Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000

Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ATENÇÃO COMPROVANTE DE RETIRADA DE EDITAL

Firma:
CNPJ:
Endereço:
Cidade/Estado:
Fone/email:
MODALIDADE: PROCESSO Nº 12/2020 – PREGÃO PRESENCIAL Nº. 06/2020.
Objeto: Registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios para suprimento da merenda escolar e de diversos setores da Prefeitura do Município de Tanabi, conforme especificações e quantitativos estimados nos anexos do presente edital.
1. Obtivemos através do acesso <u>www.tanabi.sp.gov.br</u> , nesta data, cópia do Edital de Licitação, na modalidade pregão – tipo presencial acima indicado.
2. Visando à comunicação futura entre a Prefeitura do Município de Tanabi, Estado de São Paulo e sua empresa, solicitamos que preencham o recibo de retirada do Pregão Presencial e remete-lo ao Setor de Licitação, por meio do fax (17) 3272-9002 ou por meio e-mail sito <u>licitacao@tanabi.sp.gov.br</u> e em seguida ligar para o telefone (17) 3272-9000, para confirmar o recebimento do mesmo.
3. A não remessa do recibo EXIME, a Prefeitura da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou email de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas, bem como de qualquer informação adicional, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.
Data/Local:
Nome por extenso:
RG/Assinatura:

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.º 06/2020.

PREÂMBULO:

- 1.1. Repartição interessada: Prefeitura do Município de Tanabi SP.
- 1.2. Licitação Pregão Presencial: 06/2020.
- 1.3. A Prefeitura do Município de Tanabi, Estado de São Paulo, convida os interessados a apresentar cotação, conforme item 2 DO OBJETO, a fim de participar da licitação por **PREGÃO PRESENCIAL**, **REGISTRO DE PREÇOS PELO MENOR PREÇO POR ITEM**, de acordo com o que determina as Leis Federais n.º 8.666/93, 10.520/02, nº. 8.078/90; Lei Complementar 123/06, Lei Municipal 1.945/05, Decreto Municipal 2.241/10, no que couber, bem como cláusulas e condições deste edital a realizar-se na Sala da Comissão Municipal de Licitações, sito à Rua Dr. Cunha Junior nº. 242, Centro CEP: 15170-000.
- 1.4. A realização será no dia de 17 de abril de 2020, às 09h15min, momento em que se procederá à sessão de processamento do Pregão Presencial.
- 1.5. Não havendo expediente na data marcada para a abertura da licitação de que trata o presente Edital, fica a reunião adiada para o primeiro dia útil subsequente, à mesma hora e local, desde que não haja comunicação expressa do Pregoeiro, em contrário;
- 1.6. As decisões do Pregoeiro serão comunicadas diretamente aos interessados durante a sessão do Pregão, e será lavrada ata, ou ainda, a critério do Pregoeiro, por intermédio de ofício, com comprovação de seu recebimento.
- 1.7. Após a entrega dos envelopes será suspensa a sessão para cadastro (verificação) dos dados referentes às propostas, em sequência será dado prosseguimento à sessão do Pregão Presencial.
- 1.8. Não serão admitidos envelopes por correio.

2. DO OBJETO:

- 2.1. Registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios para suprimento da merenda escolar e de diversos setores da Prefeitura do Município de Tanabi, conforme especificações e quantitativos estimados nos anexos do presente edital.
- 2.2. A prefeitura não se obriga a adquirir os itens/quantidades dos licitantes vencedores, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do Registro de Preço terá preferência, nos termos do Artigo 15, parágrafo 4º da Lei Federal 8666/93.

NOTAS:

- I A licitante somente será selecionada para ir às etapas de lances, se cotarem os produtos solicitados na presente licitação, de acordo com as especificações contidas no edital;
- II Deverá ser respeitada pela licitante concorrente a quantidade, unidade e especificações mínimas do item que estiver cotado.

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000

Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

- III O(s) iten(s) a ser(em) cotado(s) (apresentado) deverão atender os padrões de qualidade reconhecidos pelo mercado nacional e normas brasileiras vigentes.
- IV Cada licitante somente será selecionada para ir à etapa de lances do(s) item(ns) que cotar de acordo com as especificações mínimas deste edital.
- V Deverá ser respeitada a numeração dos itens, unidades e especificações mínimas de cada produto.
- VI Deverão ser apresentadas Amostras de todos os produtos, conforme especificação Técnica constante do anexo I deste edital. Os produtos devem ser de boa qualidade, assim entendida quando atenderem ao fim proposto. Caso seja reprovado o produto do item ofertado, será desclassificada a proposta respectiva, quando será chamada a próxima classificada para verificação de sua amostra e assim sucessivamente, se necessário.
- VII As amostras apresentadas serão submetidas à análise e avaliação pela equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar do Município de acordo com os parâmetros descritos nos respectivos itens e ainda conforme o descrito abaixo:
- a) Análise EMBALAGEM será avaliada: Material, Resistência/Vedação do Material, Peso, Prazo de Validade. DATA DE FABRICAÇÃO;
- b) Análise ROTULAGEM será avaliada: Ingredientes, Informação nutricional, Registro no órgão competente e Modo de Preparo.
- c) Análise DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA será avaliada: Ficha Técnica em atendimento da amostra apresentada com a documentação técnica.
- d) Ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados.
- e) As amostras NÃO serão devolvidas após a análise.
- VIII Todos os produtos deverão estar de acordo com a Legislação Vigente (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05 Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). No rótulo deverá especificar de forma clara no mínimo as seguintes informações: Data de Fabricação, Data de Vencimento, Peso Líquido do Produto. Com relação ao transporte destas mercadorias, deverão estar de acordo com a CVS 6/99 de 10.03.99, ou seja, veículos apropriados, refrigerados de acordo com a finalidade do produto a ser transportado.

3. DOCUMENTOS INTEGRANTES:

- 3.1. Integram o presente edital, como partes indissociáveis, os seguintes anexos:
- 3.2. Anexo I Planilha de Preço Objeto do Pregão;
- 3.3. Anexo II Declaração de Credenciamento.
- 3.4. Anexo III Declaração de Responsabilidade;
- 3.5. Anexo IV Declaração de cumprimento aos seguintes requisitos de Habilitação;
- 3.6. Anexo V Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho (Art. 7º, inciso XXXIII, da CF).
- 3.7. Anexo VI Declaração expressa de conhecimento do Edital e Anexos;

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

- 3.8. Anexo VII Modelo para Cotação de Preço;
- 3.9. Anexo VIII Ata de Registro de Preço;
- 3.10. Anexo IX Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- 3.11. Anexo X Locais de Entrega dos Produtos.
- 3.12. Anexo XI Termo de Ciência e Notificação.

NOTA: Muito embora os documentos estejam agrupados em anexos separados, todos eles se completam, sendo que a proponente deve para a apresentação da Proposta e Documentos de Habilitação, bem como dos demais documentos, ao se valer do Edital, inteirar-se de que sua composição, tomando conhecimento, assim, das condições administrativas e técnicas que nortearão o desenvolvimento do Pregão e a formalização contratual.

4. AQUISIÇÃO DE EDITAL:

4.1. O Edital será adquirido na sede da Prefeitura do Município de Tanabi, Estado de São Paulo, Setor de Licitações, situada na Rua Dr. Cunha Junior nº 242 – Centro, CEP: 15170-000, nesta cidade, TODOS OS DIAS ÚTEIS NO HORÁRIO DE EXPEDIENTE DA PREFEITURA, OU SEJA, DAS 09H00 ÀS 15H00 ou pelo site: www.tanabi.sp.gov.br.

5. VALIDADE DA PROPOSTA:

5.1. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias da abertura do Envelope n.º 01 - PROPOSTA.

6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

- 6.1. Poderão participar da presente licitação empresas do ramo pertinente aos objetos licitados, nacionais ou estrangeiras autorizadas a funcionar no País, que atenderem às condições de participação e habilitação estabelecidas neste edital, cujo objetivo social seja compatível com o objeto licitado;
- 6.2. Não será permitida a participação de pessoa física, de consórcio de empresas, de empresa em regime de falência ou concordata, estando também abrangida pela proibição aquela que esteja cumprindo penalidade de suspensão temporária de licitar ou contratar com a Administração e que tenha sido declarada inidônea para contratar ou licitar com a Administração Pública, sem contar ainda as demais proibições elencadas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93, e alterações.
- 6.3. Não poderão ainda participar do certame, empresas cujo(s) proprietário(s) ou sócio(s) seja(am) servidor(es) público(s) da Prefeitura Municipal de Tanabi SP, conforme vedação no artigo 9°, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93.

7. DO CREDENCIAMENTO:

7.1. No dia, hora e local estipulado no preâmbulo deste edital, as empresas licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias, respondendo por sua autenticidade e legitimidade, devendo ainda, identificar-se e exibir a carteira de identidade ou outro documento equivalente com foto.

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000

Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

- 7.2. O credenciamento far-se-á, sendo sócio ou dirigente mediante apresentação do estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 7.3. Tratando-se de procurador, o instrumento de procuração público ou particular da 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 no subitem 8.2, que comprove os poderes do mandante para a outorga.
- 7.4. As declarações de credenciamento Anexo II, Cumprimento aos requisitos de Habilitação Anexo IV e Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (se for o caso) Anexo IX deverá ser entregue no momento do credenciamento juntamente com a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente, em separado dos envelopes "PROPOSTA" e "HABILITAÇÃO".
- 7.5. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.
- 7.6. Os documentos de credenciamento serão retidos pela Equipe de Pregão e juntados ao processo administrativo.
- 7.7. A ausência da documentação referida neste item ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas impossibilitará a participação da proponente neste Pregão, exclusivamente no tocante à formulação de lances e demais atos, inclusive recurso.
- 7.8. A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

8. FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

8.1. O Envelope nº 01 – **PROPOSTA**, deverá conter na parte externa as seguintes indicações:

"modelo exemplificativo"

Município de Tanabi – SP.
Pregão Presencial nº. 06/2020.
Envelope nº. 01 – PROPOSTAS
Data e horário da realização: 17 de abril de 2020, as 09h15min
Razão Social:

8.2. O Envelope nº 02 - HABILITAÇÃO deverá conter na parte externa as seguintes indicações:

"modelo exemplificativo"

Município de Tanabi – SP.	
Pregão Presencial nº. 06/2020.	
Envelope nº. 02 – HABILITAÇÃO	
Data e horário da realização: 17 de abril de 2020, as 09	9h15min
Razão Social:	

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

8.3. Os envelopes (Propostas – Documentos) deverão identificar no mínimo o processo licitatório em questão, bem como o licitante proponente.

9. CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA:

- 9.1. As propostas deverão ser elaboradas em papel timbrado da empresa, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante e também a proposta digital contendo o sequinte:
- I) Nome, endereço, inscrição estadual e CNPJ do licitante (dados de faturamento);
- II) Número do Pregão: nº 06/2020;
- III) Descrição do objeto (descrição detalhada do produto com sua respectiva marca atendendo todas as exigências do edital);
- IV) Validade da proposta: mínimo de 90 (noventa) dias corridos, a partir da abertura dos envelopes propostas;
- V) Condições de pagamento: (conforme descrito no edital)
- VI) Indicação de banco, agência e conta corrente para efeito de emissão de nota de empenho e posterior pagamento (Bradesco, Banco do Brasil, Banco Santander-Banespa, Caixa Econômica Federal Agências no Município de Tanabi SP);
- 9.2. Os preços deverão ser expressos em moeda nacional corrente (real), sendo as frações de real apresentadas necessariamente em 02 (duas) casas decimais incluindo os custos operacionais da atividade, tributos eventualmente incidentes, todas as despesas diretas e indiretas, e FRETE DE ENTREGA.
- 9.2.1. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.
- 9.3. Em caso de divergência entre o preço unitário e o preço total prevalecerá o primeiro, devendo a equipe de pregão refazer o cálculo para efeito de classificação das propostas. 9.4. O preço ofertado permanecerá fixo e irreajustável.
- 9.5. A cotação apresentada e levada em conta, para efeito de julgamento, será de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer tipo de indenização.
- 9.6. O critério de julgamento das propostas será o de MENOR PREÇO POR ITEM. Satisfeitos todos os termos estabelecidos neste Ato Convocatório.
- 9.7. Após a fase de habilitação, não serão aceitos os pedidos de retirada das propostas, que serão consideradas em todos os seus efeitos obrigacionais, sujeitando-se ao julgamento até o final do certame, salvo nos casos previstos no § 6º, do art. 43, da Lei Federal nº 8.666/93.

9.8. Serão **DESCLASSIFICADAS** as propostas:

9.8.1. QUE NÃO ATENDEREM ÀS EXIGÊNCIAS DO EDITAL, SEUS ANEXOS, NOTAS OU LEGISLAÇÃO APLICÁVEL;

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

- 9.8.2. Omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.
- 9.8.3. Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;
- 9.8.4 Contiver qualquer oferta de vantagem não previstas no edital e, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido e preço ou vantagem baseados nas ofertas das demais licitantes;
- 9.8.5. Apresentar preço global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para as quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração;
- 9.8.6. Apresentar preços exorbitantes, com valores superiores ao limite estabelecido ou manifestamente inexequível;
- 9.8.7 Se a licitante tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômica financeira, ou irregularidade fiscal do licitante, garantida a ampla defesa.

10. CONTEÚDO DO ENVELOPE № 02 - DOCUMENTAÇÃO:

- 10.1. Os documentos necessários à habilitação a seguir elencando 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.
- 10.1.1. Os documentos apresentados que forem retirados via INTERNET, não necessitam de autenticação, devendo sua autenticidade ser verificada pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.
- 10.1.2. Não serão aceitos documentos com CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;
- 10.1.3. Os documentos deverão ser apresentados, preferencialmente, encadernados, numerados e precedidos de índice que os identifique claramente.

10.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 10.2.1. A documentação relativa à habilitação jurídica da empresa, cujo objeto social deverá ser compatível com o objeto licitado, consistirá em:
- 10.2.2. Para Empresa Individual: Registro comercial;
- 10.2.3. Para Sociedade Comercial: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados;
- 10.2.4. Para Sociedade por Ações: Inscrição do ato constitutivo e alterações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, em exercício:
- 10.2.5. Para Sociedade Civil: Inscrição do ato constitutivo e alterações no registro civil das pessoas jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- 10.2.6. Para Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil: Decreto de autorização, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

10.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- 10.3.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- 10.3.2. Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o obieto do certame, se houver:
- 10.3.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, através de certidões de Quitação de Tributos e Contribuições Federais, inclusive das Contribuições Sociais a cargo da Secretaria da Receita Federal e quanto a Divida Ativa da União, dentro dos respectivos prazos de validade.
- 10.3.4. Prova de regularidade relativa à seguridade social, com apresentação CND fornecida pelo INSS, e Fundo Garantia (FGTS), dentro do prazo de validade.
- 10.3.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual CND, relativo ao ICMS, sendo a de débitos inscritos e não inscritos, sendo 2 certidões.
- 10.3.6. Certidão de regularidade para com o Município, do domicilio ou sede do licitante de ISS, dentro do prazo de validade;
- 10.3.7. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte que optar pela fruição dos benefícios da Lei Complementar nº. 123/06;
- 10.3.7.1. Quando optante pelo simples nacional: comprovante da opção pelo Simples obtido pelo no site da Secretaria da Receita Federal;
- 10.3.7.2. Quando não optante pelo simples nacional: declaração de imposto de renda ou balanço patrimonial e demonstração do resultado do exercício DRE, comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II, do art. 3º, da Lei Complementar nº. 123/06, ou ainda, comprovante da condição de ME ou EPP, expedido pela Junta Comercial.
- 10.3.8. Certidão Negativa ou Positiva, com Efeito, Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), perante a Justiça do Trabalho (Lei Federal 12.440/2.011).

NOTA: A participação nas condições previstas no item 11.3.7 e subitens implica no reconhecimento de não se encontrar em nenhuma das situações previstas no § 4º, do art. 3º, da Lei Complementar nº. 123/06.

10.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:

10.4.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica com data não superior a 90 (noventa) dias anteriores ao da abertura da licitação;

OBSERVAÇÃO: No que diz respeito à documentação relativa à Regularidade Fiscal, de que trata o item 10.3., caso a licitante seja a matriz, deverá apresentar os respectivos documentos. Caso filial, apresentar a documentação relativa à filial, ressalvados os documentos que pela própria natureza comprovadamente são emitidos em nome da matriz.

11. OUTRAS COMPROVAÇÕES:

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

- 11.1. Declaração expressa, emitida pela Licitante, em papel timbrado da empresa, devidamente assinada pelo representante legal, afirmando a inexistência de fatos impeditivos para sua habilitação neste certame, garantindo ainda estar ciente da obrigatoriedade de informar acerca de ocorrências posteriores (ANEXO III);
- 11.2. Declaração expressa, emitida pela licitante, em papel timbrado da empresa devidamente assinada pelo representante legal, de que cumpre o disposto no Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988; (ANEXO V);
- 11.3. Declaração expressa, emitida pela Licitante, em papel timbrado da empresa, devidamente assinada pelo representante legal, de que tomou conhecimento de todas as informações necessárias para o cumprimento do objeto da presente licitação, em conformidade com este Edital e seus Anexos, pois não será admitida, em hipótese alguma, reclamação posterior por parte das Licitantes, alegando desconhecimento de qualquer condição para execução dos serviços (Artigo 30, Inciso III, da Lei 8.666/1993, com suas alterações); (ANEXO VI);
- 11.4. Declaração expressa, emitida pela licitante, (no caso de ME ou EPP), em papel timbrado da empresa, devidamente assinada pelo representante legal que é microempresa ou empresa de pequeno porte (ANEXO IX);
- 11.4. Será considerada habilitada a licitante que apresentar em ordem os documentos relacionados no edital e seus respectivos subitens;
- 11.5. Constituem motivos para inabilitação do licitante, ressalvada a hipótese de saneamento da documentação, prevista no item 12.17:
- 11.5.1. A não apresentação da documentação exigida para habilitação;
- 11.5.2. A apresentação de documentos com prazo de validade vencido:
- 11.5.3. A substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;

NOTA: INEXISTINDO PRAZO DE VALIDADE NAS CERTIDÕES, SERÃO ACEITAS AQUELAS CUJAS EXPEDIÇÕES/(EMISSÕES NÃO ULTRAPASSAREM A 90 NOVENTA) DIAS ANTERIORES AO DA DATA FINAL DA ENTREGA DOS ENVELOPES.

12. DA SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO:

- 12.1. No dia, hora e local, designados no edital, será realizada sessão pública para credenciamento, recebimento das propostas, e documentação de habilitação nos termos deste Edital.
- 12.2. Aberta à sessão os interessados apresentarão à equipe de pregão, declaração dando ciência de que cumprem os requisitos de habilitação conforme edital e seus anexos, e entregarão, em envelopes separados, a proposta de preços e a documentação de habilitação.
- 12.3. Em seguida identificará dentre as propostas classificadas, a de Menor Preço por item, cujo conteúdo atenda as especificações do edital.
- 12.4. As propostas com valor superior em até 10% (dez por cento) da proposta de menor preço por item, serão classificadas em ordem crescente.
- 12.5. O conteúdo das propostas do item anterior será analisado, desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no Edital. A aceitabilidade do preço será verificada somente após o encerramento da fase de lances.

Estado de São Paulo

- 12.6. Não havendo, no mínimo, três propostas válidas nos termos dos itens 13.3 e 13.4, serão selecionadas até três melhores propostas por item e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.
- 12.7. Em caso de empate das melhores propostas, na hipótese do item anterior, todos os proponentes com o mesmo preço por item serão convidados a participar dos lances verbais.
- 12.8. EM SEGUIDA, SERÁ DADO INÍCIO À ETAPA DE APRESENTAÇÃO DE LANCES VERBAIS, FORMULADOS DE FORMA SUCESSIVA, INFERIORES À PROPOSTA DE MENOR PREÇO POR ITEM, <u>OBEDECENDO A REDUÇÃO MÍNIMA DE 1% (UM CENTO)</u>, DO VALOR AUFERIDO PELO SETOR DE COMPRAS DA PREFEITURA, SENDO QUE QUALQUER DÚVIDA QUANTO A REDUÇÃO ENTRE OS LANCES SERÁ RESOLVIDA PELO PREGOEIRO E SUA EQUIPE DE APOIO.
- 12.9. O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço, e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços, ou pelo próprio sistema.
- 12.10. O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes declinarem da formulação de lances.
- 12.11. A ausência de representante credenciado ou a desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.
- 12.12. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e os valores estimados para a licitação.
- 12.12.1. Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.
- 12.13. Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá ao pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.
- 12.14. Declarada encerrada a etapa de lances e classificadas as ofertas na ordem crescente de valor, o pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.
- 12.15. Havendo propostas ou lances, conforme o caso, de microempresas ou empresas de pequeno porte, com intervalo de até 5% (cinco por cento) superiores à licitante
- originalmente melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos temos do art. 44 da Lei Complementar 123/06, para oferecer propostas.
- 12.15.1. O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 12.15.2. Não sendo exercido o direito de preferência com apresentação de proposta/lance inferior pela microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme o caso, no prazo de 05 (cinco) minutos após o encerramento de lances a contar da convocação do pregoeiro, ocorrerá a preclusão e a contratação da proposta originariamente mais bem classificada, ou revogação do certame.

Estado de São Paulo

- 12.15.3. O instituto da preferência da contratação no exame das propostas previsto no presente edital, somente se aplicará na hipótese da proposta inicial ou não ter sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte. Havendo equivalência de valores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeira poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta. Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor respeitada a ordem de classificação.
- 12.16. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades relacionadas Neste Edital;
- 12.17. Considerada aceitável a proposta de menor preço, obedecidas às exigências fixadas no edital, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seus autores, para confirmação das suas condições habilitatórias, sendo-lhe facultado o saneamento da documentação na própria sessão, mediante decisão do pregoeiro/equipe de apoio.
- 12.18. Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, a empresa que apresentar o menor preço será declarada vencedora.
- 12.19. Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.
- 12.20. É facultada ao pregoeiro ou autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta;
- 12.21. Nas situações previstas nos itens 12.12, 12.13, 12.14 e 12.17, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
- 12.22. Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.
- 12.23. Se não houver tempo suficiente para a finalização da etapa competitiva ou para a abertura dos envelopes de "Documentação" na mesma sessão ou, ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada pelo Pregoeiro;
- 12.24. Para a interrupção dos trabalhos de que trata o subitem anterior, o Pregoeiro convocará os licitantes para rubricarem as propostas, que ficarão em envelope lacrado, sob sua guarda até a nova reunião;
- 12.25. A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões, quando então, dependendo do resultado da consulta, a licitação seguirá um dos destinos constantes do item 13 e seguintes.
- 12.26. O recurso contra decisão do pregoeiro e sua equipe de apoio terá efeito suspensivo.
- 12.27. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.28. A falta de manifestação motivada do licitante na sessão importará a decadência do direito de recurso.

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

13. DA IMPUGNAÇÃO, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO:

- 13.1. Decairá do direito de impugnar o edital, o interessado na licitação que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, conforme disposto no § 2º do Art. 41, da lei nº 8.666/93;
- 13.2. Sem prejuízo do prazo citado no subitem anterior, a impugnação ao edital será decidida no prazo de 3 (três) dias úteis, observando em qualquer caso o disposto no § 3º do Art. 41, da Lei nº 8.666/93;
- 13.3. Caso não haja recurso, o pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao autor do melhor preço do(s) item(ns), encaminhando o processo para homologação pelo Prefeito Municipal.
- 13.4. Caso haja recurso, os interessados deverão apresentar memoriais na sede da Prefeitura, dirigidos ao Pregoeiro, respeitando-se o horário de expediente da Prefeitura Municipal (das 09h00 até as 15h00), sendo que o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-los ao Prefeito Municipal para, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do dia subsequente à realização do pregão, acatá-lo ou não, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no dia útil subsequente ao término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 13.4.1. Nessa hipótese, o Prefeito Municipal decidirá os recursos e adjudicará o objeto do Pregão Presencial, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, homologará o procedimento licitatório.
- 13.5. A falta de manifestação do licitante de interpor recurso no decorrer da sessão pública de realização do pregão importará a decadência do direito de recurso, e neste caso, o pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao autor do melhor preço por item, encaminhando o processo para homologação pelo Prefeito Municipal.
- 13.6. O resultado final do Pregão será divulgado no Diário Oficial do Estado de São Paulo, facultada sua divulgação na Internet.
- 13.7. Se, por motivo de força maior não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, e caso persista o interesse da Prefeitura do Município Tanabi SP, esta poderá solicitar prorrogação geral de validade acima referida, por igual ou superior período.

14. DO PRAZO E DAS CONDICÕES DE ENTREGA/RECEBIMENTO:

14.1. O prazo do presente edital (contratação) será até 12 (doze) meses, a contar da assinatura do presente Ata de Registro de Preços. O objeto desta licitação será fornecido de acordo com a necessidade de consumo da Prefeitura Municipal de Tanabi, na Cozinha Piloto e nos locais indicados no Anexo X ou ainda em local indicado pela Secretaria Municipal da Educação através da Nutricionista responsável, devendo ser entregues diariamente, verificadas as notas de entrega, podendo este pedido ser feito por qualquer meio de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da contratada, inclusive facsímile ou correio eletrônico. Todas as entregas deveram ser acompanhadas pela respectiva nota fiscal; não serão aceitos notas fiscais de futuras entregas, ou seja, entregas a serem efetuadas.

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

- 14.2. O(s) item(ns) registrados e objeto(s) deste Pregão será(ão) entregue(s) em perfeita(s) condição (ões) de uso e consumo, nos exatos termos das contratações levadas a efeito durante a vigência da ata, sem qualquer despesa adicional.
- 14.3. O(s) item(ns) registrado(s) objeto(s) deste pregão será(ão) entregue(s) e recebido(s) provisoriamente no âmbito estabelecido neste edital e anexos, inclusive ata de registro de
- preços, para efeito simultânea ou posterior verificação, conforme o caso, da compatibilidade com as especificações pactuadas, envolvendo a qualidade, quantidade, testes de aceite, perfeita adequação, resultando no recebimento definitivo, observado o prazo de até 01 (um) dia corrido da entrega.
- 14.4. Em caso de não aceitação do(s) item(ns) objeto desta licitação fica a contratada obrigada a retira-lo(s) e a substitui-lo(s) no prazo de 01 (um) dia, contados da notificação a ser expedida pela contratante, ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções previstas no presente edital.
- 14.5. Em caso de diferença de quantidade, fica a contratada obrigada a providenciar sua complementação no prazo de até 01 (um) dia, contados da notificação a ser expedida pela contratante, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções previstas no edital.
- 14.6. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente adjudicatária nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento da ata de registro de preços, sem prejuízo das sanções previstas no edital, na própria ata de registro de preços, bem como dos contratos dela decorrentes.
- 14.7. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagens (modo de para transporte), seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição do produto.
- 14.8. O horário de recebimento dos produtos será todos os dias úteis das 07h00 às 11h00 e das 12h30min às 16h30min, sendo que qualquer alteração quanto ao horário de recebimento será feito pela Secretaria Municipal de Finanças/Setor Merenda, não serão aceitos prazos de entregas estabelecidos pela empresa ganhadora e sim pelo constante no edital;

15. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO - INADIMPLEMENTO DE ENTREGA:

- 15.1. O objeto da presente licitação será recebido na data de sua entrega conforme item 14, deste edital pelos responsáveis competentes para tanto.
- 15.2. O recebimento do produto dar-se-á definitivamente no prazo de até 01 (um) dia corrido, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.
- 15.4. A Prefeitura se reserva no direito de recorrer ao fornecedor em caso de verificação posterior de irregularidade.
- 15.5. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e autárquica do Município de Tanabi, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no art. 7º da Lei Federal 10.520 de 17 de julho de 2.002 e ainda, sujeitará a licitante às penalidades e sanções previstas na Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações pelo não cumprimento de quaisquer das exigências contidas na legislação em vigor.

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

- 15.5.1. advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha as licitantes concorridas diretamente.
- 15.5.2. multa de 0,8% (oito décimos por cento) por dia de atraso, até o trigésimo dia, na entrega do material, incidente sobre a quantidade que deveria ter entregado, contado a partir da solicitação de entrega de material encaminhada pela administração.
- 15.5.3. multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do fornecimento, quando decorridos 30 dias, ou mais, de atraso.
- 15.6. A multa de que trata os subitens anteriores, somente poderão ser relevadas, quando os fatos geradores da penalidade decorram de casos fortuitos ou de força maior, que independam da vontade da licitante e quando aceitos, justifiquem o atraso.
- 15.7. Antes de aplicação das sanções de que tratam os subitens anteriores, será expedida uma notificação para que o fornecedor apresente justificativa de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento da mesma, visando assegurar o direito à ampla defesa, disposto no art. 5º, LV da CF.
- 15.8. As sanções de que tratam os subitens anteriores poderão ser aplicadas nos casos de descumprimento de prazo, sendo que serão registradas nos sistemas mantidas pela administração autárquica.
- 15.9. As penalidades previstas nesta cláusula têm caráter de sanção administrativa, consequentemente a sua aplicação não exime a licitante vencedora de reparar os prejuízos que seu ato venha a acarretar a Prefeitura Municipal de Tanabi.

15.10. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.

- 15.11. A licitante vencedora assume exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações assumidas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados a Prefeitura Municipal de Tanabi ou a terceiros.
- 15.12. Eventuais danos serão ressarcidos a Prefeitura Municipal de Tanabi, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas de notificação administrativa a licitante vencedora, sob pena de multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor o qual foi declarada vencedora, por dia de atraso.
- 15.13. A Prefeitura do Município de Tanabi, não responderá por quaisquer ônus, direitos, ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do referido pregão, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente, a(s) licitante(s) vencedora(s).
- 15.14. A Prefeitura do Município de Tanabi, não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela licitante vencedora com terceiros, ainda que vinculados à execução do item declarado como vencedor, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência do referido pregão, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 15.15. A licitante vencedora manterá durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.
- 15.16. As multas aplicadas serão descontadas dos créditos da licitante ou, se for o caso, cobrado administrativa ou judicialmente.

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000

Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

16. DA FORMA DE PAGAMENTO:

- 16.1. Os pagamentos serão realizados todo dia 10 (dez) e 20 (vinte) de cada mês, mediante a apresentação da Nota Fiscal e entrega dos produtos.
- 16.1.1. Poderá a Prefeitura, a cada pagamento solicitar da contratada (os) comprovantes de regularidade perante o INSS e FGTS, podendo essas regularidades serem confirmadas por via eletrônica pela contratante.
- 16.2. Em caso de devolução da fatura para correção, o prazo para pagamento passará a fluir após sua apresentação.
- 16.3. A critério único e exclusivo da Prefeitura e de acordo com a existência de recursos financeiros, poderá ser feito o pagamento de forma antecipada.
- 16.4. A Prefeitura poderá fazer os pagamentos por meio de depósito bancário em conta, agência e bancos indicados pela licitante. As despesas decorrentes de transferência de valores para outras praças são de responsabilidade da respectiva vencedora.
- 16.5. A cada pagamento, fica a Prefeitura autorizada a processar o desconto do importe necessário para o pagamento do ISSQN referente ao valor, nos termos da legislação tributária do Município de Tanabi, ou qualquer tributos existentes sobre o referido pagamento.

17. DA GARANTIA E GARANTIA DE EXECUÇÃO:

17.1. Não será exigida a prestação de garantia para a participação resultante desta licitação.

18. DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA:

18.1. As despesas decorrentes desta licitação serão deduzidas do orçamento relativo ao exercício de 2020, e da rubrica orçamentária:

```
(02.06.01.08.243.0007.2058.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 275
(02.06.01.08.243.0007.2058.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 276
02.06.02.08.244.0007.2060.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 289
(02.05.00.10.302.0006.2027.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 200
02.05.00.10.302.0006.2027.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 201
02.05.00.10.301.0006.2022.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 160
(02.05.00.10.304.0006.2029.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 229
(02.05.00.10.304.0006.2029.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 230
(02.05.00.10.304.0006.2068.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 240
02.06.02.08.244.0007.2061.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 293
02.06.02.08.244.0007.2064.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 305
02.06.02.08.244.0007.2065.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 310
(02.06.04.08.244.0007.2032.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 325
(02.06.02.08.244.0007.2063.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 301
(02.06.01.08.243.0007.2057.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 273
(02.10.00.27.812.0010.2042.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 396
02.07.00.15.452.0008.2038.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 358
02.04.00.12.306.0005.2016.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 075
02.04.00.12.361.0005.2014.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 098
(02.01.00.04.122.0002.2004.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 020
(02.07.00.26.782.0008.2039.0000.3.3.90.30.00) – Ficha 372
(02.05.00.10.302.0006.2046.0000.3.3.90.30.00) - Ficha 211
```

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

19. DA REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO

19.1. A Prefeitura do Município de Tanabi, Estado de São Paulo, poderá por interesse público, revogar a presente licitação, no todo ou em parte, em razão de fato superveniente ou anulá-la caso sejam identificados, no procedimento licitatório, vícios insanáveis que caracterizem ilegalidades devidamente comprovadas, nos termos do artigo 49 da Lei nº 8.666/93, e alterações.

20. DA CONTRATAÇÃO:

- 20.1. O(s) item(ns) objeto(s) deste pregão será (ao) registrado(s) em ata de registros de preços e contratado(s) consoante as regras do sistema. Não sendo assinada a ata de registros de preços, poderá o órgão licitante convocar a(s) outra(s) proponente(s) classificada(s), ao preço do primeiro, sem prejuízo das sanções previstas no edital e legislação pertinente.
- 20.2. A(s) proponente(s) adjudicatária(s) deverá(ao) comparecer para assinatura da ata de registro de preços no prazo de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da data da(s) convocação(oes) expedida pelo Setor de Licitações, podendo ser a própria ata.
- 20.3. A(s) convocação(oes) referida(s) pode(m) ser formalizada(s) por qualquer meio de comunicação que comprove a data do correspondente recebimento.
- 20.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado durante seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado, aceito pela licitante. 19.5. Para a assinatura da ata de registro de preços a contratante poderá verificar, por meio da internet, a regularidade com a seguridade social (INSS), Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS) ou situação de regularidade do empregador, Secretaria da Receita Federal e Procuradoria da Fazenda Nacional.
- 20.6. Também para a assinatura da ata de registro de preços e para o(s) contrato(s) dela decorrente(s), a(s) proponente(s) adjudicatária(s) deverá(ao) indicar o representante legal ou procurador constituído para tanto, acompanhado dos documentos correspondentes.
- 20.7. A recusa injustificada de assinar a ata de registro de preços ou contratos ou retirar documento equivalentes dela decorrentes observado o prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida por parte da(s) proponente(s) adjudicatária(s) sujeitando-as as sanções previstas pelo presente edital.
- 20.8. A ata de registro de preços terá vigência a contar de sua assinatura, com validade de até 12 (doze) meses.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

- 21.1. Das sessões públicas do processamento do Pregão, serão lavradas atas circunstanciais, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.
- 21.2. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.
- 21.3. O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Estado de São Paulo e facultada divulgação na Internet.

Estado de São Paulo

- 21.4. Os envelopes contendo os documentos de habilitação das licitantes que não forem abertos, em razão da não classificação quanto ao preço ficarão à disposição para retirada na Secretaria de Administração Setor de Licitações, sito à Rua Dr. Cunha Junior nº 242 Centro; passados 30 (trinta) dias os documentos serão incinerados.
- 21.5. Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
- 21.6. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 1 dia útil, anterior à data fixada para recebimento das propostas.
- 21.7. Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 21.8. É facultada ao Pregoeiro bem como a sua equipe de trabalho ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 21.9. Pela elaboração e apresentação da "PROPOSTA", o licitante não terá direito a auferir vantagem, remuneração ou indenização de qualquer espécie.
- 21.10. Não serão levadas em consideração, as propostas e/ou documentação entregues em data, local e/ou horários diferentes dos especificados nesta Licitação não sendo permitida a participação de Licitantes retardatários;
- 21.11. Nas reuniões de abertura e julgamento, só terão direito ao uso da palavra, a rubricar as propostas, a apresentar reclamações, impugnações e assinar as Atas, os representantes das Licitantes maiores ou emancipados e credenciados pelo representante legal da empresa e Pregoeiro;
- 21.12 A inabilitação do licitante na fase de Documentação importa em preclusão do direito de participar das fases subsequentes;
- 21.13. As normas disciplinadoras deste pregão serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, observadas à igualdade de oportunidades entre as proponentes, sem o comprometimento do interesse público, da finalidade e da segurança da ata e dos futuros contratos delas decorrentes.
- 21.14. Na contagem dos prazos estabelecidos neste pregão, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente no órgão ou entidade.
- 21.5. A(s) proponente(s) assume(m) o(s) custo(s) para a preparação e apresentação de sua(s) proposta(s), sendo que o órgão licitante não se responsabilizará, em qualquer hipótese, por esta(s) despesa(s), independente da condução ou do resultado do pregão.
- 21.16. A prefeitura reserva-se o direito de adquirir apenas parte do objeto solicitado ou rejeitar todos caso isso lhe convenha, sem que com isso decorra direito a qualquer reclamação ou indenização.
- 21.17. Os casos omissos neste edital serão solucionados pelo pregoeiro, com base na legislação vigente e princípios gerais do direito.
- 21.18. Todos os horários constantes do presente edital têm como referência o horário de Brasília DF.

Estado de São ∄auloRUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

21.19. Para quaisquer questões porventura suscitadas e não resolvidas por via Administrativa, o Foro competente será o desta Comarca de Tanabi, Estado de São Paulo.

Prefeitura Municipal de Tanabi, Estado de São Paulo, 03 de abril de 2020.

Fernando Cardoso Casarin Pregoeiro

Norair Cassiano da Silveira Prefeito do Município

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000

Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO Nº. 06/2020.

Item	,	Marca	Qtd.	Unid.	VI. Unit	VI. Total
01	Vinagre de vinho branco: frasco de 750ml. 1ª Qualidade: Produto resultante da fermentação acética do vinho. O produto ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas, à sua composição normal, exceto as permitidas. Não será permitido o uso de conservantes e corantes. Não deverá conter ácido orgânico estranho, nem ácido mineral livre. O produto deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v, aspecto líquido límpido e cor, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de frasco plástico atóxico, resistente, bem lacrado, de 750ml e embalagem secundária de caixas de papelão reforçada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 72 (normas técnicas para vinagre-decreto 12.486 de 20/10/78). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR SABOR SUAVE, POIS É DESTINADO A CRECHES E ESCOLAS;		1.600	Frasco	R\$ 2,77	R\$ 4.432,00
02	Farinha de trigo especial e/ou do tipo 1 - Enriquecida com ferro e fólico: Embalagem de 1 kg. 1ª qualidade. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgeminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. O		1.800	kg	R\$ 2,17	R\$ 3.906,00
03	Fubá de milho refinado – enriquecido com ferro e ácido fólico, cor amarela, embalagem de 1kg de 1ª qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgeminado não. Deverá ser		1.500	kg	R\$ 1,58	R\$ 2.370,00

		1			1	
	fabricado a partir de matérias primas					
	sãs e limpas e isentas de matéria					
	terrosa e parasitas e larvas. Não deverá					
	estar úmido, fermentado ou rançoso. O					
	produto deve apresentar teor de					
	umidade máxima de 15% p/p, teor de					
	acidez de 5,0% p/p, com no mínimo de					
	7% p/p de protídios. O produto deve					
	apresentar rendimento mínimo de 7%					
	p/p de protídios. O produto deve					
	apresentar rendimento mínimo após o					
	cozimento de 2,5 vezes a mais do peso					
	antes da cocção. O produto deve estar					
	acondicionado em embalagem primária					
	plástica de 1 kg, atóxico, transparente,					
	termossoldada, resistente e embalagem					
	secundárias de fardos de papelão					
	resistente, totalmente fechados. O					
	produto e suas condições deverão estar					
	de acordo com a NTA 34 (normas					
	técnicas para farinhas – decreto 12.486					
	de 20/10/78).					
	Sal Refinado: Pacote de 1kg. Tipo 1.					
	Sal de grau alimentício, iodado, c/ no					
	mínimo 96,95% de cloreto de sódio e					
	sais de iodo, acondicionado em saco de					
04	polietileno resistente e vedado, pesando		1.500	kg	R\$ 0,80	R\$ 1.200,00
	1kg, c/ validade mínima de 14 meses a					
	partir da data de entrega e suas					
	condições deverão estar de acordo c/ a					
	NTA-71 (Decreto 12.486/78),					
	(Resolução RDC N-28 de 28/03/2000).					
	Colorau: Pacote de 1kg - Corante					
	alimentício, tem também propriedades					
	conservantes. Contém cálcio, potássio,					
	ferro, fósforo, vitaminas A, B2 e C.					
05	Nome genérico dado a condimentos de		700	ka	R\$ 3,80	R\$ 2.660,00
03	cor avermelhada, preparado à base de		700	kg	Nφ 3,60	Nφ 2.000,00
	uma ou mais espécies vegetais.					
	Conhecido ainda como colorífico, é um					
	condimento feito à base de urucum.					
	Colorau de 1ª qualidade.					
	Extrato de Tomate Concentrado: lata					
	contendo 4,0kg ou 4,100 kg.					
	1ª Qualidade. Preparado c/ tomates					
	maduros, escolhidos, s/ peles e					
	sementes, acrescidos tomate, sal e					
	açucar de isento de sujidades,					
00	parasitas, larvas e fermentações, livre		700	1 -4-	D# 04 00	D# 44 700 00
06	de defeitos de processamento,		700	Lata	R\$ 21,00	R\$ 14.700,00
	acondicionado em latas contendo de 4 a					
	4,1kg, embalado em caixa de papelão					
	reforçado, c/ validade mínima de 10					
	meses a contar da data de entrega e					
	suas condições deverão estar de					
	acordo c/ a NTA - 31/32 (Decreto					
L	accido di a ivin - 31/32 (Decreto	l				

	12.496 do 20/40/70) Tanda acres			1	
	12.486 de 20/10/78). Tendo como referência as marcas: Elefante, Quero				
	ou similar de igual qualidade ou				
	superior.				
07	Extrato de Tomate Concentrado: embalagem de 320g – tetra pak – 1ª qualidade. Preparado c/ tomates maduros, escolhidos, s/ peles e sementes, acrescidos de condimentos: açúcar, sal e tomate.lsento de sujidades, parasitas, larvas e fermentações, livre de defeitos de processamento, suas condiçõesdeverão estar de acordo c/ a NTA – 31/32 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	3.600	unid	R\$ 1,71	R\$ 6.156,00
08	Óleo de soja refinado: embalagem de 900ml, PET — Tipo 1 - 1ª qualidade. Obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, c/validade mínima de 10 meses, a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo c/ a NTA-50 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	6.000	Unid.	R\$ 3,49	R\$ 20.940,00
09	Achocolatado em Pó: Adicionado com no mínimo 12 vitaminas e 4 minerais. Isento de conservantes, corantes e gorduras trans. Contendo cacau solúvel, açúcar mascavo, malte, sabor avelã, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. O produto deverá conter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, expressos no rótulo do produto, com embalagens íntegras e obedecidas ás normas de armazenamento. Embalagem em pacotes com de 1 a 2 kg e em caixas com até 16 kg. Rendimento mínimo aproximado de 16 litros por pacote.	2.600	kg	R\$ 11,81	R\$ 30.706,00
10	Arroz branco: fino, agulhinha, tipo 1, polido, beneficiado — grãos inteiros. Pacotes de 5 kg — 1ª Qualidade. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar umidade maior que 14%. O produto não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, cascas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O	6.000	Pacote	R\$ 15,70	R\$ 94.200,00

	T	1		1	ı	Γ
	rendimento após o cozimento deve ser					
	no mínimo 2,5 vezes a mais do peso					
	antes da cocção, devendo também					
	apresentar coloração branca, grãos					
	inteiros e soltos após o cozimento. O					
	produto deve estar de acordo com NTA					
	33 (normas técnicas para cereais e					
	derivados – decreto 12.486 de 20/10/78					
	e portaria nº 269/88 do ministério da					
	agricultura e abastecimento). O produto					
	deve estar acondicionado em					
	embalagem primária de plástica atóxico,					
	transparente, incolor, resistente,					
	termossoldada, de 5kg cada e					
	embalagem secundária em fardos de					
	papelão ou plástico reforçado de 30kg.					
	Feijão Carioquinha: grupo 1, classe					
	cores, tipo I, novo. Embalagem de 1kg.					
	1ª Qualidade. O produto deve ser					
	constituído de no mínimo 95% de grãos					
	inteiros e íntegros da cor característica					
	da variedade correspondente (permitido					
	no máximo 3% de mistura de outras					
	classes) e produção de última safra. O					
	produto deve ser constituído de grãos					
	inteiros, de tamanho e formato naturais,					
	maduros, limpos e secos. O produto					
	deve apresentar teor de umidade					
	máxima de 15% e no máximo 0,15% de					
	matérias estranhas e impurezas. O					
	produto deve estar isento de detritos					
	animais ou vegetais, insetos vivos ou					
11	mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos		7.000	kg	R\$ 6,25	R\$ 43.750,00
	ou pedaços de grãos avariados,		7.000	1,9	1 (φ 0,20	1 (φ 10.7 00,00
	partidos, quebrados mofados, ardidos,					
	germinados, carunchados, chochos,					
	imaturos, danificados por insetos,					
	alfinetados, manchados, enrugados,					
	descoloridos, amassados e isentos de					
	matérias estranhas como grãos ou					
	sementes de outras espécies (máximo					
	5% de grãos avariados). O produto deve					
	estar acondicionado em embalagem					
	primária de pacote plástico transparente,					
	atóxico, termossoldado de 1 kg e					
	embalagem secundária de fardos de					
	papelão resistente, totalmente fechado.					
	O produto e suas condições devem estar					
	de acordo com a portaria MAA nº 161 de					
	24/07/87.					
	Macarrão ou Massa Alimentícia:					
1	formato PARAFUSO tipo seca. Pacote					
40	de 500g .1ª Qualidade. Produto não		0.000	Desti	D# 4 70	D# 0.574.00
12	fermentado obtido pelo amassamento		3.800	Pacote	R\$ 1,73	R\$ 6.574,00
	da farinha de trigo enriquecida com ferro					
	e ácido fólico, sêmola de trigo com ferro					
	,			1	ı	ı

	e ácido fólico, e corantes naturais				
	cúrcuma e urucum. CONTÉM				
	GLÚTEN, ALÉRGICOS CONTÉM				
	DERIVADOS DE TRIGO, PODEM				
	CONTER OVOS. O produto deve ser				
	fabricado a partir de matérias primas				
	sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e				
	de parasitas e deve apresentar teor				
	máximo de umidade de 13%. O produto				
	não deverá apresentar sujidade, bolor,				
	manchas ou fragilidade à pressão dos				
	dedos. O produto ao ser colocado em				
	água não deverá turvá-lá antes da				
	cocção, não podendo estar rançoso ou				
	fermentado. A "performance" do produto				
	durante sua cocção deve apresentar				
	bom grau de cozimento, acentuada				
	resistência ao colocamento e um bom				
	volume, sendo que a água do cozimento				
	não deverá ter a aparência turva. O				
	produto deve apresentar rendimento				
	mínimo após o cozimento de 2 (duas)				
	horas vezes a mais do peso antes da				
	cocção e não deve apresentar				
	deformações e nem quebras no seu				
	formato, nem grandes qualidades de				
	sólidos na água do cozimento. O sabor				
	da massa crua deve ser agradável,				
	levemente adocicado, típico de um				
	produto bem elaborado. O formato e a				
	cor devem ser uniformes, livres de				
	rugosidades e pontuações e textura lisa.				
	O produto deve estar acondicionado em				
	embalagem primária plástica, atóxica,				
	transparente, termossoldada, intacta,				
	resistentes de 500g e embalagens				
	secundárias de fardos plásticos,				
	resistentes, termossoldados. O produto				
	e suas condições deverão estar de				
	acordo com a NTA 49 (normas técnicas				
	para massas alimentícias ou macarrão –				
	decreto 12.486 de 20/10/78). Tendo				
	como referência as marcas: Basilar,				
	Galo ou similar de igual qualidade ou				
	superior.				
	Macarrão ou massa Alimentícia:				
	formato AVE MARIA, tipo seca. Pacote				
	de 500g .1ª Qualidade. Produto não				
	fermentado obtido pelo amassamento da				
	farinha de trigo enriquecida com ferro e				
13	ácido fólico, sêmola de trigo com ferro e	2.000	Pacote	R\$ 1,73	R\$ 3.460,00
	ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma			•	·
	e urucum. CONTÉM GLÚTEN,				
1	ALÉRGICOS CONTÉM DERIVADOS				
	DE TRIGO, PODEM CONTER OVOS.				
	O produto deve ser fabricado a partir de				
	- p. sauto asto soi institudo a partil de	<u> </u>	<u> </u>		

	matérias primas sãs, limpas, isentas de	 			
	matéria terrosa e de parasitas e deve				
	apresentar teor máximo de umidade de				
	13%. O produto não deverá apresentar				
	sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à				
	pressão dos dedos. O produto ao ser				
	colocado em água não deverá turvá-lá				
	antes da cocção, não podendo estar				
	rançoso ou fermentado. A "performance"				
	do produto durante sua cocção deve				
	apresentar bom grau de cozimento,				
	acentuada resistência ao colocamento e				
	um bom volume, sendo que a água do				
	cozimento não deverá ter a aparência				
	turva. O produto deve apresentar				
	rendimento mínimo após o cozimento de				
	2 (duas) horas vezes a mais do peso				
	antes da cocção e não deve apresentar				
	deformações e nem quebras no seu				
	formato, nem grandes qualidades de				
	sólidos na água do cozimento. O sabor				
	da massa crua deve ser agradável,				
	levemente adocicado, típico de um				
	produto bem elaborado. O formato e a				
	cor devem ser uniformes, livres de				
	rugosidades e pontuações e textura lisa.				
	O produto deve estar acondicionado em				
	embalagem primária plástica, atóxica,				
	resistentes de 500g e embalagens				
	secundárias de fardos plásticos,				
	resistentes, termossoldados. O produto				
	e suas condições deverão estar de				
	acordo com a NTA 49 (normas técnicas				
	para massas alimentícias ou macarrão -				
	decreto 12.486 de 20/10/78). Tendo				
	como referência as marcas: Basilar,				
	Galo ou similar de igual qualidade ou				
	superior.				
	Macarrão ou massa Alimentícia:	 -			
	formato PADRE NOSSO, tipo seca.				
	Pacote de 500g .1ª Qualidade. Produto				
	não fermentado obtido pelo				
	amassamento da farinha de trigo				
	enriquecida com ferro e ácido fólico,				
	sêmola de trigo com ferro e ácido fólico,				
	e corantes naturais cúrcuma e urucum.				
14		3.000	Pacote	R\$ 1,73	R\$ 5.190,00
'-	CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO,	0.000	1 doole	Ι (Ψ 1,7 Ο	1(ψ 0.100,00
	PODEM CONTER OVOS. O produto				
	·				
	deve ser fabricado a partir de matérias				
	primas sãs, limpas, isentas de matéria				
	terrosa e de parasitas e deve apresentar				
	teor máximo de umidade de 13%. O				
	produto não deverá apresentar sujidade,				
	bolor, manchas ou fragilidade à pressão				

	dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-lá antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante sua cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colocamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) horas vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes qualidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistentes de 500g e embalagens secundárias de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (normas técnicas para massas alimentícias ou macarrão – decreto 12.486 de 20/10/78). Tendo como referência as marcas: Basilar, Galo ou similar de igual qualidade ou				
15	Macarrão ou Massa Alimentícia: formato ESPAGUETE, tipo seca. Pacote de 500g .1ª Qualidade. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. CONTÉM GLÚTEN, ALÉRGICOS CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, PODEM CONTER OVOS. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-lá antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante sua cocção deve apresentar bom grau de cozimento,	3.800	Pacote	R\$ 1,73	R\$ 6.574,00

				T	
	acentuada resistência ao colocamento e				
	um bom volume, sendo que a água do				
	cozimento não deverá ter a aparência				
	turva. O produto deve apresentar				
	rendimento mínimo após o cozimento de				
	2 (duas) horas vezes a mais do peso				
	antes da cocção e não deve apresentar				
	deformações e nem quebras no seu				
	formato, nem grandes qualidades de				
	sólidos na água do cozimento. O sabor				
	da massa crua deve ser agradável,				
	levemente adocicado, típico de um				
	produto bem elaborado. O formato e a				
	cor devem ser uniformes, livres de				
	rugosidades e pontuações e textura lisa.				
	O produto deve estar acondicionado em				
	embalagem primária plástica, atóxica,				
	transparente, termossoldada, intacta,				
	resistentes de 500g e embalagens				
	secundárias de fardos plásticos,				
	resistentes, termossoldados. O produto				
	e suas condições deverão estar de				
	acordo com a NTA 49 (normas técnicas				
	para massas alimentícias ou macarrão –				
	decreto 12.486 de 20/10/78). Tendo				
	como referência as marcas: Basilar,				
	The state of the s				
	Galo ou similar de igual qualidade ou				
	superior.				
	Margarina Vegetal Cremosa com Sal				
	de 1ª linha: embalagem adequada de				
	500gr. 1 ^a Qualidade. Produto que se				
	apresenta sob emulsão plástica ou				
	fluída: principalmente do tipo água em				
	óleo, produzido basicamente a partir de				
	óleos e/ou gorduras comestíveis, leite e				
	seus constituintes, sal (cloreto de sódio,				
	máximo de 3% sobre o peso do				
	produto), água, vitamina A e outras				
	substâncias permitidas desde que				
	mencionadas. O produto deve conter de				
	70% a 80% de lipídios, livre de gordura				
	trans e conteúdo máximo de água de		_		
16	16% sobre o peso do produto. O	5.000	Pote	R\$ 3,07	R\$ 15.350,00
	produto deve ser fabricado a partir de				
	matérias primas selecionadas, livres de				
	matéria terrosa, parasitas e detritos				
	animais e vegetais, isento de ranço e				
	bolor e outras características				
	indesejáveis. O produto deve apresentar				
	aspecto de emulsão plástica,				
	homogênea e uniforme, e cor amarela				
	homogênea. O produto deve estar				
	acondicionado em embalagem				
	adequada primária de pote ou balde				
1	plástico atóxico, resistentes, com lacre				
1	de proteção intacto, de 500g e				

embalagem secundária de caixas de			
papelão reforçado. O produto deve			
apresentar selo SIF e suas condições			
deverão estar de acordo com a NTA 50			
(normas técnicas para óleos e gorduras			
comestíveis – decreto nº 12.486 de			
20/10/78). Tendo como referência as			
marcas: Delícia, Doriana, ou similar de			
igual qualidade ou superior. Obs: Os			
produtos que não estiverem dentro			
dos padrões regidos no contrato,			
serão devolvidos. O produto deverá			
ser entregue em transporte			
adequado, refrigerado, em boas			
condições de limpeza e higiene;			
Biscoito Doce Maisena: Biscoito doce			
tipo "maisena". 1ª Qualidade. Pacote de			
360g a 400g zero de, gordura trans.			
Produto obtido pelo amassamento e			
cozimento conveniente de massa			
preparada com farinha de trigo			
enriquecida com ferro e ácido fólico,			
amido de milho, gordura vegetal			
hidrogenada, açúcar, estabilizantes e			
outros ingredientes permitidos desde			
que mencionados. O produto deverá ser			
fabricado a partir de matérias primas			
sãs e limpas isentas de matéria terrosa,			
parasitas, sujidades e larvas e em		50000	50 40 400 00
17 perfeito estado de conservação. Serão 6.000	Pacote	R\$ 2,08	R\$ 12.480,00
rejeitados biscoitos mal cozidos,			
queimados e de caracteres			
organolépticos anormais, não podendo			
apresentar quebradiço. O produto deve			
estar acondicionado em embalagem			
primária plástica, atóxica, resistente,			
lacrada, reembalados em caixa de			
papelão reforçado. O produto e suas			
condições deverão estar de acordo com			
a NTA 48 (normas técnicas para			
biscoitos e bolachas – decreto 12.486			
de 20/10/78. Tendo como referência as			
marcas: Marilan, Mabel, ou similar de			
igual qualidade ou superior.			
Biscoito Doce sem Recheio Sabor			
Leite - tipo amanteigado: embalagem			
360g a 400g zero de gordura trans.			
Embalagem de polietileno transparentes			
impermeáveis e lacrados. Embalagem			
18 secundária em caixas de papelão. O 6.000	Pacote	R\$ 2,68	R\$ 16.080,00
biscoito devera estar em perfeito estado		. ,	, -
de conservação, serão rejeitados			
biscoitos mal cozidos, queimados e de			
caracteres organolépticos anormais.			
Não podem apresentar excesso de			
dureza, biscoitos quebradiços.			

	Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Tendo como referência as marcas: Marilan, Mabel, Renata ou similar de igual qualidade ou autoriar.				
19	Biscoito Doce sem Recheio Sabor chocolate - tipo amanteigado: embalagem 360g a 400g zero de gordura trans. Embalagem de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 500ii e bica	5.000		R\$ 2,68	R\$ 13.400,00
20	Tempero pronto s/ pimenta: Tempero sem pimenta em pasta a base de alho: pacote ou pote plástico, atóxico de 1 kg. 1ª Qualidade. Tempero natural constituído basicamente de sal, alho, cebola e salsa, sem pimenta. Produto preparado com matérias primas sãs e limpas, de boa qualidade. Isento de parasitas, matéria terrosa, larvas e detritos animais e vegetais. Deverá ser constituído das substâncias e elementos estranhos. Não deve conter glúten. O produto deve estar acondicionado em primária de pacotes ou potes plásticos adequados de 1 kg, resistentes, lacrados, ou termossoldado, atóxicos,	1.000	kg	R\$ 3,14	R\$ 3.140,00

	com lacre de vedação intacto e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (normas técnicas para Condimento e temperos – decreto nº 12.486 de 20/10/78) Biscoito sabor Leite: pacotes 360g a				
21	400g zero de gordura trans. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	6.000	pacote s	R\$ 2,36	R\$ 14.160,00
22	Biscoito Tipo Sequilho Sabor Tradicional, Côco, ou Laranja: Biscoito obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com amido de milho, açúcar, gordura vegetal, leite em pó integral, soro de leite, xarope de glicose, ovo integral, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e aromatizantes. Não contém Glúten. Embalagem primária de 120 grama a 200 gramas. Contendo Identificação do produto, inclusive a marca. Nome e endereço do fabricante. Data de fabricação. Data de validade. Peso líquido. Componentes do produto. Número do lote. Informação Nutricional. Modo de Preparo/Instruções de uso. Embalagem Secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado de acordo com a legislação vigente.	6.000	pacote s	R\$ 2,97	R\$ 17.820,00
24	KIBE, produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina ou ovina, adicionada com trigo integral, acrescida de ingredientes: carne bovina, água, trigo integral, especiarias, proteína texturizada de soja, sal refinado, farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, eritorbato de sódio (antioxidante). Contém glúten. Informação nutricional: porção de 80 g, 1 ½ unidade: valor energético de 174 kcal. O produto terá validade mínima de 120 dias. O produto deverá ser entregue congelado em transporte adequado para este fim.	3.000	kg	R\$ 12,81	R\$ 38.430,00
25	Carne bovina em ISCAS: tipo Miolo da Paleta CONGELADA. Macia, sem sebo e gordura, embalada à vácuo. Sua consistência deve ser tenra e bem avermelhada. Deverão ser carnes provenientes de espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção	10.000	kg	R\$ 21,90	R\$ 219.000,00

		1			T	
	veterinária, e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, com no máximo 10% de gordura. A carne deve se apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas, com prazo de validade igual ou superior a cinco meses a contar da data de entrega. Deverá conter nas etiquetas das embalagens o nome do corte da carne bovina e datas de fabricação e validade; Embalagem primária: sacos. transparentes de polietileno com peso de 2 kg cada					
26	Carne bovina em CUBOS: em cortes de 2 a 4 cm, tipo MIOLO DA PALETA, Congelada, macia, sem sebo e gordura, embalada à vácuo. Sua consistência deve ser tenra e bem avermelhada. Deverão ser carnes provenientes de espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, com no máximo 10% de gordura. A carne deve se apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas. Com prazo de validade igual ou superior a cinco meses a contar da data de entrega. Deverá constar nas etiquetas das embalagens o nome do corte da carne bovina e datas de fabricação e validade. Embalagem primária: sacos transparentes de polietileno com peso de 2 kg cada.		13.000	kg	R\$ 21,90	R\$ 284.700,00
27	Carne bovina em BIFES: pesando cada unidade 140g, tipo COXÃO MOLE, embalada à vácuo. Deverão ser carnes provenientes de espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, com no máximo 10% de gordura. A carne deve se apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas. Com prazo de validade igual ou superior a cinco meses a contar da data de entrega. Deverá constar nas etiquetas das embalagens o nome do corte da carne bovina: coxão mole, completo em bifes de 140g cada, resfriada de bovino sem osso. Embalagem primária: sacos transparentes de polietileno com peso de 2 kg cada.		8.000	kg	R\$ 24,90	R\$ 199.200,00
28	Cação sem pele congelado em filé OU EM POSTAS: carne de cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortadas no formato filé OU POSTA.		2.000	kg	R\$ 19,90	R\$ 39.800,00

	Cada filé OU POSTA deverá apresentar aproximadamente entre 25 a 35g. Variação do peso após descongelamento: aproximadamente 10%. A) Prazo de validade: 12 meses a partir da fabricação, embalagem íntegra, respeitando os cuidados de conservação, armazenamento e transporte. B) Transporte: deverá ser transportado em caminhão Termo King, devidamente higienizado, após inspeção do Serviço de Inspeção Federal – SIF. A temperatura do transporte deverá ser de - 18°C, ou mais frio. C) Embalagem primária: polietileno, transparente atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossondagem. Capacidade de acondicionamento de 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome de empresa e fita de arquear, para garantia				
	inviolabilidade. Capacidade para 10 x 2kg. Coxa e sobre coxas - "in natura":				
29	Sem osso e sem pele, congelada sem adição de água, sal e temperos de acordo com a NTA-3: Máximo permitido de 8% de acúmulo de liquido, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Deverão ser carnes provenientes de frangos, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, com no máximo 10% de gordura. A carne deve se apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas. Com prazo de validade igual ou superior a doze (12) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: em pacotes de 2 a 4 kg aproximadamente.	10.000	kg	R\$ 9,20	R\$ 92.000,00
30	Carne Suina Tipo Copa Lombo: Em cubos, congelado, provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sob inspeção veterinária, durante o processo deve ser realizada a aparagem. Os cubos deverão ter aproximadamente 3x3x3, a carne suína deve apresentar – se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem: embalado á vácuo, resistente e transparente. Peso de 1 a 5	10.000	kg	R\$ 13,00	R\$ 130.000,00

	1. 1.6				
	kg; Informação nutricional: para 100 g do				
<u> </u>	produto: 128 kcal; Tempero Pronto Vermelho – 60g				
31	contendo 12 saches de 5g: é uma combinação ideal de temperos. Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico. Não contém glúten. Validade: 15 meses após a data de fabricação. Tendo como referência a marca SAZON ou similar de igual qualidade ou superior.	250	pct	R\$ 2,93	R\$ 732,50
32	Molho Pronto de Tomate c/ 340g: saches (filme aluminizado) produto obtido através da homogeneização do tomate e dos ingredientes, submetidos a tratamento térmico adequado. Ingredientes: tomate, cebola, açúcar cristal, sal refinado, amido de milho, óleo refinado de soja, salsa, alho, realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador benzoato de sódio (INS 211). Não contém glúten. No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº 360 de 23.12.2003 da ANVISA: Dados do fabricante (nome, endereço, CNPJ, telefone SAC, e-mail e home page); Nome do produto; Data de validade; Lote; Peso líquido; Ingredientes; condições de armazenamento; Código de barras. Este produto está isento de registro de acordo com a RDC nº 23 de 15/03/2000. Tendo como referência a marca QUERO, FUGINI ou similar de igual qualidade ou superior.	6.000	sache	R\$ 0,98	R\$ 5.880,00
33	Molho de Mostarda - 190g: Ingredientes: Água, vinagre, mostarda, açúcar, amido, sal, aromatizante, espessante goma xantana. Conservadores INS 202 e 211. NÃO contém glúten. Isento de Registro conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15/03/2000. prazo de validade: 02 anos. Embalagem: Frasco plástico com rótulo impresso. Tendo como referência à marca quero ou similar de igual qualidade ou superior.	350	frasco	R\$ 1,79	R\$ 626,50
34	Catchup tradicional – 400g: Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizante e conservador sorbato de potássio. Não contem glúten.	420	frasco	R\$ 2,42	R\$ 1.016,40

	Isento de registro conforme resolução				
	Anvisa nº 23 de 15/03/2000. Prazo de				
	validade: 02 anos. Deve conter o				
	número do código de barra estampado				
	na embalagem primária e número do				
	código de barras estampados na				
	embalagem secundária e informações				
	nutricionais contidas no rótulo.Tendo				
	como referência à marca QUERO ou				
	similar qualidade ou superior.				
	Maionese – 500g: sabor tradicional.Não				
	contém GLÚTEN. Isento de Registro				
	conforme Resolução ANVISA nº 23 de				
35	15/03/2.000. Prazo de validade: um ano.	500	sache	R\$ 2,10	R\$ 1.050,00
	Tendo como referência à marca				
	QUERO, VIGOR, LIZA ou similar				
	qualidade ou superior.				
	Peito de Frango: rico em proteínas e				
1	com quantidade mínima de gordura.				
	Devem ser acondicionados em				
	embalagem plástica com registro de				
36	inspeção sanitária, dados do fabricante,	2.000	kg	R\$ 8,99	R\$ 17.980,00
	informações nutricionais, especificação	2.000	Ng	1 (φ 0,00	1 τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ
	do produto, data de vencimento				
	estampada na embalagem e selo do				
	SIF.				
	Creme de Cebola: pacotes de 65g.				
	Ingredientes: farinha de trigo, amido,				
	cebola, sal, gordura vegetal, pimenta do				
	reino, realçador de sabor, aromatizante				
37	e corante natural. Deve estar em	300	pct	R\$ 1,47	R\$ 441,00
	conformidade com a legislação em				
	vigor. Tendo como referência às marcas				
	MAGGI, KNORR ou similar qualidade				
	ou superior.				
	Azeitona Verde: em conserva,				
	embalagem contendo no mínimo 200g				
	de peso drenado com identificação do				
38	produto, marca do fabricante, data de	400	kg	R\$ 13,82	R\$ 5.528,00
	fabricação, prazo de validade e número				•
	de lote. Validade: 12 meses após a				
	entrega.				
	Caldo de galinha: caixa de 57g com 6				
1	(seis) Tabletes. Embalagem com				
1	dizeres de rotulagem, composição do				
39	produto, data de fabricação e prazo de	300	caixa	R\$ 1,26	R\$ 378,00
	validade. Registro no M.S. Tendo como	550	Jaina	1.4 1,20	. ιφ ση σ,σσ
	referência à marca KNORR ou similar				
	qualidade ou superior.				
	Creme de leite: tradicional,				
1					
	apresentando teor de gordura mínimo				
40	de 25 %, esterilizado, embalagem com	F00	lat-	D# 0.00	D# 4 040 00
40	no mínimo 295g, contendo identificação	500	lata	R\$ 3,82	R\$ 1.910,00
	do produto, marca do fabricante, prazo				
	de validade e peso líquido. Tendo como				
	referência às marcas NESTLÉ, ITAMBÉ				

	ou similar qualidada arrarrariar				
	ou similar qualidade ou superior.				
41	Refrigerante: sabor guaraná, laranja e limão. Embalagem pet de 2lts contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com Registro no Ministério da Saúde, obedecendo à Resolução 12/78 da CNNPA. Tendo como preferência à marca ARCO ÍRIS ou similar qualidade ou superior.	3.000	Und.	R\$ 4,15	R\$ 12.450,00
42	Salsicha hot dog congelada, carne bovinamecanicamente separada de frango miúdos suínos, gordura suína, água, proteína de soja, fécula de mandioca, sal maltodextrina, condimentos naturais (alho em pó, cebola em pó, extrato de alecrim, páprica doce em pó), regulador de acidez lactato de sódio (INS 325), conservadores nitrato (INS 251), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), estabilizantes tripolifosfato de sódio (INS 451i) e polifosfato de sódio (INS 452i), aroma natural de fumaça e noz moscada, corante natural de urucum (160b). Não contém glutèn. Embalagem em sacos transparentes de 3 kg à vácuo, acondicionado em caixas de papelão próprias com no máximo 12kg, contendo no rótulo todas as especificações do produto, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Registrado no Órgão competente.	6.000	kg	R\$ 5,90	R\$ 35.400,00
43	Salsicha de peru: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de –18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a	200	kg	R\$ 13,13	R\$ 2.626,00

	Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria n°6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n°4/00 M.A.P.A.				
44	Mortadela: Produto de carne industrializado, submetido ao processo de cozimento adequado, resfriado, de 1ª qualidade, em peças, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com no mínimo 3 kg, acondicionada em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identifica cão, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 05 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	3.200	kg	R\$ 15,90	R\$ 50.880,00
45	Presunto: cozido sem capa de gordura, em peça, embalado a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com aproximadamente 3,5kg acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 08 do Decreto Estadual nº12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	4.800	kg	R\$ 15,90	R\$ 76.320,00
46	Queijo Mussarela: em peça, resfriado, embalado à vácuo, inviolável, composto por leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, fermento láctico e coalho. Não	4.800	kg	R\$ 22,05	R\$ 105.840,00

	-			ı	Г
	contém glúten. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria ma. 364				
	de 04/09/97 e NTA – 11(Decreto 12.486				
	de 20/10/78).				
47	Sardinha em Conserva em óleo comestível: limpa e sem espinha. Peso líquido de 250g, peso drenado de 165g. Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido e não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deverá se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. As latas devem ser resistentes, sem sinais de alterações como estofamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organoléptica do produto. Deve atender as especificações técnicas da NTA 10 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Tendo como referência à marca Coqueiro ou similar qualidade ou	2.000	latas	R\$ 5,50	R\$ 11.000,00
48	superior. Ervilha em Conserva: reidratada simples em conserva, em latas de 2 kg (peso drenado) de 1ª qualidade. Ervilha em grãos inteiros, selecionados. Imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetida a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar: cor apropriada ao produto, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo estar isento de sabores e odores estranhos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 32. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. As latas devem estar íntegras e sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Tendo como referência à marca Quero ou similar qualidade ou superior.	800	lata	R\$ 9,90	R\$ 7.920,00
49	Ervilhas em Conserva: reidratada simples em conserva, em latas de 200g (peso drenado) de primeira qualidade. Ervilha em grãos inteiros, selecionados. Imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetida a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar: cor apropriada ao produto, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo	2.000	lata	R\$ 2,10	R\$ 4.200,00

		,	•		
	estar isento de sabores e odores estranhos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 32. Validade mínima de 1ano a partir da data de entrega. As latas devem estar íntegras e sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Tendo como referência à marca Quero o ou similar qualidade ou superior.				
50	Milho Verde em Conserva: m latas de 2kg (peso drenado) de 1ª qualidade. Milho verde em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde. Imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetida a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar: cor apropriada ao produto, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo estar isento de sabores e odores estranhos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 31. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. As latas devem estar íntegras e sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Tendo como referência à marca	800	lata	R\$ 9,09	R\$ 7.272,00
51	Milho Verde em Conserva: em latas de 200g (peso drenado) de primeira qualidade. Milho verde em grãos inteiros selecionados.Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde. Imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetida a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar: cor apropriada ao produto, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo estar isento de sabores e odores estranhos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 31. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. As latas devem estar íntegras e sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.	2.200	lata	R\$ 2,10	R\$ 4.620,00
52	Seleta de Legumes: lata de 200g, produto imerso em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetido a adequado processamento tecnológico. Ingredientes básicos: ervilha, batata, cenoura, água, açúcar e sal. Características adicionais: produto	500	lata	R\$ 2,25	R\$ 1.125,00

		ı		ı		
	próprio para consumo humano e em					
	conformidade com a legislação em					
	vigor.					
	Leite Condensado: 1ª qualidade.					
53	Embalagem de 395 gramas. Validade:		1.500	lata	R\$ 3,19	R\$ 4.785,00
	data de fabricação de no mínimo 30				,	,
	dias da data de entrega.					
	Açúcar Refinado: com baixa cor,					
	dissolução rápida, granulometria fina e		0.000		D# 4 70	D# 0 500 00
54	brancura excelente, para uso		2.000	kg	R\$ 1,76	R\$ 3.520,00
	doméstico. Acondicionado em pacote de					
	1 kg.					
	Amido de Milho: em pacotes ou caixas					
	de 1 kg. Produto alimentício extraído do					
	milho com finalidade como espessante.					
	Deve ser fabricada a partir da matéria					
	prima sã e limpa, isenta de matéria					
55	terrosa, sujidades, arasita e larvas. O		400	kg	R\$ 3,52	R\$ 1.408,00
	produto e suas condições deverão estar					
	de acordo com a NTA 37, Decreto nº					
	12.486 de 20/10/1978. Validade mínima					
	de 11 meses a partir da entrega do					
	produto.					
	Biscoito Água e Sal – embalagem					
	primária de 360g a 400g zero de					
	gordura trans. produto obtido pelo					
	amassamento e cozimento conveniente					
	de massa preparado com farinha de					
	trigo enriquecida com ferro e ácido					
	fólico, amido de milho, gordura vegetal					
	hidrogenada, sal, açúcar, extrato de					
	malte e outros ingredientes permitidos					
50	desde que mencionados. Serão		4.500		D# 0.47	D# 44 445 00
56	rejeitados biscoitos mal cozidos,		4.500	pacote	R\$ 2,47	R\$ 11.115,00
	queimados e de caracteres					
	organolépticos anormais. O produto e					
	suas condições deverão estar de acordo					
	com a NTA 48 (Normas Técnicas para					
	biscoitos e bolachas), Decreto 12.486					
	de 20/10/78. Validade mínima de 6					
	meses a partir da data de entrega.					
	Tendo como referência às marcas					
	Marilan, Mabel ou similar qualidade ou					
-	superior. Chá de Erva Mate – 250g: sabor					
	natural, 100% puro, tipo exportação,					
57	com validade de 1 ano a partir da data		2 200	coivo	R\$ 4,90	D¢ 10 700 00
37	de entrega. O produto e suas condições		2.200	caixa	Г Ф 4,90	R\$ 10.780,00
	deverão estar de acordo com a NTA 41					
	e 46. Tendo como referência à marca					
	Leão ou similar qualidade ou superior. Café Torrado e Moído: de 1ª					
	qualidade, extra forte, embalado em					
58	pacotes de 500g, acondicionados em		5.600	not	R\$ 7,99	R\$ 44.744,00
36	pacotes de 500g, acondicionados em pacotes aluminizados, com o Símbolo		5.000	pct	Ι Ψ Ι, ΣΞ	114 44.744,00
	de Qualidade da Associação Brasileira					

		П			
	da Indústria do Café - ABIC e com o				
	Símbolo de Pureza da mesma				
	Associação.Validade mínima de 18				
	(dezoito) meses, contados da data de				
	entrega. Tendo como referência às				
	marcas Castel, Jataí, Mabi ou similar				
	qualidade ou superior.				
	Coco Ralado: embalagem de 100				
	gramas. Coco puro, ralado, de baixo				
	teor de gordura, sem qualquer adição,				
	que conserve parte dos componentes				
	do endosperma do fruto, contendo de				
	35 a 60% de lipídios. Ausência de				
59	sujidades, parasitas e larvas. Deve	900	pct	R\$ 3,20	R\$ 2.880,00
	constar no rótulo a denominação				
	completa do produto. Sabor cheiro				
	próprio, não rançoso. Prazo de validade				
	mínimo de 06 meses a partir da data da				
	entrega				
	Farinha Mandioca Biju: seca, ligeiramente torrada, clara. Isenta de				
	sujidades, parasitas e larvas,				
	acondicionada em sacos plásticos, em				
	pacotes de 1 kg, transparentes, limpos,				
60	não violados, resistentes, que garantam	1.000	kg	R\$ 5,89	R\$ 5.890,00
	a integridade do produto até o			*	•
	momento do consumo. Atender as				
	especificações técnicas da NTA 34 do				
	Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78.				
	Validade: mínima de 5 (cinco) meses a				
	partir da data de entrega				
	Fermento em Pó Químico – 250g:				
	contendo amido de milho ou fécula de				
	mandioca, fosfato monocásico,				
	bicarbonato de sódio e carbonato de				
	cálcio, em latas de 250 gramas. Com				
62	validade mínima de 1 ano a partir da	700	latas	R\$ 3,14	R\$ 2.198,00
-	data de entrega. Isento de sujidades e	. 33			1.4 =. 700,00
	parasitas. O produto e suas condições				
	deverão estar de acordo com a NTA 80.				
	Tendo como referência a marca PÓ				
	ROYAL ou similar qualidade ou				
	superior.				
	Mistura em pó para preparo de				
	gelatina: sabores uva, abacaxi,				
	framboesa e morango. Não conter				
	glúten. Embalada em saco de polietileno				
	opaco, atóxico, hermeticamente fechado				
63	com TPVA comprovada e peso líquido	2.000	kg	R\$ 5,46	R\$ 10.920,00
	de 1 kg cada. O produto deverá ser				
	identificado por dizeres impressos de				
	forma clara e indelével com todas as				
	informações exigidas pelas legislações				
	vigentes.				
64	Goiabada em Barra – 400g: goiabada	1 500	יוהא	D¢ 4.07	D¢ 2 OEE OO
04	em massa ou pasta homogênea e de	1.500	und	R\$ 1,37	R\$ 2.055,00

	T			T	
	consistência que possibilite o corte. Deve ter as seguintes características				
	sensoriais: coloração amarelo-				
	pardacenta, aspecto próprio, cheiro				
	próprio, sabor doce. Deve estar isenta				
	de matéria terrosa, parasitas, fungos e				
	insetos.				
	Orégano - 100g: constituído de folhas				
	acompanhadas ou não de pequenas				
	sunidades florais, sãs, secas e				
	limpas.Acondicionado em saco de				
0.5	polietileno, íntegro, atóxico, resistente,	400		D# 4.40	D# 4 070 00
65	vedado hermeticamente e limpo,	400	pct	R\$ 4,19	R\$ 1.676,00
	contendo 100g.O produto deve atender				
	as especificações técnicas da NTA 70 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78.				
	Validade mínima de 6 meses a partir da				
	data de entrega.				
	Queijo Ralado – 100g: com filetes mais				
	ou menos finos, branco amarelado ou				
	amarelo, odor característico. Os queijos				
	utilizados deverão ser previamente				
66	tratados para adequá-los	1.000	pct	R\$ 4,62	R\$ 4.620,00
	higienicamente ao processo de ralagem.		F		14 113=0,00
	Os processos de ralagem, secagem,				
	acondicionamento em embalagem deverão responder às boas práticas de				
	fabricação.				
	Trigo para Quibe: embalagem				
	contendo 1kg em pacotes plásticos,				
	limpos, transparentes, não violados,				
	resistentes, que garantam a integridade				
67	do produto até o momento do consumo.	2.000	kg	R\$ 5,25	R\$ 10.500,00
	O produto deve atender as			, -,	
	especificações técnicas da NTA 33 do				
	Decreto Estadual nº 12.486 do dia 20/10/78. Validade mínima de 05(cinco)				
	meses a partir da data de entrega.				
	logurte com Polpa de Frutas:				
	SABORES: morango, banana c/ mel,				
	coco, pêssego e natural. Produto lácteo,				
	líquido pronto para beber resultante da				
	fermentação bacteriana da lactose em				
	ácido láctico dando característica de				
	textura e sabor. Constiuído de leite				
	integral, fermentos lácteos, açúcar, polpa de fruta natural e aromatizante. O				R\$
68	produto deverá apresentar para 200 g	40.000	litros	R\$ 11,24	449.600,00
	de produto: 150 cal, sódio Max de				++0.000,00
	100mg. O produto deverá ser entregue				
	refrigerado em transporte adequado				
	para este fim. Prazo de validade mínima				
	de 30 dias e data de fabricação não				
	poderá ser anterior a 10 dias da data de				
	entrega. O produto e o rótulo devem obedecer a legislação vigente.				
1	l obedecer a legislação vigente.			Ī	

	Embalagom de 200 ml e 1 l				
	Embalagem de 200 ml a 1 l.				
	NHOQUE DE BATATA COZIDO E				
	CONGELADO - farinha de trigo				
	enriquecida com ferro e ácido fólico,				
	ovos, margarina vegetal, batata, sal,				
	condimentos. Contém Glúten, derivados				
	de trigo e soja. Embalagem fechada,				
	validade de até 06 meses, conservada				
	há temperatura de - 18°C, após aberto o				
	consumo deve ser no prazo máximo de				
	24 horas. SEM CONSERVANTES E				
69	CORANTES. Embalagem primária:	2.000	kg	R\$ 11,55	R\$ 23.100,00
	Saco de polietileno de baixa densidade				
	atóxico e específico para alimentos com				
	capacidade para 500 gramas a 1kg.				
	Embalagem secundária: Caixa de				
	papelão ondulado, reforçado, resistente				
	ao impacto e as condições de				
	estocagem congelada com capacidade				
	para 7 a 10kg. Apresentar: Amostra e				
	Ficha Técnica Assinada e / ou				
	autenticada desde que assinada				
	NHOQUE DE MANDIOCA COZIDO E				
	CONGELADO - farinha de trigo				
	enriquecida com ferro e ácido fólico,				
	ovos, margarina vegetal, mandioca e				
	sal. Contém Glúten, derivados de trigo e				
	soja. Embalagem fechada, validade de				
	até 06 meses, conservada há				
	temperatura de - 18°C, após aberto o				
	consumo deve ser no prazo máximo de				
	24 horas. SEM CONSERVANTES E				
70	CORANTES. Embalagem primária:	2.000	kg	R\$ 14,70	R\$ 29.400,00
	Saco de polietileno de baixa densidade				
	atóxico e específico para alimentos com				
	capacidade para 500 gramas a 1kg.				
	Embalagem secundária: Caixa de				
	papelão ondulado, reforçado, resistente				
	ao impacto e as condições de				
	estocagem congelada com capacidade				
	para 7 a 10kg. Apresentar: Amostra e Ficha Técnica Assinada e / ou				
	autenticada desde que assinada FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS:				
	OBRIGATÓRIA: Milho livre de				
	tegumento, cozido, seco, laminado e tostado, recoberto por açúcar.				
	Ingredientes: Milho, açúcar, sal, malte,				
	estabilizante lecitina de soja, vitaminas				
71		5.500	ka	R\$ 11,55	R\$ 63.525,00
' '	A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina e Ácido fólico e minerais: ferro e zinco.	5.500	kg	1\\$ 11,00	139 03.323,00
	CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO				
	OPCIONAL: 1) Extrato de malte, mel;				
	xaropes, sal; outras substâncias				
	alimentícias aprovadas, desde que				
	declaradas no rótulo 2) Adição de				
<u> </u>	uscialadas no roluio 2) Adição de				

	vitaminas e minerais dentro dos padrões	 			
	da legislação EMBALAGEM				
	Primária: Saco de				
	polietileno/polipropileno transparente.				
	Secundária: Embalagem de mercado				
	que preserve a integridade e qualidade				
	do produto. Nota: Produto dispensado				
	da obrigatoriedade de registro.				
	LEGISLAÇÃO Resolução nº 385 de				
	05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC				
	nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS;				
	Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 -				
	ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de				
	08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC				
	nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;				
	Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 -				
	ANVISA/MS. Portaria nº 27 de 13/01/98				
	- SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 -				
	SVS/MS; Lei Federal n° 10674 de				
	16/05/03; Lei Federal nº 8543 de				
	23/12/92. Isento de corantes artificiais;				
	pacotes de 1 a 2 kg;				
	SUCO INDIVIDUAL sabores diversos.				
	embalagem tetra pak de 200ml.				
	ingredientes: açúcar, água, lactato de				
	cálcio, regulador de acidez ácido cítrico,				
	espessantes goma xantana, vitaminas				
	c, b3, e, b6, b2 e a, podendo conter:				
	suco de maça, suco de laranja, suco de				
73	maracujá, suco de morango, suco de	10.000	unid	R\$ 2,21	R\$ 22.100,00
	uva e aromas idêntico aos naturais de				
	cada sabor. apresentar no				
	rótulo/embalagem o nome e origem do				
	produto, dados da empresa fabricante,				
	data de fabricação, validade, lote, peso				
	liquido e número de registro.				
	Aveia em Flocos finos; embalagem de				
74	500 g. Validade de 10 meses a contar	300	pct	R\$ 4,19	R\$ 1.257,00
' -	da data de entrega;	500	ροι	Ι (Ψ -Τ, 1 -2)	Ι (Ψ 1.201,00
	Caldo de Carne: Quantidade mínima				
	de 126 g. produzido a partir de matérias				
	primas limpas e de boa qualidade,				
	constituído basicamente de carne suína				
	desidratada, liofilizada ou em pó, sal,				
	amido de milho, gordura vegetal. Deve				
75	estar de acordo com ANTA 70 -	100	cxs	R\$ 1,37	R\$ 137,00
	Decreto 12.342*1978 e conter a marca				
	do fabricante, prazo de validade,				
	marcas e carimbos oficiais registro no				
	Ministério da Agricultura e ou Ministério				
	da Saúde.				
	Suco de Fruta Com Soja: embalagem				
	de 1 litro, estilo embalagem Tetra Park,				
76	tampa abre e fecha. Composição: água,	1.000	litro	R\$ 6,20	R\$ 6.200,00
	açúcar, suco concentrado de frutas,				1.4 3.203,00
	maltodextrina, enriquecido com				
	manodoxima, omiquodido com			<u> </u>	

		ı	1		T	,
	vitaminas B1, B2, B3, B6, B12 C, acido fólico e minerais de ferro e zinco, acidulante e cloreto de cálcio, aromatizante, edulcorante artificial, sucralose. Não contem glúten. Sabores: laranja, morango, maracujá, uva, caju e outros.					
77	Palmito de Açaí: simples, vidro contendo no mínimo 500g, com identificação do produto e prazo de validade.		150	vidro	R\$ 11,45	R\$ 1.717,50
78	Linguiça Calabresa Defumada: embalada a vácuo, embalagem contendo no mínimo 250g, com identificação do produto e prazo de validade.		500	kg	R\$ 12,00	R\$ 6.000,00
79	Linguiça Toscana: carne suína, papada suína, água, sal, proteína animal, açúcar, especiarias, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: ácido ascórbico (INS300), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), corantes naturais, sem pimenta, conservantes: nitrato de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Não contém glúten. Com identificação do produto e prazo de validade.		2.000	kg	R\$ 10,92	R\$ 21.840,00
80	Filé de Frango: de primeira qualidade, congelado, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade;		1.200	kg	R\$ 11,03	R\$ 13.236,00
81	Farofa Pronta Temperada - 500g: Farinha de mandioca biju, toucinho defumado, condimento preparado sabor cebola (sal aromatizantes anti umectante dióxido de sílicio), alho, sal refinado, cebolinha verde, condimento preparado sabor bacon (sal, farinha de arroz, proteína vegetal hidrolisada, amido de milho, aromatizantes, realçador de sabor glutamato monossódico, anti umectante dióxido de silício), cebola frita, pimenta vermelha, pimenta do reino, colorífico, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante BHT. Com identificação do produto e prazo de validade.		100	pct	R\$ 5,09	R\$ 509,00
82	Polpa de Fruta - 100 gr: produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Sabores: laranja,		250	und	R\$ 10,92	R\$ 2.730,00

	abacaxi, tangerina, pêssego, manga e				
	maracujá.				
83	Batata Palha: de primeira qualidade – 500g: integro e crocante - embalado em plástico resistente - com identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade- Pct 500g	200	pct	R\$ 6,14	R\$ 1.228,00
84	Filé de Tilápia Pescado: tilápia; em filé inteiros congelamento IQF, DRENADO; corte em V, sem manchas, espinhos, sem pele, glaceamento no máximo de 5%, com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas, e parasitas; com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Embalagem Primária: O produto deverá estar congelado, em saco plástico de polietileno transparente, resistente, a vácuo atóxico. De 01 kg ou 02 Kg por pacote. O produto, por ocasião da entrega, deverá vir acompanhado de Certificado Sanitário expedido pelo órgão competente do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária ou Secretaria da Agricultura e do Abastecimento. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	3.000	kg	R\$ 24,15	R\$ 72.450,00
85	Sanetizante para verduras: Desinfetante de água hortifrutícola e indústria Alimentícia para higienização à base de cloro orgânico (dicloroisocianurato de sódio). Potes	90	potes	R\$ 15,75	R\$ 1.417,50

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

R\$ 2.531.111,40
_

NOTAS:

- 01. As entregas de carne deverão ser feitas diariamente, separadas em embalagens de 02 kg nos seguintes locais: Cozinha piloto, **Unidades Escolares** (**Ponto A Ponto**) demais locais definidos pela Secretaria de Educação/Merenda/Secretaria de Finanças.
- 02. Todos os gêneros alimentícios desta licitação devem ser entregues dentro da validade de consumo de acordo com as normas brasileiras, contados da data de entrega.
- 03. As entregas diárias poderão ser alteradas na semana de acordo com a necessidade dos setores da administração.
- 04. Todos os gêneros alimentícios devem apresentar data de validade na embalagem primária e secundária (caso haja), prazo de validade e registro no órgão competente. A empresa contratada deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos.
- 05. Todos os gêneros alimentícios e perecíveis devem estar acondicionados na embalagem original de fábrica, conforme a determinação para do lote. As embalagens e seus respectivos rótulos devem atender as recomendações da legislação em vigor e devem apresentar segurança, proteção, conservação e integridade dos produtos, ter boa apresentação e facilidade para fiscalização de qualidade, identificação, tamanho, forma, capacidade e peso dos produtos; ser resistente e compatível aos produtos acondicionados. Todos os produtos deveram atender as condições entregas e prazos de validades dos produtos, caso o produto não seja aceito pela Secretaria de Educação e Cultura, representada pela Nutricionista responsável, a empresa deverá buscar o produto e o mesmo deve ser reposto em até 48 horas sob pena de multa.
- 07. As entregas dos gêneros serão de formas parceladas e devem ser realizadas conforme a necessidade da Secretaria de Finanças Setor de Compras e Secretaria Municipal de Educação e Cultura.
- 08. O transporte e entrega dos gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração deverão ser efetuadas em veículos isotérmicos, carrocerias fechadas, apresentando condições higiênicas satisfatórias e certificado de vistoria concedida pela autoridade sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas, assim como as caixas transportadoras deverão estar higienizados e em bom estado de conservação. O transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos adequados para transporte de alimentos Tipo Baú apresentando condições higiênicas satisfatórias.

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

- 09. Todos os gêneros alimentícios deverão estar de acordo com a Legislação de Alimentos estabelecida pela ANVISA, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- 10. Os gêneros alimentícios poderão ser controlados periodicamente quanto a sua qualidade, sendo encaminhadas para analise amostras em órgãos oficiais com o objetivo de se verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde.
- 11. A Prefeitura poderá dentro da lei de licitações acrescer ou suprimir a quantidade de fornecimento conforme a necessidade.
- 12. Não serão aceitos produtos/embalagens danificados sem rótulos e/ou especificações, amassados e/ou mal acondicionados, ficando a contratada responsável pelo transporte e entrega dos produtos. No caso de devolução de produtos, os mesmos deverão ser repostos no prazo máximo de 01 dia.
- 13. Os produtos entregues deverão ser das mesmas marcas propostas pelos fornecedores no Edital, ficando a critério da Secretaria Municipal de Finanças Setor de Compras e Secretaria Municipal de Educação e Cultura aceitar outra marca que não especificada no edital, conforme resoluções do FNDE, PNAE, desde que devidamente justificado e comprovado.
- 14. A(s) licitante(s) vencedora do(s) item(ns) deverá apresentar no momento da assinatura da ata, planilha com o valor de cada item (valores unitários e total).
- 15. Os itens que apresentam marcas em seu descritivo servem de referência para a cotação aos licitantes concorrentes.
- 16. Os produtos que não estiverem dentro dos padrões regidos no edital, serão devolvidos.

Prefeitura Municipal de Tanabi, Estado de São Paulo, 03 de abril de 2020.

Fernando Cardoso Casarin Pregoeiro Norair Cassiano da Silveira Prefeito do Município

CESTADO DE SÃO PAULO

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000

Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ANEXO II DECLARAÇÃO DE CREDENCIAMENTO (a ser entregue juntamente com os envelopes) **MODELO**

A empresa _		, com :	sede na	ı		_, C.	N.P.J.	nº
	, representa	ada pelo(a)	Sr.(a)			, CR	EDEN	CIA
o(a) Sr.(a) _	,		(CAR	GO),	portador(a)	do	R.G.	nº
	e C.P.F. r	nº			, para	ı rep	resentá	á-la
perante o Mun	icípio de Tanab	i-SP, em lic	itação n	a moda	alidade Pre	gão F	Presen	cial
nº 06/2020, ob	jetivando o Reg	istro de pre	ços para	aquisi	ição futura	e par	celada	de
gêneros alimer	ntícios para supi	rimento da n	nerenda	escola	r e de dive	rsos s	setores	da
Prefeitura do	Município de	Tanabi, co	onforme	espec	ificações (e qu	antitativ	vos
estimados nos	anexos do pres	ente edital.						
Local/Da	ata/							
	Assina	tura do Rep	 resentar	nte Leg	 _l al			

Estado de São ∄auloRUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ANEXO III DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE (MODELO)

Declaramos que nos responsabilizamos, sob as penas cabíveis, a comunicar a Prefeitura Municipal de Tanabi, Estado de São Paulo, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, conforme previsto no art. 32, parágrafo 2º, da Lei Federal nº 8.666, de 21.06.93 bem como estar ciente da obrigatoriedade de declarar quaisquer ocorrências posteriores.

Assinatura do Representante Legal	

Local/Data/

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ANEXO IV MODELO

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (a ser entregue juntamente com os envelopes)

Α

Prefeitura Municipal de Tanabi-SP.

Pregão nº 06/2020.

Emproca:

A empresa abaixo relacionada, por seu representante legal indicado, declara sob as penas da lei que cumprem plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos integrantes dos envelopes nº 02, sob pena de sujeição às penalidades previstas no Edital de **Pregão Presencial nº 06/2020**, objetivando o Registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios para suprimento da merenda escolar e de diversos setores da Prefeitura do Município de Tanabi, conforme especificações e quantitativos estimados nos anexos do presente edital.

Empresa	
Representante lega	l:
Cargo:	
RG:	
CPF:	
Assinatura:	
	Local/Data/
	Assinatura do Representante Legal

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ANEXO V MODELO DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

(ART. 7º. INCISO XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL)

(nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar do Pregão n.º 06/2020, objetivando o registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios para suprimento da merenda escolar e de diversos setores da Prefeitura do Município de Tanabi, conforme especificações e quantitativos estimados nos anexos do presente edital, declaro sob as penas da Lei, que nos termos do parágrafo 6.º do art. 27 da Lei n.º 6.544, de 22 de novembro de 1.989, a (nome da pessoa jurídica), encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

	, de	de 2.020.
(Name DO a sasin	atura do Representante Legal	

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ANEXO VI MODELO (DECLARAÇÃO EXPRESSA DE CONHECIMENTO DO EDITAL E ANEXOS)

(nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), declaro, sob as penas da Lei, que tomei conhecimento de todas as informações necessárias ao cumprimento do objeto do Pregão Presencial nº. 06/2020, em conformidade com o Edital e seus anexos, tendo ciência que posteriormente não será permitida reclamações por nossa parte, alegando desconhecimento de qualquer condição de execução do Registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios para suprimento da Merenda Escolar e de diversos setores da Prefeitura Municipal de Tanabi do exercício em vigência, (entrega do(s) iten(ens), (art. 30, inc. III, da Lei 8.666/93, com suas alterações).

 , de de 2.020	
(Nome, RG e assinatura do Representante Legal da empresa)

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000

Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ANEXO VII PREGÃO Nº. 06/2020. "Modelo de Cotação de Preços"

Item	Especificações	Marca	Qtd.	Unid.	VI. Unit	VI. Total
110	Vinagre de vinho branco: frasco de	a. oa	4.0.		V V	· · · · · · · ·
01	750ml. 1a Qualidade: Produto resultante da fermentação acética do vinho. O produto ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas, à sua composição normal, exceto as permitidas. Não será permitido o uso de conservantes e corantes. Não deverá conter ácido orgânico estranho, nem ácido mineral livre. O produto deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v, aspecto líquido límpido e cor, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de frasco plástico atóxico, resistente, bem lacrado, de 750ml e embalagem secundária de caixas de papelão reforçada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 72 (normas técnicas para vinagre-decreto 12.486 de 20/10/78). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR SABOR SUAVE, POIS É DESTINADO A CRECHES E ESCOLAS;		1.600	Frasco	R\$	R\$
02	Farinha de trigo especial e/ou do tipo 1 - Enriquecida com ferro e fólico: Embalagem de 1 kg. 1ª qualidade. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgeminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6% p/p. O		1.800	kg	R\$	R\$
03	Fubá de milho refinado – enriquecido com ferro e ácido fólico, cor amarela, embalagem de 1kg de 1ª qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de		1.500	kg	R\$	R\$

	T		T	I	
	milho, desgeminado não. Deverá ser				
	fabricado a partir de matérias primas				
	sãs e limpas e isentas de matéria				
	terrosa e parasitas e larvas. Não deverá				
	estar úmido, fermentado ou rançoso. O				
	produto deve apresentar teor de				
	umidade máxima de 15% p/p, teor de				
	acidez de 5,0% p/p, com no mínimo de				
	7% p/p de protídios. O produto deve				
	apresentar rendimento mínimo de 7%				
	p/p de protídios. O produto deve				
	apresentar rendimento mínimo após o				
	cozimento de 2,5 vezes a mais do peso				
	antes da cocção. O produto deve estar				
	acondicionado em embalagem primária				
	plástica de 1 kg, atóxico, transparente,				
	termossoldada, resistente e embalagem				
	secundárias de fardos de papelão				
	resistente, totalmente fechados. O				
	produto e suas condições deverão estar				
	de acordo com a NTA 34 (normas				
	técnicas para farinhas – decreto 12.486				
	de 20/10/78).				
	Sal Refinado: Pacote de 1kg. Tipo 1.				
	Sal de grau alimentício, iodado, c/ no				
	mínimo 96,95% de cloreto de sódio e				
	sais de iodo, acondicionado em saco de				
04	polietileno resistente e vedado, pesando	2.000	ka	R\$	R\$
0-	1kg, c/ validade mínima de 14 meses a	2.000	kg	Ιζφ	Ιζψ
	partir da data de entrega e suas				
	condições deverão estar de acordo c/ a				
	NTA-71 (Decreto 12.486/78),				
	(Resolução RDC N-28 de 28/03/2000).				
	Colorau: Pacote de 1kg - Corante				
	alimentício, tem também propriedades				
	conservantes. Contém cálcio, potássio,				
	ferro, fósforo, vitaminas A, B2 e C.				
05	Nome genérico dado a condimentos de	1.500	kg	R\$	R\$
, O.	cor avermelhada, preparado à base de	1.500	ĸy	Ιζψ	Ιζψ
	uma ou mais espécies vegetais.				
	Conhecido ainda como colorífico, é um				
	condimento feito à base de urucum.				
	Colorau de 1ª qualidade.				
	Extrato de Tomate Concentrado: lata				
	contendo 4,0kg ou 4,100 kg.				
	1ª Qualidade. Preparado c/ tomates				
	maduros, escolhidos, s/ peles e				
	sementes, acrescidos tomate, sal e				
	açucar de isento de sujidades,				
06	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	1.500	Lata	R\$	R\$
	de defeitos de processamento,				
	acondicionado em latas contendo de 4 a				
	4,1kg, embalado em caixa de papelão				
	reforçado, c/ validade mínima de 10				
	meses a contar da data de entrega e				
	made a contract and and a contract a				

_		ı	•		1	
	acordo c/ a NTA - 31/32 (Decreto					
	12.486 de 20/10/78). Tendo como					
	referência as marcas: Elefante, Quero					
	ou similar de igual qualidade ou					
	superior.					
	Extrato de Tomate Concentrado:					
	embalagem de 320g – tetra pak – 1 ^a					
	qualidade. Preparado c/ tomates					
	·					
	maduros, escolhidos, s/ peles e					
	sementes, acrescidos de condimentos:		3.600			_ 4
07	açúcar, sal e tomate.lsento de		0.000	unid	R\$	R\$
	sujidades, parasitas, larvas e					
	fermentações, livre de defeitos de					
	processamento, suas condiçõesdeverão					
	estar de acordo c/ a NTA - 31/32					
	(Decreto 12.486 de 20/10/78).					
	Óleo de soja refinado: embalagem de					
	900ml, PET – Tipo 1 - 1ª qualidade.					
	Obtido de espécie vegetal, isento de					
08	ranço e substâncias estranhas, c/		9.000	Unid.	R\$	R\$
	validade mínima de 10 meses, a partir					
	da data de entrega e suas condições					
	deverão estar de acordo c/ a NTA-50					
	(Decreto 12.486 de 20/10/78).					
	Achocolatado em Pó: Adicionado com					
	no mínimo 12 vitaminas e 4 minerais.					
	Isento de conservantes, corantes e					
	gorduras trans. Contendo cacau solúvel,					
	açúcar mascavo, malte, sabor avelã,					
	dentre outros ingredientes desde que					
	mencionados no rótulo. O produto					
	deverá conter validade mínima de 180		0.000		5.0	DΦ
09	dias após a data de fabricação,		3.000	kg	R\$	R\$
	expressos no rótulo do produto, com					
	embalagens íntegras e obedecidas ás					
	normas de armazenamento.					
	Embalagem em pacotes com de 1 a 2					
	kg e em caixas com até 16 kg.					
	Rendimento mínimo aproximado de 16					
	·					
-	litros por pacote. Arroz branco: fino, agulhinha, tipo 1,					
	polido, beneficiado – grãos inteiros.					
	Pacotes de 5 kg - 1ª Qualidade. O					
	produto deve conter no mínimo 90% de					
	grãos inteiros e não poderá apresentar					
	umidade maior que 14% . O produto					
	não deve apresentar grãos disformes,					
10	ardidos, mofados, quebrados e		8.000	Pacote	R\$	R\$
'0	manchados e o percentual de		0.000	1 acole	ΙζΨ	ΙζΨ
	impurezas não pode ultrapassar 5%					
	(grãos queimados, pedras, cascas e					
	pedaços de talos). O produto não deve					
	apresentar matérias estranhas como					
	corpos e detritos de qualquer natureza					
	estranhos ao produto, como grãos ou					
	sementes de outras espécies vegetais,					
	sementes de oditas especies vegetais,	l				

	quiidadas a restes de insetes O				
	sujidades e restos de insetos. O				
	rendimento após o cozimento deve ser				
	no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também				
	apresentar coloração branca, grãos				
	inteiros e soltos após o cozimento. O				
	produto deve estar de acordo com NTA				
	33 (normas técnicas para cereais e				
	derivados – decreto 12.486 de 20/10/78				
	e portaria nº 269/88 do ministério da				
	agricultura e abastecimento). O produto				
	deve estar acondicionado em				
	embalagem primária de plástica atóxico,				
	transparente, incolor, resistente,				
	termossoldada, de 5kg cada e				
	embalagem secundária em fardos de				
	papelão ou plástico reforçado de 30kg.				
	Feijão Carioquinha: grupo 1, classe				
	cores, tipo I, novo. Embalagem de 1kg.				
	1ª Qualidade. O produto deve ser				
	constituído de no mínimo 95% de grãos				
	inteiros e íntegros da cor característica				
	da variedade correspondente (permitido				
	no máximo 3% de mistura de outras				
	classes) e produção de última safra. O				
	produto deve ser constituído de grãos				
	inteiros, de tamanho e formato naturais,				
	maduros, limpos e secos. O produto				
	deve apresentar teor de umidade				
	máxima de 15% e no máximo 0,15% de				
	matérias estranhas e impurezas. O				
	produto deve estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou				
	mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos				
11	ou pedaços de grãos avariados,	9.000	kg	R\$	R\$
	partidos, quebrados mofados, ardidos,				
	germinados, carunchados, chochos,				
	imaturos, danificados por insetos,				
	alfinetados, manchados, enrugados,				
	descoloridos, amassados e isentos de				
	matérias estranhas como grãos ou				
	sementes de outras espécies (máximo				
	5% de grãos avariados). O produto deve				
	estar acondicionado em embalagem				
	primária de pacote plástico transparente,				
	atóxico, termossoldado de 1 kg e				
	embalagem secundária de fardos de				
	papelão resistente, totalmente fechado.				
	O produto e suas condições devem estar				
	de acordo com a portaria MAA nº 161 de				
	24/07/87.				
	Macarrão ou Massa Alimentícia:				
12	formato PARAFUSO tipo seca. Pacote de 500g .1ª Qualidade. Produto não	7.800	Pacote	R\$	R\$
12	fermentado obtido pelo amassamento	7.000	i acole	ТΑФ	ινφ
	da farinha de trigo enriquecida com ferro				
L	as isining as ange siniquosida soni fono		l		

	e ácido fólico, sêmola de trigo com ferro					
	e ácido fólico, e corantes naturais					
	cúrcuma e urucum. CONTÉM					
	GLÚTEN, ALÉRGICOS CONTÉM					
	DERIVADOS DE TRIGO, PODEM					
	CONTER OVOS. O produto deve ser					
	fabricado a partir de matérias primas					
	sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e					
	de parasitas e deve apresentar teor					
	máximo de umidade de 13%. O produto					
	não deverá apresentar sujidade, bolor,					
	manchas ou fragilidade à pressão dos					
	dedos. O produto ao ser colocado em					
	água não deverá turvá-lá antes da					
	cocção, não podendo estar rançoso ou					
	fermentado. A "performance" do produto					
	durante sua cocção deve apresentar					
	bom grau de cozimento, acentuada					
	resistência ao colocamento e um bom					
	volume, sendo que a água do cozimento					
	não deverá ter a aparência turva. O					
	produto deve apresentar rendimento					
	mínimo após o cozimento de 2 (duas)					
	horas vezes a mais do peso antes da					
	l					
	cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu					
	formato, nem grandes qualidades de					
	sólidos na água do cozimento. O sabor					
	da massa crua deve ser agradável,					
	levemente adocicado, típico de um					
	produto bem elaborado. O formato e a					
	cor devem ser uniformes, livres de					
	rugosidades e pontuações e textura lisa.					
	O produto deve estar acondicionado em					
	embalagem primária plástica, atóxica,					
	transparente, termossoldada, intacta,					
	resistentes de 500g e embalagens					
	secundárias de fardos plásticos,					
	resistentes, termossoldados. O produto					
	e suas condições deverão estar de					
	acordo com a NTA 49 (normas técnicas					
	para massas alimentícias ou macarrão –					
	decreto 12.486 de 20/10/78). Tendo					
	como referência as marcas: Basilar,					
	Galo ou similar de igual qualidade ou					
	superior.					
	Macarrão ou massa Alimentícia:					
	formato AVE MARIA, tipo seca. Pacote					
	de 500g .1ª Qualidade. Produto não					
	fermentado obtido pelo amassamento da					
	farinha de trigo enriquecida com ferro e					
13	acido fólico, sêmola de trigo com ferro e		8.000	Pacote	R\$	R\$
	ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma					
	e urucum. CONTÉM GLÚTEN,					
	ALÉRGICOS CONTÉM DERIVADOS					
	DE TRIGO, PODEM CONTER OVOS.					
L	DE TRIBO, FODEW CONTER 0703.	l				

	O produto deve ser fabricado a partir de				
	matérias primas sãs, limpas, isentas de				
	matéria terrosa e de parasitas e deve				
	apresentar teor máximo de umidade de				
	13%. O produto não deverá apresentar				
	sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à				
	pressão dos dedos. O produto ao ser				
	colocado em água não deverá turvá-lá				
	antes da cocção, não podendo estar				
	rançoso ou fermentado. A "performance"				
	do produto durante sua cocção deve				
	apresentar bom grau de cozimento,				
	acentuada resistência ao colocamento e				
	um bom volume, sendo que a água do				
	cozimento não deverá ter a aparência				
	turva. O produto deve apresentar				
	rendimento mínimo após o cozimento de				
	2 (duas) horas vezes a mais do peso				
	antes da cocção e não deve apresentar				
	deformações e nem quebras no seu				
	formato, nem grandes qualidades de				
	sólidos na água do cozimento. O sabor				
	da massa crua deve ser agradável,				
	levemente adocicado, típico de um				
	produto bem elaborado. O formato e a				
	cor devem ser uniformes, livres de				
	rugosidades e pontuações e textura lisa.				
	O produto deve estar acondicionado em				
	embalagem primária plástica, atóxica,				
	transparente, termossoldada, intacta,				
	resistentes de 500g e embalagens				
	secundárias de fardos plásticos,				
	resistentes, termossoldados. O produto				
	e suas condições deverão estar de				
	acordo com a NTA 49 (normas técnicas				
	para massas alimentícias ou macarrão -				
	decreto 12.486 de 20/10/78). Tendo				
	como referência as marcas: Basilar,				
	Galo ou similar de igual qualidade ou				
	superior.				
	Macarrão ou massa Alimentícia:				
	formato PADRE NOSSO, tipo seca.				
	Pacote de 500g .1ª Qualidade. Produto				
	não fermentado obtido pelo				
	amassamento da farinha de trigo				
	enriquecida com ferro e ácido fólico,				
	sêmola de trigo com ferro e ácido fólico,				
14	e corantes naturais cúrcuma e urucum.	8.000	Pacote	R\$	R\$
	CONTÉM GLÚTEN, ALÉRGICOS			•	
	CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO,				
	PODEM CONTER OVOS. O produto				
	deve ser fabricado a partir de matérias				
	primas sãs, limpas, isentas de matéria				
	terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O				
	produto não deverá apresentar sujidade,		l		

	bolor, manchas ou fragilidade à pressão				
	dos dedos. O produto ao ser colocado				
	em água não deverá turvá-lá antes da				
	cocção, não podendo estar rançoso ou				
	fermentado. A "performance" do produto				
	durante sua cocção deve apresentar				
	bom grau de cozimento, acentuada				
	resistência ao colocamento e um bom				
	volume, sendo que a água do cozimento				
	não deverá ter a aparência turva. O				
	produto deve apresentar rendimento				
	mínimo após o cozimento de 2 (duas)				
	horas vezes a mais do peso antes da				
	cocção e não deve apresentar				
	deformações e nem quebras no seu				
	formato, nem grandes qualidades de				
	sólidos na água do cozimento. O sabor				
	da massa crua deve ser agradável,				
	levemente adocicado, típico de um				
	produto bem elaborado. O formato e a				
	cor devem ser uniformes, livres de				
	rugosidades e pontuações e textura lisa.				
	O produto deve estar acondicionado em				
	embalagem primária plástica, atóxica,				
	transparente, termossoldada, intacta,				
	resistentes de 500g e embalagens				
	secundárias de fardos plásticos,				
	resistentes, termossoldados. O produto				
	e suas condições deverão estar de				
	acordo com a NTA 49 (normas técnicas				
	para massas alimentícias ou macarrão -				
	decreto 12.486 de 20/10/78). Tendo				
	como referência as marcas: Basilar,				
	Galo ou similar de igual qualidade ou				
	superior.				
	Macarrão ou Massa Alimentícia:				
	formato ESPAGUETE , tipo seca. Pacote				
	de 500g .1ª Qualidade. Produto não				
	fermentado obtido pelo amassamento da				
	farinha de trigo enriquecida com ferro e				
	ácido fólico, sêmola de trigo com ferro e				
	ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma				
	e urucum. CONTÉM GLÚTEN,				
	ALÉRGICOS CONTÉM DERIVADOS				
	DE TRIGO, PODEM CONTER OVOS.				
15	O produto deve ser fabricado a partir de	5.200	Pacote	R\$	R\$
	matérias primas sãs, limpas, isentas de				
	matéria terrosa e de parasitas e deve				
	apresentar teor máximo de umidade de				
	13%. O produto não deverá apresentar				
	sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à				
	pressão dos dedos. O produto ao ser				
	colocado em água não deverá turvá-lá				
	antes da cocção, não podendo estar				
	rançoso ou fermentado. A "performance"				
	do produto durante sua cocção deve				

	apresentar bom grau de cozimento,				
	acentuada resistência ao colocamento e				
	um bom volume, sendo que a água do				
	cozimento não deverá ter a aparência				
	turva. O produto deve apresentar				
	rendimento mínimo após o cozimento de				
	2 (duas) horas vezes a mais do peso				
	antes da cocção e não deve apresentar				
	deformações e nem quebras no seu				
	formato, nem grandes qualidades de				
	sólidos na água do cozimento. O sabor				
	da massa crua deve ser agradável,				
	levemente adocicado, típico de um				
	produto bem elaborado. O formato e a				
	cor devem ser uniformes, livres de				
	rugosidades e pontuações e textura lisa.				
	O produto deve estar acondicionado em				
	embalagem primária plástica, atóxica,				
	transparente, termossoldada, intacta,				
	resistentes de 500g e embalagens				
	secundárias de fardos plásticos,				
	resistentes, termossoldados. O produto				
	e suas condições deverão estar de				
	acordo com a NTA 49 (normas técnicas				
	para massas alimentícias ou macarrão -				
	decreto 12.486 de 20/10/78). Tendo				
	como referência as marcas: Basilar,				
	Galo ou similar de igual qualidade ou				
	superior.				
	Margarina Vegetal Cremosa com Sal				
	de 1ª linha: embalagem adequada de				
	500gr. 1 ^a Qualidade. Produto que se				
	apresenta sob emulsão plástica ou				
	fluída: principalmente do tipo água em				
	óleo, produzido basicamente a partir de				
	óleos e/ou gorduras comestíveis, leite e				
	seus constituintes, sal (cloreto de sódio,				
	máximo de 3% sobre o peso do				
	produto), água, vitamina A e outras				
	substâncias permitidas desde que				
	mencionadas. O produto deve conter de				
	70% a 80% de lipídios, livre de gordura	40.000	D	D.	D.
16	trans e conteúdo máximo de água de	10.000	Pote	R\$	R\$
	16% sobre o peso do produto. O				
	produto deve ser fabricado a partir de				
	matérias primas selecionadas, livres de				
	matéria terrosa, parasitas e detritos				
	animais e vegetais, isento de ranço e				
	bolor e outras características				
	indesejáveis. O produto deve apresentar				
	aspecto de emulsão plástica,				
	homogênea e uniforme, e cor amarela				
	homogênea. O produto deve estar				
	acondicionado em embalagem				
	adequada primária de pote ou balde				
	plástico atóxico, resistentes, com lacre				
	-,,,				

		1		1	
	de proteção intacto, de 500g e				
	embalagem secundária de caixas de				
	papelão reforçado. O produto deve				
	apresentar selo SIF e suas condições				
	deverão estar de acordo com a NTA 50				
	(normas técnicas para óleos e gorduras				
	comestíveis – decreto nº 12.486 de				
	20/10/78). Tendo como referência as				
	marcas: Delícia, Doriana, ou similar de				
	igual qualidade ou superior. Obs: Os				
	produtos que não estiverem dentro				
	dos padrões regidos no contrato,				
	serão devolvidos. O produto deverá				
	ser entregue em transporte				
	adequado, refrigerado, em boas				
	condições de limpeza e higiene;				
	Biscoito Doce Maisena: Biscoito doce				
	tipo "maisena". 1ª Qualidade. Pacote de				
	360g a 400g zero de, gordura trans.				
	Produto obtido pelo amassamento e				
	cozimento conveniente de massa				
	preparada com farinha de trigo				
	enriquecida com ferro e ácido fólico,				
	amido de milho, gordura vegetal				
	hidrogenada, açúcar, estabilizantes e				
	outros ingredientes permitidos desde				
	que mencionados. O produto deverá ser				
	fabricado a partir de matérias primas				
	sãs e limpas isentas de matéria terrosa,				
	parasitas, sujidades e larvas e em				
17	perfeito estado de conservação. Serão	14.000	Pacote	R\$	R\$
	rejeitados biscoitos mal cozidos,	1 11000	. accio	. ιψ	
	queimados e de caracteres				
	organolépticos anormais, não podendo				
	apresentar quebradiço. O produto deve				
	estar acondicionado em embalagem				
	primária plástica, atóxica, resistente,				
	lacrada, reembalados em caixa de				
	papelão reforçado. O produto e suas				
	condições deverão estar de acordo com				
	a NTA 48 (normas técnicas para				
	biscoitos e bolachas – decreto 12.486				
	de 20/10/78. Tendo como referência as				
	marcas: Marilan, Mabel, ou similar de				
	igual qualidade ou superior.				
	Biscoito Doce sem Recheio Sabor				
	Leite - tipo amanteigado: embalagem				
	360g a 400g zero de gordura trans.				
	Embalagem de polietileno transparentes				
	impermeáveis e lacrados. Embalagem				
18	secundária em caixas de papelão. O	10.000	Pacote	R\$	R\$
	biscoito deverá estar em perfeito estado	. 5.555			Ψ
	de conservação, serão rejeitados				
	biscoitos mal cozidos, queimados e de				
	caracteres organolépticos anormais.				
	Não podem apresentar excesso de				
L	That podom aprodomar chocost ac	l	J		

	T 1 12 12 12 13 14		ı		1
	dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 503ii). Contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Tendo como referência as marcas: Marilan, Mabel, Renata ou similar de igual qualidade ou superior.				
19	Biscoito Doce sem Recheio Sabor chocolate - tipo amanteigado: embalagem 360g a 400g zero de gordura trans. Embalagem de polietileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixas de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite, sal, estabilizante lecitina de soja (ins 322), aroma artificial, fermento químico (bicarbonato de sódio ins 500ii e bicarbonato de amônio ins 500ii e bica	5000			
20	Tempero pronto s/ pimenta: Tempero sem pimenta em pasta a base de alho: pacote ou pote plástico, atóxico de 1 kg. 1ª Qualidade. Tempero natural constituído basicamente de sal, alho, cebola e salsa, sem pimenta. Produto preparado com matérias primas sãs e limpas, de boa qualidade. Isento de parasitas, matéria terrosa, larvas e detritos animais e vegetais. Deverá ser constituído das substâncias e elementos estranhos. Não deve conter glúten. O produto deve estar acondicionado em primária de pacotes ou potes plásticos adequados de 1 kg, resistentes,	2.200	kg	R\$	R\$

		1		1		
	lacrados, ou termossoldado, atóxicos, com lacre de vedação intacto e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (normas técnicas para Condimento e temperos – decreto nº 12.486 de 20/10/78) Biscoito sabor Leite: pacotes 360g a					
21	400g zero de gordura trans. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Tendo como referência as marcas: Marilan, Mabel, Renata ou similar de igual qualidade ou superior.		10.000	pacote s	R\$	R\$
22	Biscoito Tipo Sequilho Sabor Tradicional, Côco, ou Laranja: Biscoito obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com amido de milho, açúcar, gordura vegetal, leite em pó integral, soro de leite, xarope de glicose, ovo integral, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e aromatizantes. Não contém Glúten. Embalagem primária de 120 grama a 200 gramas. Contendo Identificação do produto, inclusive a marca. Nome e endereço do fabricante. Data de fabricação. Data de validade. Peso líquido. Componentes do produto. Número do lote. Informação Nutricional. Modo de Preparo/Instruções de uso. Embalagem Secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado de acordo com a legislação vigente.		10.000	pacote s	R\$	R\$
23	Biscoito Mini Cookies Sabor Tradicional C/ Gotas Sabor Chocolate. Biscoito obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gotas sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, emulsificantes lecitina de soja e monodiglicerídeos de ácidos graxos e aromatizantes), gordura vegetal, amido, extrato de malte, aveia em flocos, leite em pó integral, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e aromatizante. Contém Glúten. Embalagem primária		10.000	pacote s	R\$	R\$

	de 440 e 450es Centro la librario "			I	
	de 110 a 150gr.Contendo Identificação				
	do produto, inclusive a marca. Nome e endereço do fabricante. Data de				
	1				
	fabricação. Data de validade. Peso				
	líquido. Componentes do produto.				
	Número do lote. Informação Nutricional.				
	Modo de Preparo/Instruções de uso.				
	Embalagem Secundária do produto				
	deverá ser em caixa de papelão				
	reforçado de acordo com a legislação				
	vigente.				
	KIBE, produto cárneo industrializado,				
	obtido de carne bovina ou ovina,				
	adicionada com trigo integral, acrescida				
	de ingredientes: carne bovina, água,				
	trigo integral, especiarias, proteína				
	texturizada de soja, sal refinado, farinha				
24	de trigo enriquecida com ferro e acido	10.000	kg	R\$	R\$
	fólico, eritorbato de sódio (antioxidante).		9		Ψ
	Contém glúten. Informação nutricional:				
	porção de 80 g, 1 ½ unidade: valor				
	energético de 174 kcal. O produto terá				
	validade mínima de 120 dias. O produto				
	deverá ser entregue congelado em				
	transporte adequado para este fim.				
	Carne bovina em ISCAS: tipo Miolo da				
	Paleta CONGELADA. Macia, sem sebo				
	e gordura, embalada à vácuo. Sua				
	consistência deve ser tenra e bem				
	avermelhada. Deverão ser carnes				
	provenientes de espécie bovina, animais				
	sadios, abatidos sob inspeção				
	veterinária, e manipulada em condições				
	higiênicas satisfatórias, com no máximo				
25	10% de gordura. A carne deve se	10.000	kg	R\$	R\$
	apresentar com aspecto, cor e cheiro	10.000	Ng	ΙΨ	ΤΨ
	próprio, sem manchas esverdeadas,				
	com prazo de validade igual ou superior				
	a cinco meses a contar da data de				
	entrega. Deverá conter nas etiquetas				
	das embalagens o nome do corte da				
	carne bovina e datas de fabricação e				
	validade; Embalagem primária: sacos.				
	transparentes de polietileno com peso				
	de 2 kg cada				
	Carne bovina em CUBOS: em cortes				
	de 2 a 4 cm, tipo MIOLO DA PALETA,				
	Congelada, macia, sem sebo e gordura,				
	embalada à vácuo. Sua consistência				
	deve ser tenra e bem avermelhada.	40.000	1		DΦ
26	Deverão ser carnes provenientes de	13.000	kg	R\$	R\$
	espécie bovina, animais sadios, abatidos				
	sob inspeção veterinária, e manipulada				
	em condições higiênicas satisfatórias,				
	com no máximo 10% de gordura. A				
	carne deve se apresentar com aspecto,				

	cor e cheiro próprio, sem manchas					
	esverdeadas. Com prazo de validade					
	igual ou superior a cinco meses a contar					
	da data de entrega. Deverá constar nas					
	etiquetas das embalagens o nome do					
	corte da carne bovina e datas de					
	fabricação e validade. Embalagem					
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
	primária: sacos transparentes de					
	polietileno com peso de 2 kg cada.					
	Carne bovina em BIFES: pesando cada					
	unidade 140g, tipo COXÃO MOLE,					
	embalada à vácuo. Deverão ser carnes					
	provenientes de espécie bovina, animais					
	sadios, abatidos sob inspeção					
	veterinária, e manipulada em condições					
	higiênicas satisfatórias, com no máximo					
	10% de gordura. A carne deve se					
	apresentar com aspecto, cor e cheiro					
27	·		0.000	I. a.	DΦ	DΦ
27	próprio, sem manchas esverdeadas.		8.000	kg	R\$	R\$
	Com prazo de validade igual ou superior					
	a cinco meses a contar da data de					
	entrega. Deverá constar nas etiquetas					
	das embalagens o nome do corte da					
	carne bovina: coxão mole, completo					
	em bifes de 140g cada, resfriada de					
	bovino sem osso. Embalagem primária:					
	sacos transparentes de polietileno com					
	peso de 2 kg cada.					
	Cação sem pele congelado em filé OU					
	EM POSTAS: carne de cação livre de					
	pele, cartilagens, ossos e parasitas,					
	cortadas no formato filé OU POSTA.					
	Cada filé OU POSTA deverá apresentar					
	aproximadamente entre 25 a 35g.					
	Variação do peso após					
	descongelamento: aproximadamente					
	10%. A) Prazo de validade: 12 meses a					
	partir da fabricação, embalagem íntegra,					
	respeitando os cuidados de					
	conservação, armazenamento e					
	transporte. B) Transporte: deverá ser					
	transportado em caminhão Termo King,					
28	devidamente higienizado, após inspeção		5.000	kg	R\$	R\$
	do Serviço de Inspeção Federal – SIF. A					
	temperatura do transporte deverá ser de					
	- 18°C, ou mais frio. C) Embalagem					
	primária: polietileno, transparente					
	atóxica, compatível ao contato direto					
	com alimentos. Lacre por					
	termossondagem. Capacidade de					
	acondicionamento de 2kg. Embalagem					
	secundária: caixa de papelão reforçada,					
	resistente ao impacto e às condições de					
	estocagem em sistema de					
		į į				
	Longelamento, Lacrada nor fita gomada	į į				
	congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome de empresa e fita					

	Ι.	1	0		
	de arquear, para garantia de				
	inviolabilidade. Capacidade para 10 x				
	2kg.				
29	Coxa e sobre coxas - "in natura": Sem osso e sem pele, congelada sem adição de água, sal e temperos de acordo com a NTA-3: Máximo permitido de 8% de acúmulo de liquido, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Deverão ser carnes provenientes de frangos, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, com no máximo 10% de gordura. A carne deve se apresentar com aspecto, cor e cheiro próprio, sem manchas esverdeadas. Com prazo de validade igual ou superior a doze (12) meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: em pacotes de 2 a 4 kg aproximadamente.	10.000	kg	R\$	R\$
30	Carne Suina Tipo Copa Lombo: Em cubos, congelado, provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sob inspeção veterinária, durante o processo deve ser realizada a aparagem. Os cubos deverão ter aproximadamente 3x3x3, a carne suína deve apresentar – se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem: embalado á vácuo, resistente e transparente. Peso de 1 a 5 kg; Informação nutricional: para 100 g do produto: 128 kcal;	10.000	kg	R\$	R\$
31	Tempero Pronto Vermelho – 60g contendo 12 saches de 5g: é uma combinação ideal de temperos. Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico. Não contém glúten. Validade: 15 meses após a data de fabricação. Tendo como referência a marca SAZON ou similar de igual qualidade ou superior.	250	pct	R\$	R\$
32	Molho Pronto de Tomate c/ 340g: saches (filme aluminizado) produto obtido através da homogeneização do tomate e dos ingredientes, submetidos a tratamento térmico adequado. Ingredientes: tomate, cebola, açúcar cristal, sal refinado, amido de milho, óleo refinado de soja, salsa, alho, realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621) e conservador	6.000	sache	R\$	R\$

	<u>_</u>				
	benzoato de sódio (INS 211). Não contém glúten. No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº 360 de 23.12.2003 da ANVISA: Dados do fabricante (nome, endereço, CNPJ, telefone SAC, e-mail e home page); Nome do produto; Data de validade; Lote; Peso líquido; Ingredientes; condições de armazenamento; Código de barras. Este produto está isento de registro de acordo com a RDC nº 23 de 15/03/2000. Tendo como referência a marca QUERO, FUGINI ou similar de igual qualidade ou superior.				
33	Molho de Mostarda - 190g: Ingredientes: Água, vinagre, mostarda, açúcar, amido, sal, aromatizante, espessante goma xantana. Conservadores INS 202 e 211. NÃO contém glúten. Isento de Registro conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15/03/2000. prazo de validade: 02 anos. Embalagem: Frasco plástico com rótulo impresso. Tendo como referência à marca quero ou similar de igual qualidade ou superior.	350	frasco	R\$	R\$
34	Catchup tradicional – 400g: Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizante e conservador sorbato de potássio. Não contem glúten. Isento de registro conforme resolução Anvisa nº 23 de 15/03/2000. Prazo de validade: 02 anos. Deve conter o número do código de barra estampado na embalagem primária e número do código de barras estampados na embalagem secundária e informações nutricionais contidas no rótulo. Tendo como referência à marca QUERO ou similar qualidade ou superior.	420	frasco	R\$	R\$
35	Maionese – 500g: sabor tradicional.Não contém GLÚTEN. Isento de Registro conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15/03/2.000. Prazo de validade: um ano. Tendo como referência à marca QUERO, VIGOR, LIZA ou similar qualidade ou superior.	500	sache	R\$	R\$
36	Peito de Frango: rico em proteínas e com quantidade mínima de gordura. Devem ser acondicionados em embalagem plástica com registro de inspeção sanitária, dados do fabricante, informações nutricionais, especificação do produto, data de vencimento	2.000	kg	R\$	R\$

	T	I		I	ī	
	estampada na embalagem e selo do SIF.					
37	Creme de Cebola: pacotes de 65g. Ingredientes: farinha de trigo, amido, cebola, sal, gordura vegetal, pimenta do reino, realçador de sabor, aromatizante e corante natural. Deve estar em conformidade com a legislação em vigor. Tendo como referência às marcas MAGGI, KNORR ou similar qualidade ou superior.		300	pct	R\$	R\$
38	Azeitona Verde: em conserva, embalagem contendo no mínimo 200g de peso drenado com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número de lote. Validade: 12 meses após a entrega.		400	kg	R\$	R\$
39	Caldo de galinha: caixa de 57g com 6 (seis) Tabletes. Embalagem com dizeres de rotulagem, composição do produto, data de fabricação e prazo de validade. Registro no M.S. Tendo como referência à marca KNORR ou similar qualidade ou superior.		300	caixa	R\$	R\$
40	Creme de leite: tradicional, apresentando teor de gordura mínimo de 25 %, esterilizado, embalagem com no mínimo 295g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Tendo como referência às marcas NESTLÉ, ITAMBÉ ou similar qualidade ou superior.		500	lata	R\$	R\$
41	Refrigerante: sabor guaraná, laranja e limão. Embalagem pet de 2lts contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com Registro no Ministério da Saúde, obedecendo à Resolução 12/78 da CNNPA. Tendo como preferência à marca ARCO ÍRIS ou similar qualidade ou superior.		3.000	Und.	R\$	R\$
42	Salsicha hot dog congelada, carne bovinamecanicamente separada de frango miúdos suínos, gordura suína, água, proteína de soja, fécula de mandioca, sal maltodextrina, condimentos naturais (alho em pó, cebola em pó, extrato de alecrim, páprica doce em pó), regulador de acidez lactato de sódio (INS 325), conservadores nitrato (INS 251), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), estabilizantes tripolifosfato de sódio (INS 451i) e polifosfato de sódio (INS 452i), aroma natural de fumaça e		6.000	kg	R\$	R\$

					1
43	noz moscada, corante natural de urucum (160b). Não contém glutèn. Embalagem em sacos transparentes de 3 kg à vácuo, acondicionado em caixas de papelão próprias com no máximo 12kg, contendo no rótulo todas as especificações do produto, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Registrado no Órgão competente. Salsicha de peru: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de –18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria n°6/88, Portaria 540/97 da	200	kg	R\$	R\$
	Portaria n°6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n°4/00 M.A.P.A.				
44	Mortadela: Produto de carne industrializado, submetido ao processo de cozimento adequado, resfriado, de 1ª qualidade, em peças, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com no mínimo 3 kg, acondicionada em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identifica cão, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de	3.200	kg	R\$	R\$

	l. ~					
	inspeção do SIF e atender as					
	especificações técnicas da NTA 05 do Decreto Estadual nº 12.486 de					
	20/10/1978. O produto deverá					
	apresentar validade mínima de 30					
	(trinta) dias a partir da data de entrega					
	na unidade requisitante.					
	Presunto: cozido sem capa de gordura,				R\$	R\$
	em peça, embalado a vácuo em saco				Ι.Ψ	ι (ψ
	plástico transparente e atóxico, limpo,					
	não violado, resistente, que garanta a					
	integridade do produto até o momento					
	do consumo, com aproximadamente					
	3,5kg acondicionados em caixas					
	lacradas.A embalagem deverá conter					
	externamente os dados de identificação,					
	procedência, informações nutricionais,					
45	número de lote, data de validade,		4.800	kg		
	quantidade do produto, número do					
	registro no Ministério da					
	Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de					
	inspeção do SIF e atender as					
	especificações técnicas da NTA 08 do					
	Decreto Estadual nº12.486 de					
	20/10/1978. O produto deverá					
	apresentar validade mínima de 30					
	(trinta) dias a partir da data de entrega					
	na unidade requisitante.					
	Queijo Mussarela: em peça, resfriado,					
	embalado à vácuo, inviolável, composto					
	por leite pasteurizado, sal, cloreto de					
40	cálcio, fermento láctico e coalho. Não		4 000		DΦ	DΦ
46	contém glúten. Suas condições deverão		4.800	kg	R\$	R\$
	estar de acordo com a Portaria ma. 364					
	de 04/09/97 e NTA - 11(Decreto 12.486					
	de 20/10/78).					
	Sardinha em Conserva em óleo					
	comestível: limpa e sem espinha. Peso					
	líquido de 250g, peso drenado de 165g.					
	Produto preparado com pescado, limpo,					
	cru, cozido e não deverão ter cheiro					
	ardido ou rançoso. O produto deverá se					
	apresentar isento de sujidades,					
	parasitas e larvas. As latas devem ser					
	resistentes, sem sinais de alterações					
47	como estofamento, amassamento,		4 500	lotos	DΦ	DΦ
47	vazamento, corrosões internas, bem		4.500	latas	R\$	R\$
	como quaisquer modificações na					
	natureza física, química ou					
	organoléptica do produto. Deve atender					
	as especificações técnicas da NTA 10					
	do Decreto Estadual nº 12.486 de					
1		i	1	Ì	l	
	20/10/1978. O produto deverá					
	20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses					
	· ·					

				Γ	
	marca Coqueiro ou similar qualidade ou				
-	superior. Ervilha em Conserva: reidratada				
	simples em conserva, em latas de 2 kg				
48	(peso drenado) de 1ª qualidade. Ervilha em grãos inteiros, selecionados. Imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetida a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar: cor apropriada ao produto, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo estar isento de sabores e odores estranhos.O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 32. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.As latas devem estar íntegras e sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Tendo como referência à marca Quero ou similar qualidade ou superior.	800	lata	R\$	R\$
49	Ervilhas em Conserva: reidratada simples em conserva, em latas de 200g (peso drenado) de primeira qualidade. Ervilha em grãos inteiros, selecionados. Imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetida a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar: cor apropriada ao produto, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo estar isento de sabores e odores estranhos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 32. Validade mínima de 1ano a partir da data de entrega. As latas devem estar íntegras e sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Tendo como referência à marca Quero o ou similar qualidade ou superior.	2.000	lata	R\$	R\$
50	Milho Verde em Conserva: m latas de 2kg (peso drenado) de 1ª qualidade. Milho verde em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde. Imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetida a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar: cor apropriada ao produto, sabor e odores próprios dos ingredientes, devendo estar isento de sabores e odores estranhos. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 31.	800	lata	R\$	R\$

	T	1	1	1	T
	Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. As latas devem estar				
	íntegras e sem vestígios de				
	amassamento, vazamento, estufamento				
	e ferrugem. Tendo como referência à				
	marca				
	Milho Verde em Conserva: em latas de				
	200g (peso drenado) de primeira qualidade. Milho verde em grãos inteiros				
	selecionados.Produto obtido do				
	cozimento de grãos de milho verde.				
	Imersos em líquido de cobertura				
	apropriada (salmoura) submetida a				
	adequado processamento tecnológico.				
	O produto deverá apresentar: cor				
51	apropriada ao produto, sabor e odores	2.200	lata	R\$	R\$
	próprios dos ingredientes, devendo				
	estar isento de sabores e odores estranhos. O produto e suas condições				
	deverão estar de acordo com a NTA 31.				
	Validade mínima de 1 ano a partir da				
	data de entrega. As latas devem estar				
	íntegras e sem vestígios de				
	amassamento, vazamento, estufamento				
	e ferrugem.				
	Seleta de Legumes: lata de 200g,				
	produto imerso em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetido a				
	adequado processamento tecnológico.				
	Ingredientes básicos: ervilha, batata,				
52	cenoura, água, açúcar e sal.	500	lata	R\$	R\$
	Características adicionais: produto				
	próprio para consumo humano e em				
	conformidade com a legislação em				
	vigor. Leite Condensado: 1ª qualidade.				
	Embalagem de 395 gramas. Validade:				
53	data de fabricação de no mínimo 30	1500	lata	R\$	R\$
	dias da data de entrega.				
	Açúcar Refinado: com baixa cor,				
	dissolução rápida, granulometria fina e				
54	brancura excelente, para uso	4.000	kg	R\$	R\$
	doméstico. Acondicionado em pacote de 1 kg.				
	Amido de Milho: em pacotes ou caixas				
	de 1 kg. Produto alimentício extraído do				
	milho com finalidade como espessante.				
	Deve ser fabricada a partir da matéria				
	prima sã e limpa, isenta de matéria				
55	terrosa, sujidades, arasita e larvas. O	400	kg	R\$	R\$
	produto e suas condições deverão estar				
	de acordo com a NTA 37, Decreto nº 12.486 de 20/10/1978.Validade mínima				
	de 11 meses a partir da entrega do				
	produto.				
56	Biscoito Água e Sal – embalagem	 8.500	pacote	R\$	R\$

	primária de 360g a 400g zero de gordura trans. produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, extrato de malte e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para biscoitos e bolachas), Decreto 12.486 de 20/10/78. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Tendo como referência às marcas				
	Marilan, Mabel ou similar qualidade ou superior. Chá de Erva Mate – 250g: sabor				
57	natural, 100% puro, tipo exportacão, com validade de 1 ano a partir da data de entrega. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 41 e 46. Tendo como referência à marca Leão ou similar qualidade ou superior.	2.200	caixa	R\$	R\$
58	Café Torrado e Moído: de 1ª qualidade, extra forte, embalado em pacotes de 500g, acondicionados em pacotes aluminizados, com o Símbolo de Qualidade da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC e com o Símbolo de Pureza da mesma Associação. Validade mínima de 18 (dezoito) meses, contados da data de entrega. Tendo como referência às marcas Castel, Jataí, Mabi ou similar qualidade ou superior.	5.600	pct	R\$	R\$
59	Coco Ralado: embalagem de 100 gramas. Coco puro, ralado, de baixo teor de gordura, sem qualquer adição, que conserve parte dos componentes do endosperma do fruto, contendo de 35 a 60% de lipídios. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve constar no rótulo a denominação completa do produto. Sabor cheiro próprio, não rançoso. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega	900	pct	R\$	
60	Farinha Mandioca Biju: seca, ligeiramente torrada, clara. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em sacos plásticos, em pacotes de 1 kg, transparentes, limpos,	1.000	kg	R\$	R\$

	Γ	1		1	
	não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78. Validade: mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega				
61	Farinha Mandioca Torrada: seca, torrada, escura. Isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em sacos plásticos, em pacotes de 1 kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Obtida pela dupla torrefação das raízes de mandioca, descascada, lavada e isenta de radical coineto, com no mínimo 70% de amido mínimo de 1,5% de protídeo, máximo de 2% de resíduo de mineral fixo, conforme NTA 34 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78.	400	kg	R\$	R\$
62	Fermento em Pó Químico – 250g: contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocásico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, em latas de 250 gramas. Com validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Isento de sujidades e parasitas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80. Tendo como referência a marca PÓ ROYAL ou similar qualidade ou superior.	700	latas	R\$	R\$
63	Mistura em pó para preparo de gelatina: sabores uva, abacaxi, framboesa e morango. Não conter glúten. Embalada em saco de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente fechado com TPVA comprovada e peso líquido de 1 kg cada. O produto deverá ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes.	2.000	kg	R\$	R\$
64	Goiabada em Barra — 400g: goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Deve ter as seguintes características sensoriais: coloração amarelopardacenta, aspecto próprio, cheiro próprio, sabor doce. Deve estar isenta de matéria terrosa, parasitas, fungos e insetos.	2.500	und	R\$	R\$
65	Orégano – 100g: constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas sunidades florais, sãs, secas e	400	pct	R\$	R\$

	T	1	1			
	limpas.Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 100g.O produto deve atender as especificações técnicas da NTA 70 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.					
66	Queijo Ralado – 100g: com filetes mais ou menos finos, branco amarelado ou amarelo, odor característico. Os queijos utilizados deverão ser previamente tratados para adequá-los higienicamente ao processo de ralagem. Os processos de ralagem, secagem, acondicionamento em embalagem deverão responder às boas práticas de fabricação.		1.000	pct	R\$	R\$
67	Trigo para Quibe: embalagem contendo 1kg em pacotes plásticos, limpos, transparentes, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deve atender as especificações técnicas da NTA 33 do Decreto Estadual nº 12.486 do dia 20/10/78. Validade mínima de 05(cinco) meses a partir da data de entrega.		2.000	kg	R\$	R\$
68	logurte com Polpa de Frutas: SABORES: morango, banana c/ mel, coco, pêssego e natural. Produto lácteo, líquido pronto para beber resultante da fermentação bacteriana da lactose em ácido láctico dando característica de textura e sabor. Constiuído de leite integral, fermentos lácteos, açúcar, polpa de fruta natural e aromatizante. O produto deverá apresentar para 200 g de produto: 150 cal, sódio Max de 100mg. O produto deverá ser entregue refrigerado em transporte adequado para este fim. Prazo de validade mínima de 30 dias e data de fabricação não poderá ser anterior a 10 dias da data de entrega. O produto e o rótulo devem obedecer a legislação vigente. Embalagem de 200 ml a 1 l.		40.000	litros	R\$	R\$
69	NHOQUE DE BATATA COZIDO E CONGELADO - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, margarina vegetal, batata, sal, condimentos. Contém Glúten, derivados de trigo e soja. Embalagem fechada, validade de até 06 meses, conservada há temperatura de - 18°C, após aberto o consumo deve ser no prazo máximo de		2.000	kg	R\$	R\$

					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	24 horas. SEM CONSERVANTES E				
1	CORANTES. Embalagem primária:				
	Saco de polietileno de baixa densidade				
	atóxico e específico para alimentos com				
	capacidade para 500 gramas a 1kg.				
	Embalagem secundária: Caixa de				
	papelão ondulado, reforçado, resistente				
	estocagem congelada com capacidade				
	para 7 a 10kg. Apresentar: Amostra e				
	Ficha Técnica Assinada e / ou				
	autenticada desde que assinada				
	NHOQUE DE MANDIOCA COZIDO E				
	CONGELADO - farinha de trigo				
	enriquecida com ferro e ácido fólico,				
	ovos, margarina vegetal, mandioca e				
	sal. Contém Glúten, derivados de trigo e				
	soja. Embalagem fechada, validade de				
	até 06 meses, conservada há				
	temperatura de - 18°C, após aberto o				
	consumo deve ser no prazo máximo de				
	24 horas. SEM CONSERVANTES E				
70	CORANTES. Embalagem primária:	2.000	kg	R\$	R\$
	Saco de polietileno de baixa densidade				
	atóxico e específico para alimentos com				
	capacidade para 500 gramas a 1kg.				
	Embalagem secundária: Caixa de				
	papelão ondulado, reforçado, resistente				
	ao impacto e as condições de				
	estocagem congelada com capacidade				
	para 7 a 10kg. Apresentar: Amostra e				
	Ficha Técnica Assinada e / ou				
	autenticada desde que assinada				
	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS:				
	OBRIGATÓRIA: Milho livre de				
	tegumento, cozido, seco, laminado e				
	tostado, recoberto por açúcar.				
	Ingredientes: Milho, açúcar, sal, malte,				
1	estabilizante lecitina de soja, vitaminas				
	A, B1, B2, B6, B12, C, Niacina e Ácido				
	CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO				
	OPCIONAL: 1) Extrato de malte, mel;				
	xaropes, sal; outras substâncias		_		
71	alimentícias aprovadas, desde que	5.500	kg	R\$	R\$
1	declaradas no rótulo 2) Adição de				
	vitaminas e minerais dentro dos padrões				
	da legislação EMBALAGEM				
	Primária: Saco de				
	polietileno/polipropileno transparente.				
1	Secundária: Embalagem de mercado				
	que preserve a integridade e qualidade				
	do produto. Nota: Produto dispensado				
	da obrigatoriedade de registro.				
	LEGISLAÇÃO Resolução nº 385 de				
	05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC				

	n0 12 do 02/01/01 ANIVIGA/MAG				
	nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03; Lei Federal nº 8543 de 23/12/92. Isento de corantes artificiais;				
72	GELÉIA: 1) MORANGO; 2) UVA: OBRIGATÓRIA: Fruta inteira ou em pedaços; polpa, suco ou extratos aquosos da fruta e açúcar. OPCIONAL: Adição de glicose, sacarose, frutose, xarope ou açúcar invertido, isoladamente ou em misturas adequadas; pectina e acidulantes para compensar qualquer deficiência de pectina ou de acidez da fruta . COMPOSIÇÃO ISENTA: 1) Pedúnculos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais, fermentações 2) corantes e aromas artificiais. INSTRUÇÃO Proporção: 50 partes de frutas frescas (ou equivalente), para 50 partes de açúcar. EMBALAGEM Primária — opções: a) Pote de vidro com tampa de folha de flandres, hermeticamente vedada; b) Lata de folha de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada. c) balde ou pote em polipropileno ou polietileno de alta densidade perfeitamente vedado Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro. LEGISLAÇÃO Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Lei Federal nº 10674 de 16/05/03.	2.000	kg	R\$	R\$
73	SUCO INDIVIDUAL sabores diversos. embalagem tetra pak de 200ml. ingredientes: açúcar, água, lactato de cálcio, regulador de acidez ácido cítrico,	20.000	unid	R\$	R\$

	<u></u>	1			T	
	espessantes goma xantana, vitaminas					
	c, b3, e, b6, b2 e a, podendo conter:					
	suco de maça, suco de laranja, suco de					
	maracujá, suco de morango, suco de					
	uva e aromas idêntico aos naturais de					
	cada sabor. apresentar no					
	rótulo/embalagem o nome e origem do					
	produto, dados da empresa fabricante,					
	data de fabricação, validade, lote, peso					
	liquido e número de registro.					
74	Aveia em Flocos finos; embalagem de		000		DΦ	DΦ
74	500 g. Validade de 10 meses a contar		300	pct	R\$	R\$
	da data de entrega;					
	Caldo de Carne: Quantidade mínima					
	de 126 g. produzido a partir de matérias					
	primas limpas e de boa qualidade,					
	constituído basicamente de carne suína					
	desidratada, liofilizada ou em pó, sal,					
	amido de milho, gordura vegetal. Deve		400		5.0	5.0
75	estar de acordo com ANTA 70 -		100	CXS	R\$	R\$
	Decreto 12.342*1978 e conter a marca					
	do fabricante, prazo de validade,					
	marcas e carimbos oficiais registro no					
	Ministério da Agricultura e ou Ministério					
	ı					
	da Saúde.					
	Suco de Fruta Com Soja: embalagem					
	de 1 litro, estilo embalagem Tetra Park,					
	tampa abre e fecha. Composição: água,					
	açúcar, suco concentrado de frutas,					
	maltodextrina, enriquecido com					
76	vitaminas B1, B2, B3, B6, B12 C, acido		1.000	litro	R\$	R\$
. •	fólico e minerais de ferro e zinco,		1.000	iii.	Ι (ψ	I (ψ
	acidulante e cloreto de cálcio,					
	aromatizante, edulcorante artificial,					
	sucralose. Não contem glúten. Sabores:					
	laranja, morango, maracujá, uva, caju e					
	outros.					
	Palmito de Açaí: simples, vidro					
77	contendo no mínimo 500g, com		450	- سلماني	DΦ	DΦ
"	identificação do produto e prazo de		150	vidro	R\$	R\$
	validade.					
	Linguiça Calabresa Defumada:					
	embalada a vácuo, embalagem					
78	contendo no mínimo 250g, com		500	kg	R\$	R\$
	identificação do produto e prazo de			9		. Ψ
	validade.					
	Linguiça Toscana: carne suína,					
	papada suína, água, sal, proteína					
	animal, açúcar, especiarias, realçador					
	de sabor: glutamato monossódico (INS					
79	621), antioxidante: ácido ascórbico		1000	kg	R\$	R\$
	(INS300), estabilizante: tripolifosfato de					·
	sódio (INS 451i), corantes naturais, sem					
1	pimenta, conservantes: nitrato de sódio					
1	(INS 250) e nitrato de sódio (INS 251).					
1	Não contém glúten. Com identificação	1				

	do produto e prazo de validade.				
80	Filé de Frango: de primeira qualidade, congelado, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, atóxico, com identificação do produto e prazo de validade;	1200	kg	R\$	R\$
81	Farofa Pronta Temperada - 500g: Farinha de mandioca biju, toucinho defumado, condimento preparado sabor cebola (sal aromatizantes anti umectante dióxido de sílicio), alho, sal refinado, cebolinha verde, condimento preparado sabor bacon (sal, farinha de arroz, proteína vegetal hidrolisada, amido de milho, aromatizantes, realçador de sabor glutamato monossódico, anti umectante dióxido de silício), cebola frita, pimenta vermelha, pimenta do reino, colorífico, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante BHT. Com identificação do produto e prazo de validade.	100	pct	R\$	R\$
82	Polpa de Fruta - 100 gr: produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes. Sabores: laranja, abacaxi, tangerina, pêssego, manga e maracujá.	250	und	R\$	R\$
83	Batata Palha: de primeira qualidade – 500g: integro e crocante - embalado em plástico resistente - com identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade- Pct 500g	200	pct	R\$	R\$
84	Filé de Tilápia Pescado: tilápia; em filé inteiros congelamento IQF, drenado; corte em V, sem manchas, espinhos, sem pele, glaceamento no máximo de 5%, com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas, e parasitas; com carimbo de inspeção e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99. A rotulagem do pescado congelado comercializado deve atender à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05, devendo apresentar	6000	kg	R\$	R\$

Estado de São ∄auloRUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

	identificação e contato do fornecedor,				
	nome do produto, peso, prazo de				
	validade, informações nutricionais e selo				
	de inspeção sanitária. Embalagem				
	Primária: O produto deverá estar				
	congelado, em saco plástico de				
	polietileno transparente, resistente, a				
	vácuo atóxico. De 01kg ou 02 Kg por				
	pacote. O produto, por ocasião da				
	entrega, deverá vir acompanhado de				
	Certificado Sanitário expedido pelo				
	órgão competente do Ministério da				
	Agricultura e Reforma Agrária ou				
	Secretaria da Agricultura e do				
	Abastecimento. Rótulo: o produto				
	deverá ser rotulado de acordo com a				
	legislação vigente, de forma clara e				
	indelével: nome e endereço do				
	abatedouro, constando obrigatoriamente				
	o registro no SIF; identificação completa				
	do produto, data de fabricação, prazo de				
	validade e prazo máximo de consumo,				
	temperatura de estocagem,				
	armazenamento e conservação, peso				
	líquido e condições de armazenamento.				
	Sanetizante para verduras:				
	Desinfetante de água hortifrutícola e				
	indústria Alimentícia para higienização à				
	base de cloro orgânico				
	(dicloroisocianurato de sódio). Potes				
85	plásticos com 150 tabletes	90	potes	R\$	R\$
	efervescentes de 01 grama com cloro		-		
	ativo de 45% por tablete. Validade de 02				
	anos com número do registro no				
	ministério da saúde. Rótulo deve estar				
	de acordo com a Legislação Vigente.				

Prefeitura Municipal de Tanabi, Estado de São Paulo, 03 de abril de 2020.

Fernando Cardoso Casarin Pregoeiro

Norair Cassiano da Silveira Prefeito do Município

CESTADO DE SÃO PAULO

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000

Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ANEXO VIII PREGÃO nº 06/2020.

Ata de Registro de Preços N° Pregão Presencial Nº. 06/2020. Processo Nº 12/2020.

Registro Paulo, p 45.157.10 de Tanal Município CPF/MF Moraes, r com o d conjuntar obrigacio	de Preços bessoa jo 04/0001-4 bi, neste o Norair C 131.022.4 nº 1.551, 0 isposto n nente cor nal entre o sideram-so lor:	ano dois res, que entre si celebram urídica de direito pú 2, com sede à Rua Dr. ato representada por cassiano da Silveira, puese 68, residente e dom Centro, nesta cidade de o artigo 15°, da Lei Fon as condições a segua Órgão Gerenciador e a registrados os seguintes portador do RG	n o Município ublico interno, Cunha Junior neste ato rep ortador do RG iciliado na Rua Tanabi, Estad ederal nº. 8.6 uir estipuladas a Detentora da es preços do D residente e	de Tanabi, inscrito resentado po nº 5.445.73 a Capitão Da lo de São Pa 666/93 e su po regem o regem o representadomiciliado	Estado de São no CNPJ nº. o, nesta cidade or Prefeito do 1.2, inscrito no aniel da Cunha aulo, de acordo as alterações, relacionamento da cido pelo Srai
1.1. Registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios para suprimento da Merenda Escolar e de diversos setores da Prefeitura Municipal de Tanabi do exercício em vigência.					
ITEM	QUANT	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	MARCA	PREÇO UNITARIO

VALOR TOTAL DOS ITENS= R\$ ().

2. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA/RECEBIMENTO:

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

- 2.1. O prazo do presente edital (contratação) será até 12 (doze) meses, a contar da assinatura do presente Ata de Registro de Preços. O objeto desta licitação será fornecido de acordo com a necessidade de consumo da Prefeitura Municipal de Tanabi, na Cozinha Piloto e nos locais indicados no Anexo X ou ainda em local indicado pela Secretaria Municipal de Educação através da Nutricionista responsável, devendo ser entregues diariamente, verificadas as notas de entrega, podendo este pedido ser feito por qualquer meio de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da contratada, inclusive facsímile ou correio eletrônico. Todas as entregas deveram ser acompanhadas pela respectiva nota fiscal; não serão aceitos notas fiscais de futuras entregas, ou seja, entregas a serem efetuadas.
- 2.2. O(s) item(ns) registrados e objeto(s) deste Pregão será(ão) entregue(s) em perfeita(s) condição (ões) de uso e consumo, nos exatos termos das contratações levadas a efeito durante a vigência da ata, sem qualquer despesa adicional.
- 2.3. O(s) item(ns) registrado(s) objeto(s) deste pregão será(ão) entregue(s) e recebido(s) provisoriamente no âmbito estabelecido neste edital e anexos, inclusive ata de registro de
- preços, para efeito simultânea ou posterior verificação, conforme o caso, da compatibilidade com as especificações pactuadas, envolvendo a qualidade, quantidade, testes de aceite, perfeita adequação, resultando no recebimento definitivo, observado o prazo de até 01 (um) dia corrido da entrega.
- 2.4. Em caso de não aceitação do(s) item(ns) objeto desta licitação fica a contratada obrigada a retira-lo(s) e a substitui-lo(s) no prazo de 01 (um) dia, contados da notificação a ser expedida pela contratante, ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções previstas no presente edital.
- 2.5. Em caso de diferença de quantidade, fica a contratada obrigada a providenciar sua complementação no prazo de até 01 (um) dia, contados da notificação a ser expedida pela contratante, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções previstas no edital.
- 2.6. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da proponente adjudicatária nos termos das prescrições legais, podendo levar ao cancelamento da ata de registro de preços, sem prejuízo das sanções previstas no edital, na própria ata de registro de preços, bem como dos contratos dela decorrentes.
- 2.7. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagens (modo de para transporte), seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição do produto.
- 2.8. O horário de recebimento dos produtos será todos os dias úteis das 07h00 às 11h00 e das 12h30min às 16h30min, sendo que qualquer alteração quanto ao horário de recebimento será feito pela Secretaria Municipal de Finanças/Setor Merenda, não serão aceitos prazos de entregas estabelecidos pela empresa ganhadora e sim pelo constante no edital;

3. DO PAGAMENTO

3.1. Os pagamentos serão realizados todo dia 10 (dez) e 20 (vinte) de cada mês, mediante a apresentação da Nota Fiscal e entrega dos produtos

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

- 3.1.1. Poderá a Prefeitura, a cada pagamento solicitar da contratada (os) comprovantes de regularidade perante o INSS e FGTS, podendo essas regularidades serem confirmadas por via eletrônica pela contratante.
- 3.2. Em caso de devolução da fatura para correção, o prazo para pagamento passará a fluir após sua apresentação.
- 3.3. A critério único e exclusivo da Prefeitura e de acordo com a existência de recursos financeiros, poderá ser feito o pagamento de forma antecipada.
- 3.4. A Prefeitura poderá fazer os pagamentos por meio de depósito bancário em conta, agência e bancos indicados pela licitante. As despesas decorrentes de transferência de valores para outras praças são de responsabilidade da respectiva vencedora.
- 3.5. A cada pagamento, fica a Prefeitura autorizada a processar o desconto do importe necessário para o pagamento do ISSQN referente ao valor, nos termos da legislação tributária do Município de Tanabi, ou qualquer tributos existentes sobre o referido pagamento.

4. OBRIGATORIEDADE DE CONTRATAÇÃO

4.1. Este instrumento de registro de preços não obriga a Administração a firmar as contratações com a DETENTORA DA ATA, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurados, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo quarto, artigo 15, da Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.

5. PENALIDADES:

- 5.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração do Município de Tanabi pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.
- 5.2. O não cumprimento das exigências contidas na legislação em vigor ou nas condições pactuadas sujeitar-se-á a DETENTORA DA ATA as penalidades e sanções previstas na Lei Federal 8.666/93 e suas alterações e, em especial:
- 5.2.1. Advertência por escrito sempre que verificadas irregularidades.
- 5.2.2. Multa de 0,8% (oito décimos por cento) por dia de atraso, até o trigésimo dia, na entrega do material, incidente sobre a quantidade que deveria ter entregado, contado a partir da solicitação de entrega de material (produto).
- 5.2.3. Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do fornecimento, quando decorridos 30 dias, ou mais, de atraso.
- 5.2.4. Cancelamento da Ata de Registro de Preços, pelo descumprimento de quaisquer das suas condições.
- 5.3. A multa de que trata o subitem anterior, somente poderá ser relevada, quando os fatos geradores da penalidade decorram de casos fortuitos ou de força maior, que independam da vontade da licitante e quando aceitos, justifiquem o atraso.
- 5.4. Antes da aplicação das sanções de que tratam os subitens anteriores, será expedida uma notificação para que o fornecedor apresente justificativa, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da mesma, visando assegurar o direito à ampla defesa, disposto no artigo 5º, inciso LV da Constituição Federal.

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

6. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS E DO REEQUÍLIBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:

- 6.1. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante o prazo de validade da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.
- 6.2. Havendo alteração de preços no mercado, os preços registrados poderão, a critério exclusivo da administração, ser realinhados de conformidade com as modificações ocorridas, hipótese em que será mantida a diferença apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado da época da abertura do certame.
- 6.3. A PREFEITURA poderá a qualquer tempo rever, reduzindo os preços registrados, de conformidade com pesquisa de mercado, nos termos do disposto no inciso V do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

7. SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO:

7.1. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78, da Lei Federal nº 8.666/93, ou a pedido justificado do interessado.

8. OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA:

- 8.1. As despesas de transporte, entrega, seguros e demais encargos previstos em Lei, para a entrega do objeto desta ATA são de responsabilidade exclusiva da DETENTORA DA ATA.
- 8.2. Todos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais e tributos que venham a incidir na contratação oriunda desta ATA, serão de responsabilidade da DETENTORA DA
- ATA, respondendo, esta, por toda e qualquer responsabilidade civil por ato seu e ou de seus prepostos, em virtude de imprudência, negligência ou imperícia.
- 8.3. O DETENTOR DA ATA se obriga a manter durante toda a vigência do Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no PREGÃO PRESENCIAL Nº 04/2019.

9. DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA:

9.1. As despesas decorrentes desta licitação serão deduzidas do orçamento relativo ao exercício de 2020, e da rubrica orçamentária:

 $\begin{array}{l} (02.06.01.08.243.0007.2058.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~275\\ (02.06.01.08.243.0007.2058.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~276\\ (02.06.02.08.244.0007.2060.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~289\\ (02.05.00.10.302.0006.2027.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~200\\ (02.05.00.10.302.0006.2027.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~201\\ (02.05.00.10.301.0006.2022.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~160\\ (02.05.00.10.304.0006.2029.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~229\\ (02.05.00.10.304.0006.2029.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~230\\ (02.05.00.10.304.0006.2068.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~240\\ (02.06.02.08.244.0007.2061.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~293\\ (02.06.02.08.244.0007.2064.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~305\\ \end{array}$

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

 $\begin{array}{l} (02.06.02.08.244.0007.2065.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~310 \\ (02.06.04.08.244.0007.2032.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~325 \\ (02.06.02.08.244.0007.2063.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~301 \\ (02.06.01.08.243.0007.2057.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~273 \\ (02.10.00.27.812.0010.2042.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~396 \\ (02.07.00.15.452.0008.2038.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~358 \\ (02.04.00.12.306.0005.2016.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~075 \\ (02.04.00.12.361.0005.2014.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~098 \\ (02.01.00.04.122.0002.2004.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~020 \\ (02.07.00.26.782.0008.2039.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~372 \\ (02.05.00.10.302.0006.2046.0000.3.3.90.30.00) - Ficha~211 \\ \end{array}$

10. DISPOSIÇÕES GERAIS:

10.1. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o edital de PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2020 e seus Anexos com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

11. FORO

11.1. As questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a precedeu, serão dirimidas no Foro da Comarca de Tanabi - SP, esgotadas as vias administrativas.

11.2 Para co	nstar que foi	lavrada a presente	Ata de Registro	de I	Preços, que	vai
assinado pe	elo (a) Sr.(a	a)		,	, e pelo	Sr.
	qualificado	preambularmente,	representando	а	detentora	е
testemunhas.						

Tanabi,de.......de2020.

Contratante:

Norair Cassiano da Silveira

Prefeito do Município

Testemunhas:

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000

Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

Pregão Presencial nº 06/2020. Anexo IX - Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno porte

Declaro, sob as penas da lei, sem prejuízo e multas previstas neste
ato convocatório, que a empresa
(denominação da pessoa jurídica) CNPJ nº é
microempresa (ou empresa de pequeno porte), nos termos do enquadramento
previsto na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2.006, cujos termos
declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de
preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão
Presencial n°. 06/2020, realizado pela Prefeitura Municipal de Tanabi – SP.
_ocal e data
Assinatura do Representante
Nome do Representante:

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ANEXO X

(Locais de Entregas dos Produtos)

Unidades Recebedoras	Local de Entrega				
Cozinha Piloto	Rua Cunha Junior nº 888 – Centro				
CMEI Leonardo B. Marão	Rua Monteiro Lobato nº 779 – Centro				
CMEI Sergio B. Gonçalves	Rua Anunciata Costa Benetti s/nº - Jardim				
	Centenário				
CMEI Helena L. Carmona	Eduardo Alves Ferreira nº 365 – Jardim				
	Domingos Lucio de Vasconcelos (Cohab II)				
CMEI Olimpia Francelina de Moraes	Rua Julio Barradas Nº 101, Centro				
Alves					
EM José Serafim da Silva	Rua Sergipe Nº 200, Ecatú				
EM Marciano Maciel da Silva	Rua Antilha S/N, Ibiporanga				
APAE	Rua Gabriel José de Oliveira nº. 145 – Jardim				
	Brasília				
Bombeiros	Rua Coronel Joaquim da Cunha nº 703				
Casa Lar	Rua Barão do Rio Branco nº 471 - Centro				
CRAS - Centro de Referência de	Rua José Serafim da Silva n°498 - Centro				
Assistência Social					
CREAS - Centro de Referencia	Rua Manoel Ramires Duarte S/nº				
Especializado Assistência Social					
E.M. Ganot Chateaubriand (GI)	Praça Francisco Viola nº348 – Centro				
E.M. Thereza Magri do Carmo (G I)	Praça André Lopes Monteiro s/nº Jardim				
	Centenário				
E. M. Alexandre Kannebley Melotti	Rua Antoino Rodrigues dos Santos nº 71 -				
	Pq. Residencial Nova Tanabi				
E. M. Antonio Soares	Rua Nº02 Nº 90 – Sitio do Estado				
E.E. Padre Fídelis	Rua Capitão Jerônimo Fortunato nº557				
E.E. João Portugal	Rua Professora Odete Garcia nº66				

NOTA I: Os produtos desta licitação deverão ser entregue diariamente, sujeita as alterações, de acordo com a Lei Federal nº. 8.666/93 e em conformidade com requisições da Secretaria Municipal da Administração — Departamento de Compras/Setor de Merendas, que definirá as quantidades que serão entregues em cada ponto de distribuição, podendo aumentar o numero de pontos de distribuição.

NOTA II: Os produtos da referida licitação deverão vir acompanhados da Nota Fiscal em todas as entregas.

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

ANEXO XI PREGÃO nº. 06/2020. "Termo de Ciência e Notificação"

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: Prefeitura do Município de Tanabi

CONTRATADA:

CONTRATO N°(DE ORIGEM):

OBJETO:. Registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios para suprimento da merenda escolar e de diversos setores da Prefeitura do Município de Tanabi.

ADVOGADO(S): Deolindo Bimbato

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n°709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Prefeitura do Município de Tanabi

Norair Cassiano da Silveira Prefeito do Município Contratante

Contratada

Estado de São Paulo

RUA DR.CUNHA JUNIOR, 242 – FONE: (17) 3272-9000 – FAX (17)3272-9002 - CEP 15170-000 Site: www.tanabi.sp.gov.br e-mail: licitacao@tanabi.sp.gov.br

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS CADASTRO DO RESPONSÁVEL

CONTRATANTE: Prefeitura do Município de Tanabi

CONTRATADA:

CONTRATO N°(DE ORIGEM):

OBJETO: Registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios para suprimento da merenda escolar e de diversos setores da Prefeitura do Município de Tanabi.

Nome	Norair Cassiano da Silveira
Cargo	Prefeito do Município
RG nº	5.445.731-2
Endereço	Rua Capitão Daniel da Cunha Moraes nº 1.551
Telefone	(17) 99722-0995
e-mail	secretaria@tanabi.sp.gov.br

(*) Não deve ser o endereço do Órgão e/ou Poder. Deve ser o endereço onde poderá ser encontrado (a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo.

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome	Deolindo Bimbato
Cargo	Secretário Municipal dos Negócios Jurídicos
RG n°	3.178.704-6
Endereço	Barão do Rio Branco nº 11
Telefone	(17)98118-8536
E-mail	procurador@tanabi.sp.gov.br

Tanabi, de de 2020.

DEOLINDO BIMBATO

Secretário Municipal dos Negócios Jurídicos