>FARINHA DE ROSCA,</b>	PCT C/ 500 GRS
43	200	PCT	<b>FARINHA DE TRIGO P/ QUIBE, 1 KG</b>	Obtido à partir de matéria-prima sã, limpa e de boa qualidade. Livre de sujidades, parasitos e larvas. Isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais.-Validade mínima de 06 meses.-Embalagem: saco de polietileno atóxico, termossoldado.
44	3.700	PCT	<b>FUBA DE MILHO TIPO MIMOSO, 500 GR</b>	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.
45	1.700	KG	<b>GELATINA EM PÓ DE VARIOS SABORES, PCT 1 KG.</b>	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.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

46	800	CX	<b>GOIABADA, 400 GR</b>	acondicionado em embalagem tetra-pack, de 1.º qualidade, acondicionado em embalagem de 400 gramas contendo a descrição das características do produto .
47	600	FR	<b>GROSELHA</b>	FR DE 1 LITRO
48	1.200	PCT	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, PC 500 GR</b>	contendo farinha de trigo comum 57,770%, semola de trigo 17,685%, amido de milho 1,539% e corante natural curcuma com gluten .
49	200	CX	<b>MAIONESE 1 KG</b>	CX. DE 1 KG
50	300	PCT	<b>MILHO DE PIPOCA</b>	PCT 500 GR
51	500	PCT	<b>MILHO PARA CANJICA DE COR BRANCA PCT 0,500 GR.</b>	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 liquido de 500 (quinhentos) gramas.
52	1.050	PCT	<b>QUEIJO RALADO, PC. 50 GR</b>	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 poliester metalizado com polietileno, resistente, hermeticamente lacrado, ou de polietileno atóxico, resistente, termossoldado.
53	300	PCT	<b>SAGU</b>	PC. 500 GR
54	300	PCT	<b>BOLACHA DOCE TIPO ROSQUINHA</b>	PC. 500 GR
55	50	PCT	<b>TEMPERO EM PO (TIPO SAZON)</b>	12 UN. 5G, PCT 60 GR - DIVERSOS



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

56	21.000	KG	<b>CARNE BOVINA CONGELADA (PATINHO) MOÍDO</b>	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 são e limpas, livre de parasitas, hematomas, ossos, cartilagem, fibrose, reação vacinal, resíduo de tinta de carimbo e de quaisquer substancias que possam altera-las ou encobrir alguma alteração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Características: os cortes deverão ser moídos em discos de 06 mm. Validade Mínima: 06 (seis) meses. Embalagem Primária: saco transparente atóxico termoencolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 12 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 64 g:- mínimo de Calorias: 125 Cal;- Carboidratos: 0 g;- mínimo de Proteínas: 19 g;- máximo de Gorduras Totais: 6,0 g;- máximo de Gorduras Saturadas: 3,0 g;- Gorduras Trans: 0 g;
57	10.000	KG	<b>CARNE BOVINA CONGELADA (PATINHO) EM TIRAS</b>	Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas adequadas apresentada no corte patinho em iscas. De acordo com as NTAs 1, 2, 3 e 4. Produzida à partir de matérias primas são e limpas, livre de parasitas, hematomas, ossos, cartilagem, fibrose, reação vacinal, resíduo de tinta de carimbo e de quaisquer substancias que possam altera-las ou encobrir alguma alteração. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Características: corte de aproximadamente 2cm de largura 2cm de altura por 6 cm de comprimento. Validade mínima: 12 (doze) meses a contar. Embalagem Primária: saco transparente atóxico termoencolhível embalados a vácuo, pesando aproximadamente 02 (dois) Kg, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Na etiqueta interna deve constar a marca, numero do registro no órgão de inspeção sanitária e data de produção e validade. Devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo 6 pacotes cada, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 12 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 100 g:- mínimo de Calorias: 138 Cal;- Carboidratos: 0 g;- mínimo de Proteínas: 27 g;- máximo de Gorduras Totais: 2,5 g;- máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 g;- Gorduras Trans: 0 g;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

58	1.000	KG	<b>EMPANADO DE PEIXE CONGELADO</b>	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.
59	5.000	KG	<b>CHARQUE – CARNE BOVINA SALGADA DESSECADA</b>	de acordo com as NTA 01 e 03. Preparado com carne bovina parte traseira, curado, salgado e condimentado. Livre de parasitos, larvas, sujidades e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la. Aspecto: próprio, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Cheiro: próprio. - Sabor: próprio. Validade mínima: 06 meses. Embalagem: tipo cry-o-vac, atóxica, resistente, termossoldada, contendo como peso líquido 1000 (mil) gramas. E suas condições deverão estar de acordo c/ a NTAB (decreto 12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97). Rotulado pelo órgão competente. Produto inspecionado pelo SIF / DIPOA Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante, data de fabricação; prazo de validade e peso líquido; n.º de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.
60	5.000	KG	<b>SALSICHA HOT DOG CONGELADA CARNE BOVINA</b>	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, 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 com abas superiores e inferiores lacradas. Deve ser isenta de ossos, pele, cartilagens, não sendo permitida a substituição.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

61	26.000	KG	<b>CORTE CONGELADO DE FRANGO – FILÉ DE PEITO CORTADO TIPO SASSAMI</b>	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 aproximadamente 10 cm. 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 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, 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.
62	13.500	KG	<b>CARNE SUINA COZIDA EM CUBOS</b>	de acordo com as NTA 01, 02 e 03. Corte pernil, desossado e cortado em iscas, devendo ficar isento de ossos, nódulos, artilagens, hematomas, coágulos, carimbo e reação à vacina Tendo como componentes os seguintes elementos: carne suína, água e sal. Características: Formato: ISCAS com medidas aproximadas 2x2cm de largura por 5cm de comprimento aproximadamente. Cor: comum de carne suína Sabor: levemente salgada. Textura: macia e succulenta. Observações - Produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. - Produto não deverá necessitar de refrigeração para o seu acondicionamento. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: pouche com peso líquido de 02 (dois) kg, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com etiqueta interna, com informações como: nome do corte. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo 04 pacotes de 03 kg, perfazendo um total de 12 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração. Valores nutricionais exigidos em uma porção de aproximadamente 70 g: - mínimo de Calorias: 185 Cal; - Carboidratos: 2,0 g; - mínimo de Proteínas: 25 g; - máximo de Gorduras Totais: 9,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 3,0 g; - Gorduras Trans: 0 g; - máximo de sódio: 250 mg.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

63	13.000	KG	<b>CARNE BOVINA CONGELADA (PATINHO) EM CUBOS</b>	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 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 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, 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;
64	4.700	KG	<b>CORTE CONGELADO DE FRANGO (COXINHA DA ASA)</b>	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, bolors 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.
65	1.600	KG	<b>CARNE BOVINA (LAGARTO) PEÇA REFRIGERADA</b>	de acordo com as NTA 01, 02 e 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, refrigerada, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância ontaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Conter no máximo 5% de gordura e sebo; isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses. Embalagem Primária: saco plástico transnsparente, atóxico, resistente, fechado a vácuo, com peso líquido de 01 (três) a 03 (três) kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso líquido de 20 (vinte) a 30 (trinta) kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

66	5.000	KG	<b>MINI ALMONDEGA COZIDA CONGELADA DE CARNE BOVINA</b>	(processo de congelamento IQF) CARACTERÍSTICAS, Sabor característico de carne bovina assada, suavemente temperada. Textura macia, formato arredondado e tamanho reduzido específico para crianças (recortes provenientes de dianteiros e traseiros), com aproximadamente 3 gramas cada, embalagem primária- saco de polietileno (2kg) com etiqueta litografada constando: nome, marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento produtor, lote e validade, código de registro interno do produto, instrução de armazenamento e conservação. Embalagem secundária caixa de papelão ondulado pesando aproximadamente 12kg. Validade: 730 dias após a data de produção.
67	600	KG	<b>AZEITONA VERDE EM CONSERVA SEM CAROÇO</b>	de acordo com as NTA 02 e 31. 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, não manchadas e não deterioradas. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem: - Primária: Balde de plástico com peso drenado 2kg e Peso líquido 3,6kg.
68	1.400	KG	<b>BISCOITO DOCE RECHEADO SABOR CHOCOLATE TP TORTITA</b>	de acordo com a nta 48. Produzida a partir de matérias primas são e limpas, ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. tendo como composição básica os seguintes elementos: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Cacau em pó, Sal, Corante Natural Caramelo (INS 150a), Estabilizantes (Lecitina de Soja e Ésteres de Poliglicerol de Ácido Ricinoléico), Fermentos Químicos (Bicarbonato de Sódio e Bicarbonato de Amônio), Acidulante Ácido Láctico e Aromatizantes. <b>CONTÉM GLÚTEN.</b> características: aparência: biscoito doce contendo na sua parte interna recheio sabor chocolate. 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 375 (trezentos e setenta e cinco) gramas. 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: 145 cal; - mínimo de carboidratos: 17 g; - mínimo de proteínas: 1,6 g; - máximo de gorduras totais: 7,6g;- máximo de gorduras saturadas: 3 g; - máximo de gorduras trans: 0,3 g; mínimo de fibra alimentar 0,7 g - máximo de sódio: 70 mg.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

69	1.800	KG	<b>BISCOITO DOCE</b> <b>TIPO WAFFER</b> <b>SABOR LIMÃO</b>	de acordo com as nta 02 e 48. 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 composição básica os seguintes elementos: açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, soro de leite, farinha de soja, óleo vegetal, sal, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido láctico e fermento químico bicarbonato de sódio. podendo conter glúten e zero de gorduras trans. características: aparência: folha prensada, intercalada de recheio. cor: própria. - odor: próprio. - sabor: próprio. validade mínima: de 12 (doze) meses. embalagem primária: filme composto de polipropileno metalizado, impresso destinado a entrar em contato com os alimentos, contendo peso líquido de 140 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. valores nutricionais exigidos em uma porção de 30 (trinta) gramas: - mínimo de calorias: 150 cal; - mínimo de carboidratos: 18 g; - mínimo de proteínas: 1,3 g; - máximo de gorduras totais: 9 g; - máximo de gorduras saturadas: 2,5 g; - gorduras trans: 0 g; - mínimo de fibra alimentar: 0,6 g; - máximo de sódio: 55 mg.
70	2.000	KG	<b>BISCOITO SALGADO</b> <b>APERITIVO TP</b> <b>(PIT STOP) INTEGRAL</b>	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 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.





## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

71	3.300	KG	<b>BISCOITO DOCE RECHEADO SABOR MORANGO</b>	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, 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, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Sal, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Estabilizante Lecitina de Soja, Aromatizantes, Acidulantes (Ácido Láctico e Ácido Cítrico) e Corante Natural Carmim (INS 120). CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima de 06 meses.Embalagem: - Primária: pacote em papel impermeável lacrado com peso líquido de 335 (trezentos e trinta e cinco) grs.- Secundária: caixa de papelão 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. valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g:- mínimo de calorias: 135 cal; - mínimo de carboidratos: 18 g; -mínimo de proteínas: 1,7 g; - máximo de gorduras totais: 5,7g;- máximo de gorduras saturadas: 3,5 g; - máximo de gorduras trans: 0,3 g; fibra alimentar 0,6 g - máximo de sódio: 85 mg.
72	2.600	KG	<b>BOLACHA DOCE TIPO MAIZENA</b>	de acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica os seguintes elementos: Biscoito doce sem recheio; de maisena; Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Láctico, Aromatizante e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i).CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: - Primária: pacote em papel impermeável, lacrado, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas. - Secundária: caixa de papelão ondulado. valores nutricionais exigidos em uma porção de 30g:- mínimo de calorias: 130 cal; - mínimo de carboidratos: 19 g; -mínimo de proteínas: 2,5 g; - máximo de gorduras totais: 4,5 g;- máximo de gorduras saturadas: 2,3 g; - mínimo de fibra alimentar: 1,0 g; - gorduras trans: zero g; - máximo de sódio:125 mg.
73	280	KG	<b>CALDO CARNE SABOR</b>	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.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

74	280	KG	<b>CALDO SABOR GALINHA</b>	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.
75	400	PCT	<b>CANELA DA CHINA EM RAMA, PCT 20 GR.</b>	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.
76	500	KG	<b>DOCE DE PESSEGO EM CALDA</b>	de acordo com as NTA 02 e 26. Preparado com frutas maduras, em metades, sem caroço, sãs, limpas. Livre de fermentação, isenta 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: frutas em metades de consistência própria, não esmagadas. Cor: cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou vidro com peso líquido de 830 (oitocentos e trinta) gramas e peso drenado de 440 (quatrocentos e quarenta) gramas.
77	550	KG	<b>DOCE EM MASSA TIPO GOIABADA</b>	de acordo com as NTA 02 e 28, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Homogêneo e de consistência que possibilite o corte. Livre de fragmentos vegetais não comestíveis, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Isento de sabores e de odores estranhos a sua composição. Validade mínima: 12 (doze) meses Embalagem Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário, ou caixa tipo longa vida, contendo peso líquido de 400 gramas. Embalagem Secundaria: caixa de papelão reforçada adequada ao 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.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

78	7.500	LATA	<b>EXTRATO DE TOMATE, LATA 0,850 GRAMAS</b>	de acordo com a NTA 32. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. Concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Apresentando substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 33%p/p. Características: Aparência: massa mole. - Cor: vermelha. - Odor: próprio. Sabor: próprio. Validade mínima: 12 (doze) meses. Embalagem Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, com peso líquido de 0,850 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 contendo 06 (seis) latas / unidades. 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;- máximo de Sódio: 430 mg;- mínimo de Vitamina A: 40 mcg;- mínimo de Vitamina E: 1 mg;
79	700	KG	<b>FARINHA DE MILHO PCT 1 KG.</b>	Pacote de 1.000 g. De acordo com a NTA 34. Preparada a partir de grãos de milho sãos e limpos. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e ter, no máximo, 14%p/p de umidade.
80	350	KG	<b>FLOCOS DE ARROZ SABOR CHOCOLATE</b>	Preparado com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Arroz, açúcar, cacau, leite condensado em pó, gordura de palma, xarope de glicose, frutose, malte em pó, sal, aromatizantes, vitaminas (B2, B12, Niacina, e Ácido Fólico), e minerais Ferro e Zinco. Podendo conter Glúten. Características: -Aparência: - Cor: própria. - Odor: próprio. - Sabor: doce, próprio. - Textura: crocante. Validade mínima: 12 doze) meses. Rendimento mínimo: 33,3 porções de 30g p/ kg.Embalagem primária: Saco de polietileno com 1,5 Kg, reembalados em caixa de papelão reforçado com 7,5 Kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada. Capacidade 7,5 kg. Valores nutricionais mínimos exigidos em 30 gramas do produto - mínimo de Calorias: 108 Cal - mínimo de Carboidrato: 26 g - Gorduras: ausente - mínimo de Ferro: 4,0 mg; - mínimo de Zinco: 2,0 mg; - mínimo de Vitamina B2: 0,35 mg; - mínimo de Vitamina B12: 0,70 mcg; - mínimo de Ácido Fólico: 70 mg; - mínimo de Vitamina B3: 4,5 mg.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

81	350	KG	<b>FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO TIPO SUCRILHOS</b>	Preparado com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade, contendo como ingredientes os seguintes elementos: Flocos de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado, acrescido de sal, extrato de malte e lecitina de soja, enriquecido das seguintes Vitaminas: A, Tiamina (B1), Riboflavina (B2), Piridoxina (B6), Cobalamina (B12), C, Niacina (B3), Ácido Fólico (B9) e Minerais: Ferro e Zinco. Podendo conter Glúten. Obs: Ausente de corantes artificiais Características: -Aparência: flocos recobertos por crosta branca.- Cor: própria. - Odor: próprio.- Sabor: doce, próprio.- Textura: crocante.Validade mínima: 12 (doze) meses.Rendimento mínimo: 33,3 porções de 30g p/ kg.Embalagem primária: laminado de 01 (um) a 02 (dois) kg,composto de BOPP transparente (polipropileno biorientado)/BOPPperolizado co-extrusado termosselável, ou filme co-extrusado PEBDL (polietileno de baixa densidade linear)/PEAD (polietileno de alta densidade)/ionômero. O material da embalagem deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade) máxima individual de 3,0g água/m2/dia @ 38°C/90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada. Capacidade 10 kg. Valores nutricionais mínimos exigidos em 100 gramas do produto - mínimo de Calorias: 382 - mínimo de Proteína – 4,86g - mínimo de Carboidratos – 89,98g - Corantes: ausência
82	900	KG	<b>MACARRÃO PARA SOPA TIPO ARGOLINHA</b>	seca, com ovos, de acordo com as NTA 02 e 49. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 03 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 grs de colesterol por quilo, sem adição de corantes. 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.
83	900	KG	<b>MACARRÃO PARA SOPA TIPO AVE-MARIA</b>	seca, com ovos, de acordo com as NTA 02 e 49. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 03 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 grs de colesterol por quilo, sem adição de corantes. 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.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

84	10.000	KG	<b>MACARRÃO DE SEMOLA PARAFUSO TRICOLOR C/VEGETAIS</b>	Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tomate desidratado , espinafre desidratado, corantes naturais urucum e cúrcuma,. Deverão apresentar após o cozimento cortes soltos de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Contén Glúten Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso liquido de 500g . Validade mínima de 12 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e composição centesimal e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.
85	1.200	KG	<b>MILHO PARA CANJICA DE COR BRANCA PCT 0,500 GR.</b>	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 liquido de 500 (quinhentos) gramas. Embalagem Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.
86	850	KG	<b>SARDINHA EM CONSERVA</b>	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.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

87	1.500	KG	<b>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA DE FRUTAS VERMELHAS ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	Ingredientes: açúcar orgânico, leite em pó, malto dextrina, aroma idêntico ao natural de frutas vermelhas, espessante natural goma guar, aroma artificial de leite condensado, sal, vitaminas, minerais, corante artificial vermelho ponceau. Rendimento de 24 porções de 200ml por Kg do produto. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg ou 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 1,96g água/m <sup>2</sup> /dia 38°C/90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações. Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) máxima individual de 2,53 cm <sup>3</sup> (CNTP)/(m <sup>2</sup> .dia) a 23°C, a seco e 1atm de gradiente de pressão parcial de gás oxigênio, em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações, acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando peso líquido de 12 Kg. Validade: de 6 meses a partir da data de fabricação.
88	1.500	KG	<b>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SHAKE FRAPE SABOR BAUNILHA COM MALTE ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	Ingredientes: Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, extrato de malte, aroma idêntico ao natural de baunilha, sal, espessante natural goma guar, corante natural: urucum, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Rendimento de 24 porções de 200ml por Kg do produto. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 1,96g água/m <sup>2</sup> /dia 38°C/90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações. Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) máxima individual de 2,53 cm <sup>3</sup> (CNTP)/(m <sup>2</sup> .dia) a 23°C, a seco e 1atm de gradiente de pressão parcial de gás oxigênio, em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações, acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando peso líquido de 12 Kg. Validade: de 6 meses a partir da data de fabricação.
89	1.500	KG	<b>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA DE CHOCOLATE GRANULADO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	Ingredientes: açúcar orgânico, leite em pó, malto dextrina, cacau em pó solúvel, extrato de malte, espessante natural goma guar, aroma artificial de baunilha, sal, vitaminas e minerais. Rendimento de 24 porções de 200ml por Kg do produto. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg ou 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 1,96g água/m <sup>2</sup> /dia 38°C/90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações. Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) máxima individual de 2,53 cm <sup>3</sup> (CNTP)/(m <sup>2</sup> .dia) a 23°C, a seco e 1atm de gradiente de pressão parcial de gás oxigênio, em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações, acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando peso líquido de 12 Kg. Validade: de 6 meses a partir da data de fabricação.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

90	1.500	KG	<b>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR LEITE CONDENSADO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	Ingredientes: Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, aroma idêntico ao natural de leite condensado, espessante natural goma guar, sal, corante natural: urucum, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Rendimento de 24 porções de 200ml por Kg do produto. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg ou 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 1,96g água/m <sup>2</sup> /dia 38°C/90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações. Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) máxima individual de 2,53 cm <sup>3</sup> (CNTP)/(m <sup>2</sup> .dia) a 23°C, a seco e 1atm de gradiente de pressão parcial de gás oxigênio, em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações, acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando peso líquido de 12 Kg. Validade: de 6 meses a partir da data de fabricação.
91	1.500	KG	<b>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SHAKE SAVOR FRAPE BANANA E MAMÃO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	Ingredientes: açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, farinha de aveia, flocos de banana, flocos de mamão, espessante natural goma guar, aromas idênticos ao natural de banana e mamão, sal, corante natural: caramelo, corantes artificiais: amarelo crepúsculo e vermelho ponceau, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten. Rendimento de 24 porções de 200ml por Kg do produto. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio), acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando peso líquido de 12 Kg. Validade: de 6 meses a partir da data de fabricação.
92	1.000	KG	<b>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO SABOR CROCANTE DE BANANA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	<b>BOLO:</b> Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó, aroma idêntico ao natural de banana, fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); sal, corante natural: caramelo (INS-150a), vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten. <b>INGREDIENTES DA FAROFA:</b> Açúcar orgânico, maltodextrina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja e canela em pó. Contém glúten. <b>Modo de Preparo:</b> Deve-se adicionar somente água. <b>RENDIMENTO:</b> 22 porções de 50 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 deverá possuir comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água), totalizando um peso líquido de 12kg, 900g pó e 100g e farofa. 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.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

93	1.000	KG	<b>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	<p>INGREDIENTES DO BOLO: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo em pó, leite em pó integral, amido de milho, gordura emulsificada, cacau em pó solúvel, fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); aroma artificial de baunilha (aromatizante), sal, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten.</p> <p>INGREDIENTES DA CALDA: Açúcar orgânico, maltodextrina, cacau solúvel em pó, espessante natural goma guar (INS-412), aroma artificial de baunilha (aromatizante) e sal. Não contém glúten.</p> <p>Modo de Preparo: Deve-se adicionar somente água.</p> <p>RENDIMENTO: 23 porções de 60 gramas.</p> <p>Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água), totalizando um peso líquido de 12kg, 800g de pó e 200g de calda.</p> <p>Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes.</p> <p>Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.</p>
94	1.000	KG	<b>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE FUBÁ CREMOSO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	<p>Ingredientes: Açúcar orgânico, fubá, leite em pó integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura emulsificada, ovo em pó, fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); aroma artificial: milho (aromatizante) e coco (aromatizante), sal, corante natural: urucum (INS-160b), vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco).</p> <p>Modo de Preparo: Deve-se adicionar somente água.</p> <p>RENDIMENTO: 26 porções de 60 gramas.</p> <p>Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem deverá possuir comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água), totalizando um peso líquido de 12kg.</p> <p>Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes.</p> <p>Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.</p>





**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

95	1.000	KG	<b>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE MAÇÃ COM CANELA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, amido de milho, gordura emulsificada, ovo em pó, fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); aroma idêntico ao natural de maçã com canela (aromatizante), sal, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten. Modo de Preparo: Deve-se adicionar somente água. RENDIMENTO: 22 porções de 60 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 deverá possuir comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água), totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.
96	1.000	KG	<b>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DUETO DE MORANGO ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	INGREDIENTES DO BOLO: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, amido de milho, gordura emulsificada, ovo em pó, fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); aroma idêntico ao natural de morango (aromatizante), corante artificial: vermelho bordeaux (INS-123) e vermelho ponceau (INS-124), sal, vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais(Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten. INGREDIENTES DA BASE DE CHOCOLATE: Açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina, sal e aroma artificial de baunilha (aromatizante). Não contém glúten. Modo de Preparo: Deve-se adicionar somente água. RENDIMENTO: 22 porções de 60 gramas. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada, 900g de pó e 100g de base de chocolate. O material da embalagem deverá possuir comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água), totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

97	1.000	KG	<b>MISTURA EM PO PARA O PREPARO DE BOLO CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS COM AÇUCAR ORGANICO</b>	Preparado com ingredientes que são limpos e de boa qualidade, contendo como ingredientes básicos: Ingredientes do bolo: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, gordura emulsificada, ovo em pó, fermento químico, aroma idêntico ao natural de cenoura, sal, vitaminas A, C, B1, B2, B3 e B6 e minerais: Cálcio, ferro e zinco. Ingredientes da calda: açúcar orgânico, maltodextrina, cacau solúvel em pó, espessante natural goma guar, aroma artificial de baunilha e sal. RENDIMENTO: 800g de pó + 200g de calda, adicionar 550ml de água = 1,39 kg = 23 porções de 43,5g. EMBALAGEM: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno opaco, atóxico, herméticamente fechados, sendo o bolo com 800g e a calda com 200g cada, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 1,65g água/m²/dia 30°C/80% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova. Acondicionado em caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de calda, totalizando 12kg de peso líquido. ROTULAGEM: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações. VALIDADE: O prazo de validade do produto é de seis meses a partir da data de fabricação. Valor Nutricional mínimo em 100g Macronutrientes: Proteínas: 7,0g Lipídios: 8,50g Glicídios: 71,00g Vitaminas: Vitamina C: 18,00mg Niacina: 6,5mg Riboflavina: 0,5mg Tiamina: 0,50mg Vitamina A: 248mcg Minerais: Ferro: 5,5mg Cálcio: 410mg Zinco: 2,9mg
----	-------	----	---	--



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

98	1.200	KG	<b>MISTURA EM PO COM SOJA SABOR GOIABA FONTE DE CALCIO SABOR GOIABA ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS</b>	Preparado com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: açúcar orgânico, extrato de soja desengordurado, maltodextrina, ácido cítrico, espessante natural goma guar, polpa de goiaba, aroma idêntico ao natural de goiaba, corante artificial: vermelho Bordeaux, vermelho ponceau e amarelo tartazina, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), e fonte de mineral (cálcio). Não contém glúten. Características:- Aparência: pó fino. - Odor: próprio de goiaba. - Sabor: próprio de goiaba. - Cor: própria de goiaba. Prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses. Diluição/rendimento mínimo: 24 porções de 200 ml/kg. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01(um) kg. O material da embalagem deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 1,65g água/m2/dia @ 30°C/80% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova. 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, pesando de 10 (dez) kg a 16 (dezesseis)kg. Valores nutricionais exigidos em 100g do produto: - mínimo de Calorias: 360 Calorias; - mínimo de Proteínas: 6,0g; - máximo de Carboidratos: 84g; - Gorduras Totais: 0g - mínimo de Vitamina A: 430 mcg; - Mínimo de Vitamina C: 32 mg; - mínimo de Vitamina B1 (Tiamina): 0,85 mg; - mínimo de Vitamina B2 (Riboflavina): 0,90 mg; - Mínimo de Vitamina B3 (Niacina): 11mg; - mínimo de Vitamina B6 (Piridoxina): 0,90 mg; - mínimo de Cálcio: 360 mg
99	1.200	KG	<b>MISTURA EM PÓ SABOR NECTARINA PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA FONTE DE CÁLCIO ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS</b>	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA FONTE DE CÁLCIO SABOR NECTARINA ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS: Ingredientes: Açúcar orgânico, extrato de soja desengordurado, maltodextrina, fosfato tricálcico, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), fonte de mineral: cálcio. Não contém glúten. Não contém lactose por ser um produto à base de soja. Rendimento: 24 porções de 200 ml. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio), acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

100	1.200	KG	<b>MISTURA EM PÓ SABOR LARANJA PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA FONTE DE CÁLCIO COM ACEROLA ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS</b>	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA FONTE DE CÁLCIO SABOR LARANJA COM ACEROLA ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS: Ingredientes: Açúcar orgânico, extrato de soja desengordurado, maltodextrina, fosfato tricálcico, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), fonte de mineral: cálcio. Não contém glúten. Não contém lactose por ser um produto à base de soja. Rendimento: 24 porções de 200 ml. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio), acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.
101	1.200	KG	<b>MISTURA EM PÓ SABOR AÇAÍ COM TUTTIFRUTI PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA FONTE DE CÁLCIO ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS</b>	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE ALIMENTO COM SOJA FONTE DE CÁLCIO SABOR AÇAÍ COM TUTTIFRUTI ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS: Ingredientes: Açúcar orgânico, extrato de soja desengordurado, maltodextrina, fosfato tricálcico, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), fonte de mineral: cálcio. Não contém glúten. Não contém lactose por ser um produto à base de soja. Rendimento: 24 porções de 200 ml. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio), acondicionados em caixa de papelão lacrada, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

102	1.200	KG	<b>MISTURA EM PO COM SOJA SABOR KIWI C/ MAÇA ENRIQUECIDO C/ VITAMINAS E MINERAIS</b>	Preparado com ingredientes sãos, limpos e de boa qualidade. Contendo como ingredientes os seguintes elementos: açúcar orgânico, extrato de soja desengordurado, maltodextrina, ácido cítrico, espessante natural goma guar, polpa de kiwi, polpa de maçã, aromas idêntico ao natural de kiwi w maçã, corante artificial: verde folha, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6), e fonte de mineral (cálcio). Prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses. Diluição/rendimento mínimo: 24 porções de 200 ml/kg. Embalagem Primária: pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, contendo peso líquido de 01(um) kg. O material da embalagem deverá possuir TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 1,65g água/m2/dia @ 30°C/80% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos-de-prova. 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 pesando de 10 (dez) kg a 16(dezesesseis)kg. Valores nutricionais exigidos em 100g do produto: - mínimo de Calorias: 360 Calorias; - mínimo de Proteínas: 6,0g; - máximo de Carboidratos: 84g; - Gorduras Totais: 0g - mínimo de Vitamina A: 430 mcg; - Mínimo de Vitamina C: 32 mg; - mínimo de Vitamina B1 (Tiamina): 0,85 mg; - mínimo de Vitamina B2 (Riboflavina): 0,90 mg; - Mínimo de Vitamina B3 (Niacina): 11mg; - mínimo de Vitamina B6 (Piridoxina): 0,90 mg; - mínimo de Cálcio: 360 mg
103	1.000	KG	<b>MISTURA EM PO PARA PREPARO DE PURÊ DE BATATA COM CREME DE LEITE E FIBRA ENRIQUECIDO COM CÁLCIO</b>	Ingredientes: Batata em flocos desidratada, leite em pó integral, fécula de batata, creme de leite em pó, gordura low trans, sal, fibra insolúvel, condimento preparado: alho e cebola, aroma idêntico ao natural de manteiga e mineral: Cálcio. Não contém glúten. Rendimento: 169 porções de 26 gramas. Embalagem: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O material da embalagem possui: Comprovada TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) Comprovada TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) Acondicionados em caixas de papelão reforçadas, contendo 8 unidades, totalizando um peso líquido de 8kg. Rotulagem: Os produtos deverão ser identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: O prazo de validade do produto é de seis meses a partir da data de fabricação.
104	130	UN	<b>CEREAL A BASE DE ARROZ, LATA 0,400 GR.</b>	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.



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

105	130	UN	<b>CEREAL A BASE DE MILHO, LATA 0,400 GR.</b>	farinha de milho, emriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanília. contém gluten. contém traços de leite.
106	425	LATA	<b>MILHO VERDE</b>	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 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.
107	150	KG	<b>COCO RALADO</b>	de acordo com as nta 02 e 29. produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitos, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e / ou cortantes. branco, puro, sem qualquer adição, com no mínimo 60% de gordura. características:aparência: granulado branco. odor: característicos sabor: característico validade mínima: 09 (nove) meses. embalagem primária: pacotes de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno pesando 100 gramas. embalagem secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado.
108	400	LATA	<b>ERVILHA</b>	de acordo com as NTA 02 e 31. Inteiras, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal. Livre de fermentação, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90% da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagados. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, com peso líquido drenado de 02 (dois) kg. Secundária: caixa de papel ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

109	500	KG	<b>MARROM GLACÊ 350G</b>	polpa de batata doce, açúcar, espessante, agar-agar e goma jataí, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aroma natural de baunilha e corante betacaroteno. NÃO CONTEM GLÚTEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO COM PESO LÍQUIDO DE 350G EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA COM 24 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE 12 MESES.
110	4.500	KG	<b>FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO</b>	PCT 500 GR
111	10	KG	<b>ANTI MOFO</b>	ACONDIC. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 01 KG

**AMOSTRAS**

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

2- Deverá ser entregue no dia 30/05/2014, data da abertura das propostas, 01 (uma) amostra de cada produto cotado, em embalagem original (embalagem primária), para análise do setor de Merenda Escolar, sob pena de desclassificação.

**2.2** – Para os itens 56 a 66 apresentar 02 (duas) para cada um dos itens ofertados. Sendo uma para degustação e outra para contra prova.

3 – As amostras deverão ser entregues na **Cozinha Piloto, localizada na Rua Maria Paula Gambier Costa nº 124**, devendo ser entregue juntamente com as amostra relação dos produtos cotados para protocolo.

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

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

7 - 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.

**7.1.1** - 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.

**7.1.2** - Em caso de rejeição da amostra do produto a licitante será desclassificada ao item respectivo.

**OBSERVAÇÕES ITENS ESTOCÁVEIS:**

**3.2 – EMBALAGEM:**

**3.2.1 - PRIMÁRIA:** deve conter rótulo, apostado 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.;

**3.2.2 – PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS:** não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e



## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

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

**3.3.1 – 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, n.º do lote; tabela com os valores nutricionais; orientação de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

**3.3.2– 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.

**3.3 – Os produtos entregues deverão ter a data de fabricação no máximo do mês anterior (30 dias) do mês da entrega.**

### **OBSERVAÇÕES ITENS PERECÍVEIS:**

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

#### **1 – EMBALAGEM:**

1.2 - 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;

1.3 1.2 - PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS: não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

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

2.1 – DA EMBALAGEM PRIMÁRIA: deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento, marca, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, nome e endereço do fabricante, peso líquido, sigla e n.º do registro em vigência no órgão competente, n.º 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 - LAUDO BROMATOLÓGICO:** O(s) vencedor (es) da licitação deverá (ao) apresentar 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.

**4 – FICHA TÉCNICA:** O(s) vencedor(es) da licitação deverá(ao) apresentar Ficha Técnica do produto, assinada pelo técnico responsável

**5 – TRANSPORTE:** deverá ser efetuado em caminhão refrigerado.

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

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

**6 – DATA DE FABRICAÇÃO/ PRODUÇÃO/ ACONDICIONAMENTO/ EMPACOTAMENTO:** não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de entrega do produto.





**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

**ANEXO II**

**“DECLARAÇÃO”**

Eu, \_\_\_\_\_ (nome) \_\_\_\_\_, representante legal da empresa \_\_\_\_\_, CNPJ: \_\_\_\_\_, interessada em participar no Processo Licitatório (Pregão nº .../2014), da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que demos pleno atendimento aos requisitos de habilitação.

Local e data.

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

**ANEXO III**

**“DECLARAÇÃO”**

Eu, \_\_\_\_\_ nome \_\_\_\_\_ completo),  
CPF: \_\_\_\_\_ representante legal da empresa \_\_\_\_\_,  
CNPJ \_\_\_\_\_, interessada em participar no Processo Licitatório (Pregão nº .../2014), da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que, inexistente impedimento legal contra a firma \_\_\_\_\_ para licitar ou contratar com a Administração

Local e data.

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



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

**ANEXO IV**

**“DECLARAÇÃO”**

Eu, \_\_\_\_\_ (nome completo),  
CPF: \_\_\_\_\_ representante legal da empresa \_\_\_\_\_,  
CNPJ \_\_\_\_\_, interessada em participar no Processo Licitatório (Pregão nº .../2014), da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que, aceito as condições do Pregão nº .../2014.

Local e data.

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

**ANEXO V**

**“DECLARAÇÃO”**

Eu, \_\_\_\_\_ nome completo),  
CPF: \_\_\_\_\_ representante legal da empresa \_\_\_\_\_,  
CNPJ \_\_\_\_\_, interessada em participar no Processo Licitatório (Pregão n.º .../2014), da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que em meu quadro de pessoal, não utilizará na prestação dos serviços, empregado(s) com idade inferior a 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal e Lei Federal nº 9.854/99.

Local e data.

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



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO**

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

Paraguaçu Paulista, .... de ....de 2.014.

---

Empresa

Nome, RG. – representante legal

(carimbo da empresa)



## Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

### ANEXO V MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

PREGÃO PRESENCIAL: Nº \_\_\_\_/2014

PROCESSO: Nº \_\_\_\_/2014

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. Dr. **Ediney Taveira Queiroz**, residente à Rua Tharcio Patrocínio de Campos, n.º 1067, Vila Galdino, portador da Cédula de Identidade RG. n.º 5.779.537 e do CPF n.º 362.887.568-49, 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 \_\_\_\_/2014, homologado pelo Sr. Prefeito Municipal, Resolve registrar os preços para **aquisição eventual gêneros alimentícios**, para esta municipalidade, conforme condições constantes do Anexo I, que passa a fazer parte desta, Tendo sido os referidos preços oferecidos pela empresa cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame acima numerado, como segue:

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 \_\_\_\_/2014, que passa a fazer parte, para todos os efeitos, desta **ATA**.

#### II – DA VALIDADE E DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

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

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

2.3. Mesmo 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:

a) não retirar a Nota de Empenho, no prazo de Edital

b) apresentar documentação falsa;



## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

- c) deixar de entregar os documentos exigidos para o certame;
- d) retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;
- e) não manter a proposta;
- f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

g) Deixar de assinar a Ata de Registro de Preços, injustificadamente, dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação;

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

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

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

3.2.2. Pela Inexecução parcial ou total do contrato:

a) advertência;

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

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

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

3.3. A formalização da aplicação das penalidades descritas nas alíneas “c” e “d” do subitem

3.2.2 desta cláusula determina a necessária publicação no Diário Oficial do Estado;

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

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

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

### **IV – DOS PREÇOS**

4.2. 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 \_\_\_\_/2014 que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

### **V – DA FORMA, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

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

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



## **Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

Locais de entrega:

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

**Departamento de Assistência Social** - Nos Projetos e no CCI.

**Demais Departamentos** – nas respectivas sedes.

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

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

### **VI – DO PAGAMENTO**

6.1. O pagamento será efetuado, após o recebimento definitivo do bem e ou serviço, mediante emissão de Nota Fiscal, devidamente entregue e lançada junto ao 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 dias corridos**.

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

### **VII – DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA**

7.1. A Detentora da Ata fica obrigada a:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **VIII – DAS DIPOSIÇÕES FINAIS**

8.1. Integram esta Ata, o edital do Pregão para registro de Preços nº \_\_\_\_/2014, 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.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista**

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

CNPJ 44.547.305/0001-93 - Estado de São Paulo

PP 045/14

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 2014.

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista - **CONTRATANTE**

**Ediney Taveira Queiroz**

Prefeito Municipal

..... - **CONTRATADA**

.....

.....