EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2015
PROCESSO Nº 35/2015

TIPO: Menor preço por item.

OBJETO: Registro de Preços para contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios, conforme descrição no anexo I deste edital.

PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA: A partir da assinatura da ata de registro de preços até 12 (doze) meses.

DATA PARA ENTREGA DO(S) DOS ENVELOPES PROPOSTA e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO: 17 de abril de 2015, até as 08:45 horas, no setor de protocolo da Prefeitura.
DATA PARA ENTREGA DO(S) DOCUMENTO(S) PARA CREDENCIAMENTO, DA DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE E INICIO DA SESSÃO DE ABERTURA DE ENVELOPES: 17 de abril de 2.015, às 09:00 horas.

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO: Prefeitura Municipal de Pontal, situada na rua Guilherme Silva n° 337, na cidade de Pontal.

Os documentos que integram o presente **EDITAL** estão dispostos em 08 (oito) anexos, a saber:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

ANEXO VI – MODELO PROPOSTA

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

ANEXO VIII – RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

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 sua composição, tomando conhecimento, assim, das condições administrativas e técnicas que nortearão o desenvolvimento do **PREGÃO** e a formalização **CONTRATUAL**, que poderá ser substituído por nota de empenho nos termos que se dispõe o art. 62, da Lei Federal 8.666/1.993, sorte que todos os aspectos mencionados em cada documento deverão ser observados, ainda que não repetidos em outros.

1. PREÂMBULO:

O **MUNICIPIO DE PONTAL** torna público que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, com base nas Leis Federais n°s. 8.666/1.993 e 10.520/2.002 e Decreto Municipal nº 07 de 20/01/2011, do tipo menor preço por item.

O **PREGÃO** será conduzido pelo **PREGOEIRO**, auxiliado pela **EQUIPE DE APOIO**, conforme designação contida nos autos do processo.

O **PREGÃO** será realizado dia 17 de abril de 2.015, com início às 09:00hs, na rua Guilherme Silva n.º 337, na sala de Licitações, na cidade de Pontal, São Paulo, CEP 14180-000, quando deverão ser apresentados, no início, **O(S) DOCUMENTO(S) PARA CREDENCIAMENTO, DA DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO e DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

2. **DO OBJETO DO PREGÃO:** Registro de Preços para contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios, conforme descrição no anexo I deste edital.

2.1. O(s) vencedor(es) de cada item deverá efetuar a entrega dos produtos nos pontos e prazos constantes no anexo I deste edital, mediante requisições do Departamento Municipal de Materiais e Compras, parceladas conforme necessidade do Município.

2.2. O objeto deste pregão terá a vigência a partir da assinatura da ata de registro de preços até 12 (doze) meses.

3. TIPO DO PREGÃO:

3.1. Este **PREGÃO** é do **tipo menor preço por item.**

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

4.1. As despesas decorrentes da presente aquisição onerarão os recursos orçamentários constantes no momento dos respectivos pedidos, na nota de empenho especifica.

5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

5.1. Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

5.2. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, de interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com o MUNICIPIO DE PONTAL, ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

6. FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS (nº 01) E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (nº 02):

6.1. Os **ENVELOPES, respectivamente PROPOSTA (envelope n° 01)** e **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (envelope n° 02)** deverão ser apresentados, fechados e indevassáveis, contendo cada um deles, em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

6.1.1. Para o Envelope nº 01:

NOME (RAZÃO SOCIAL)
PREGÃO PRESENCIAL N.º 29/2015
ENVELOPE PROPOSTA (envelope n° 01)
PROCESSO N.º 35/2015

6.1.2. Para o Envelope nº 02:

NOME (RAZÃO SOCIAL)
PREGÃO PRESENCIAL N.º 29/2015
ENVELOPE DE DOCUMENTOS (envelope n° 02)
PROCESSO N.º 35/2015

6.2. Os documentos constantes dos envelopes deverão ser apresentados em 1 (uma) via, redigida com clareza, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras ou entrelinhas que prejudiquem sua análise, numeradas, sendo a proposta datada e assinada na última folha e rubricada nas demais pelo representante legal ou pelo Procurador, juntando-se a Procuração.

6.2.1. A apresentação dos documentos integrantes do **ENVELOPE PROPOSTA (envelope n° 01)** obedecerá também os comandos contemplados nos **subitens 6.3., 6.3.1., 6.3.1.1., 6.3.1.2., 6.3.1.3., 6.3.2 e 6.3.3**.

6.2.2. A proponente somente poderá apresentar uma única **PROPOSTA**.

6.3. Os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (envelope n° 02)** poderão ser apresentados em originais, por cópias autenticadas em cartório competente ou por servidor da Administração Pública Municipal, ou por meio de publicações, em órgão da imprensa oficial, e inclusive expedidos via Internet.

6.3.1. A aceitação de documentação por cópia simples ficará condicionada à apresentação do original ao **PREGOEIRO**, por ocasião da abertura do **ENVELOPE n° 02**, para a devida autenticação.

6.3.1.1. Para fim da previsão contida no **subitem 6.3.1.**, o documento original a ser apresentado poderá não integrar o **ENVELOPE**.

6.3.1.2. Os documentos expedidos via *Internet* e, inclusive, aqueles outros apresentados terão, sempre que necessário, suas autenticidades / validades comprovadas por parte do **PREGOEIRO**.

6.3.1.3. O **PREGOEIRO** não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo a indisponibilidade referida, e não tendo sido apresentados os documentos preconizados, inclusive quanto à forma exigida, a proponente será inabilitada.

6.3.2. Os documentos apresentados por qualquer proponente, se expressos em língua estrangeira, deverão ser autenticados por autoridade brasileira no país de origem e traduzidos para o português por tradutor público juramentado.

6.3.3. Inexistindo prazo de validade nas Certidões, serão aceitas aquelas cujas expedições / emissões não ultrapassem a 90 (noventa) dias da data final para a entrega dos envelopes.

7. CONTEÚDO DA PROPOSTA:

7.1. A **PROPOSTA** deverá conter:

a) o número do Processo e número deste **PREGÃO;**

b) a razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato;

c) apresentar a descrição detalhada do objeto do **PREGÃO**, em conformidade com as especificações contidas no **ANEXO I,** a descrição referida deve ser firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado global;

d) prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

e) apresentar valor unitário e total;

f) marca do produto.

Nota 1: nos preços propostos estarão previstos, além do lucro, todos os custos diretos e indiretos relativos ao cumprimento integral do objeto do **PREGÃO**, envolvendo, entre outras despesas, tributos de qualquer natureza, frete, embalagem etc, garantindo-se este durante toda a vigência da ATA, exceto quando aos preços nas hipóteses de desequilibro econômico-financeiro previsto na legislação incidental.

7.2. PRAZO DE PAGAMENTO: Em até 30 (trinta) dias após emissão da nota fiscal, devidamente atestada pela unidade competente e demais documentos relativos à seguridade social (INSS e FGTS).

8. CONTEÚDO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

8.1. Os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** pertinentes ao ramo do objeto do **PREGÃO** são os seguintes:

I – HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) registro comercial, para empresa individual;

b) ato constitutivo, em vigor, devidamente registrado, para as sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores, caso não seja entregue por ocasião do credenciamento;

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

II - REGULARIDADE FISCAL/ECONOMICA:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), por meio da Certidão, e relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, através do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data de encerramento do prazo de entrega dos envelopes;

c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

d) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

III - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Declaração de que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalhos noturnos e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme lei nº 9.854/99;

b) Comprovação de aptidão para desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação, através de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de Direito Público e/ou Privado.

IV - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.1 Certidão Negativa de Falência ou Concordata, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo Distribuidor Judicial do Foro da sede da Licitante.

1.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou por balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de três meses da data de apresentação da proposta;

1.2.1 Quando se tratar de Sociedade Anônima, esta deverá apresentar comprovante de publicação da documentação referida no item acima, no órgão de imprensa oficial.

1.2.2 Quando se tratar de Sociedade por cotas de responsabilidade limitada, a Comissão de Licitação se reservará o direito de exigir a apresentação do Livro DIÁRIO em que o Balanço foi transcrito, para o efeito de verificação dos valores apresentados.

1.2.3 Quando a licitante for constituída por prazo inferior a um ano, o balanço anual será substituído por balanço parcial (de abertura ou intermediário) e demonstrações contábeis relativas ao período de seu funcionamento.

8.2. A apresentação do **CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL, com validade,** emitido por qualquer órgão público substitui os documentos elencados neste item, com exceção da qualificação

técnica, obrigando ainda a parte a declarar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de fato impeditivo à habilitação.

8.2.1. Qualquer documento indispensável para a obtenção do **CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL** com prazo de validade vencido deverá ser regularizado, impondo-se, para tanto, a apresentação do(s) mesmo(s) juntamente com a documentação contemplada no **subitem 8.2.**

8.2.2. A regularização da documentação aludida no **8.2.1.** também poderá ser levada a efeito na própria sessão, cuja certidão/documento utilizada para a finalidade deverá observar as previsões contidas nos **subitens 6.3.**, **6.3.1, 6.3.1.1., 6.3.1.2.** e **6.3.1.3.**

8.3. Não será aceito protocolo de entrega ou solicitação de substituição de documento àquele exigido no presente **EDITAL** e seus **ANEXOS**.

9. CONSULTA, DIVULGAÇÃO E ENTREGA DO EDITAL:

9.1. O **EDITAL** poderá ser consultado por qualquer interessado na **Rua Guilherme Silva n° 337, Centro, Pontal/SP, junto ao Departamento de Licitação,** durante o expediente normal do órgão licitante, **das 8:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:30 horas, até a data aprazada para recebimento dos documentos e dos envelopes "PROPOSTA" e "DOCUMENTAÇÃO".**

9.2. O aviso do **EDITAL** será publicado no Diário Oficial do Estado de São Paulo, Jornal A Cidade de Ribeirão Preto e disponibilizado no site www.pontal.sp.gov.br.

9.3. O **EDITAL** será entregue a qualquer interessado até o dia da sessão**,** no **horário** e **local** especificados neste item.

10. ESCLARECIMENTOS AO EDITAL:

10.1. É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de **esclarecimentos** sobre o **ato convocatório do pregão** e seus **anexos**, podendo até mesmo envolver a solicitação de cópias da legislação disciplinadora do procedimento, cujo custo da reprodução gráfica será cobrado, observado, para tanto, o prazo de **até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas**.

10.1.1. A pretensão referida no **subitem 10.1.** pode ser formalizada por meio de requerimento endereçado à **autoridade subscritora** do **EDITAL**, devidamente protocolado no endereço e horário constantes do **subitem 9.1.** Também será aceito pedido de esclarecimentos encaminhado por meio do *e-mail* licitacaopmpontal@yahoo.com.br ou *fac-símile*, através do telefone **(16) 3953.2699.**

10.1.2. As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

10.1.3. Os **esclarecimentos** deverão ser prestados no prazo de **1 (um) dia útil**, a contar do recebimento da solicitação por parte da **autoridade subscritora do edital**, passando a integrar os autos do **PREGÃO**, dando-se ciência às demais licitantes.

11. PROVIDÊNCIAS / IMPUGNAÇÃO AO EDITAL:

11.1. É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de **providências** ou de i**mpugnação** ao **ato convocatório do pregão** e seus **anexos**, observado, para tanto, o prazo de **até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas**.

11.1.1. As medidas referidas no **subitem 11.1.** poderão ser formalizadas por meio de requerimento endereçado à **autoridade subscritora** do **EDITAL**, devidamente protocolado no endereço e horário constantes do **subitem 9.1.**. Também será aceito pedido de **providências** ou de **impugnação** encaminhado por meio do *e-mail* licitacaopmpontal@yahoo.com.br ou *fac-símile*, através do telefone **(16) 3953.2699**, cujos documentos originais deverão ser entregues no prazo indicado também no **subitem 11.1.**

11.1.2. A decisão sobre o pedido de **providências** ou de **impugnação** será proferida pela **autoridade subscritora do ato convocatório do pregão** no prazo de **1 (um) dia útil**, a contar do recebimento da peça indicada por parte da **autoridade** referida, que, além de comportar divulgação, deverá também ser juntada aos autos do **PREGÃO**.

11.1.3. O acolhimento do pedido de **providências** ou de **impugnação** exige, desde que implique em modificação(ões) do **ato convocatório do PREGÃO, além da(s) alteração(ões) decorrente(s)**, divulgação pela mesma forma que se deu o texto original e designação de nova data para a realização do certame.

12. CREDENCIAMENTO:

12.1. Aberta a fase para **CREDENCIAMENTO** dos eventuais participantes do **PREGÃO**, consoante previsão estabelecida no **subitem 12.2 deste EDITAL**, o representante da proponente entregará ao **PREGOEIRO** documento que o credencie para participar do aludido procedimento, respondendo por sua autenticidade e legitimidade, devendo, ainda, identificar-se e exibir a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, com fotografia.

12.2. O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes específicos para, além de representar a proponente em todas as etapas / fases do **PREGÃO**, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo **PREGOEIRO**, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

12.2.1. Na hipótese de apresentação de **procuração por instrumento particular**, a mesma deverá vir acompanhada do ato constitutivo da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante para constituir mandatário.

12.3. Se o representante da proponente ostentar a condição de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, ao invés de instrumento público de procuração ou instrumento particular, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto / Contrato Social ou documento equivalente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

12.4. Para efeito dos itens 12.2, 12.2.1. e 12.3, as procurações públicas, estatuto / contrato social ou documento equivalente, deverão ser apresentados em originais, por cópias autenticadas em cartório competente ou por servidor da Administração Pública Municipal, ou por meio de publicações, em órgão da imprensa oficial, e inclusive expedidos via internet. A

aceitação de documentação por cópia simples ficará condicionada à apresentação do original ao PREGOEIRO, para a devida autenticação.

É admitido somente um representante por proponente.

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.

Desenvolvido o **CREDENCIAMENTO** das proponentes que comparecerem, o **PREGOEIRO** declarará encerrada esta etapa / fase, iniciando-se o procedimento seguinte consistente no recebimento/conferência da declaração exigida neste Edital.

13. RECEBIMENTO DA DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE E DOS ENVELOPES PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

13.1. A etapa / fase para recebimento da **DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE E DOS ENVELOPES PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (estes protocolados até as 08h45m),** será levada a efeito tão logo se encerre da fase de **CREDENCIAMENTO**.

13.1.1. A **DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO e DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE** não deve integrar os **ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS** e **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, constituindo-se em **DOCUMENTO** a ser fornecido separadamente; fica facultada a utilização dos modelos constantes dos **ANEXOS III e VII**.

13.2. Iniciada esta etapa / fase, o **PREGOEIRO** receberá e examinará a **DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO e DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE,** acompanhada do ato constitutivo da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante com poderes para assinar, nos termos do item 12.4.

13.2.1. A ausência da **DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** ou a apresentação em desconformidade com a exigência prevista inviabilizará a participação da proponente neste **PREGÃO**, impossibilitando, em conseqüência, o recebimento dos **ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**, protocolados anteriormente.

13.2.2. O atendimento desta exigência é condição para que a proponente continue participando do **PREGÃO,** devendo proceder, em seguida, à entrega dos **ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO,** protocolados nos horários já citados.

14. ABERTURA DOS ENVELOPES PROPOSTA:

14.1. Compete ao **PREGOEIRO** proceder à abertura dos **ENVELOPES PROPOSTA DE PREÇOS**, conservando intactos os **ENVELOPES DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** e sob a guarda do **PREGOEIRO / ÓRGÃO LICITANTE**.

15. EXAME E CLASSIFICAÇÃO PRELIMINAR DAS PROPOSTAS:

15.1. O **PREGOEIRO** examinará as **PROPOSTAS** sempre levando em conta as exigências fixadas nos **itens 6 e 7.**

15.1.1. O exame envolvendo o (s) objeto (s) ofertado (s) implicará na constatação da conformidade do(s) mesmo(s) com as especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, para atendimento das necessidades do órgão licitante.

15.2. Definidas as **PROPOSTAS** que atendam às exigências retro, envolvendo o **objeto** e o **valor**, o **PREGOEIRO** elaborará a classificação preliminar das mesmas, sempre em obediência ao critério do menor preço.

16. DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

16.1. Será desclassificada a **PROPOSTA** que:

a) deixar de atender quaisquer das exigências preconizadas para a correspondente apresentação;

b) apresentar rasuras ou entrelinhas que prejudiquem sua análise;

c) oferecer vantagem não prevista neste **EDITAL**, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, ou ainda vantagem baseada nas ofertas das demais proponentes;

d) apresentar item(ns) com preço(s) manifestamente inexeqüível(is);

e) apresentar item(ns) com preço(s) simbólico(s) ou de valor(es) zero;

f) deixar de apresentar marca do produto.

17. DEFINIÇÃO DAS PROPONENTES PARA OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS:

17.1. Para efeito de **OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS**, o **PREGOEIRO** selecionará, sempre com base na classificação provisória, a proponente que tenha apresentado a proposta de menor preço e todas aquelas que hajam oferecido propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) àquela de menor preço.

17.1.1. Não havendo, pelo menos, 03 (três) propostas em conformidade com a previsão estabelecida no **subitem 17.1.**, o **PREGOEIRO** selecionará, sempre com base na classificação provisória, a melhor proposta e as duas propostas imediatamente superiores, quando houver, para que suas proponentes participem dos lances quaisquer que tenham sido os preços oferecidos nas propostas, observada a previsão estampada no **subitem 17.1.2.**.

17.1.2. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, observar-se-ão, também para efeito da definição das proponentes que poderão oferecer lances, as seguintes regras:

a) proposta de menor preço e todas as outras cujos valores sejam superiores até 10% (dez por cento) àquela de menor preço, devendo existir, nesta situação, no mínimo, 03 (três) propostas válidas para a etapa de lances, conforme previsto no **subitem 17.1.**; ou

b) todas as propostas coincidentes com um dos 03 (três) menores valores ofertados, se houver.

17.1.3. Na hipótese da ocorrência das previsões colacionadas no **subitem 17.1.2., letras "a"** e **"b"**, para efeito do estabelecimento da ordem da classificação provisória das proponentes empatadas, a correspondente definição será levada a efeito por meio de sorteio; cabe à vencedora do sorteio definir o momento em que oferecerá oferta / lance.

17.1.4. Havendo uma única proponente ou tão somente uma proposta válida, o **PREGOEIRO** poderá decidir, justificadamente, pela suspensão do **PREGÃO**, inclusive para melhor avaliação das regras editalícias, das limitações de mercado, envolvendo quaisquer outros aspectos pertinentes e o próprio preço cotado, ou pela repetição do **PREGÃO** ou, ainda, dar prosseguimento ao **PREGÃO**, condicionado, em todas as hipóteses, à inexistência de prejuízos ao órgão licitante.

18. OFERECIMENTO / INEXISTÊNCIA DE LANCES VERBAIS:

18.1. Definidos os aspectos pertinentes às proponentes que poderão oferecer ofertas / lances verbais, dar-se-á início ao **OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS**, que deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

18.1.1. Somente será(ão) aceito(s) **LANCE(S) VERBAL(IS)** que seja(m) inferior(es) ao valor da **menor PROPOSTA ESCRITA** e / ou do **último menor LANCE VERBAL oferecido.**

18.2. O **PREGOEIRO** convidará individualmente as proponentes classificadas para **OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS**, de forma seqüencial, a partir da proponente da proposta de maior preço e as demais em ordem decrescente de valor, sendo que a proponente da proposta de menor preço será a última a **OFERECER LANCE VERBAL**.

18.3. Na própria sessão ou no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o vencedor da licitação apresentará planilha compatibilizando os preços dos itens com o lance vencedor.

18.4. Quando convocado pelo **PREGOEIRO**, a desistência da proponente de apresentar lance verbal implicará na exclusão da etapa de **LANCES VERBAIS**, ficando sua última proposta registrada para a classificação final.

18.5. A etapa de **OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS** terá prosseguimento enquanto houver disponibilidade para tanto por parte das proponentes.

18.6. O encerramento da etapa de **OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS** ocorrerá quando todos os proponentes declinarem da correspondente formulação.

18.7. Declarada encerrada a etapa de **OFERECIMENTO DE LANCES** e classificadas as propostas na ordem crescente de valor, incluindo aquelas que declinaram do oferecimento de lance(s), sempre com base no último preço / lance apresentado, o **PREGOEIRO** examinará a aceitabilidade do valor daquela de menor preço, ou seja, da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.

18.8. O **PREGOEIRO** decidirá motivadamente pela negociação com a proponente de menor preço, para que seja obtido preço melhor.

18.9. Na hipótese de não realização de lances verbais, o **PREGOEIRO** verificará a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

18.10. Ocorrendo a previsão delineada anteriormente, e depois do exame da aceitabilidade do objeto e do preço, também é facultado ao **PREGOEIRO** negociar com a proponente da proposta de menor preço, para que seja obtido preço melhor.

18.11. 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 termos do artigo 44, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, para oferecer proposta.

18.12. 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.

18.13. O instituto da preferência da contratação no exame das propostas previsto no presente edital, somente se aplicará na hipótese da proposta inicial não ter sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

18.14. O **PREGOEIRO** deverá comparar os preços apresentados com atuais praticados no mercado ou até mesmo propostos em licitações anteriores, utilizando-se da pesquisa realizada, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento, e / ou de todos os meios possíveis para a correspondente verificação.

18.15. O **PREGOEIRO** pode solicitar a demonstração da exeqüibilidade dos preços propostos após o término da fase competitiva e, ao mesmo tempo, o proponente de menor preço tem o dever de portar informações acerca dos custos (planilhas e demonstrativos) em que incorrerá para o atendimento do objeto do **PREGÃO**, suficientes para justificar a proposta escrita de menor preço ou o lance verbal de menor preço que apresentar.

18.16. A não apresentação dos elementos referidos no subitem anterior ou a apresentação de elementos insuficientes para justificar a proposta escrita de menor preço ou o lance verbal de menor preço acarretará a desclassificação do proponente, nos termos do **item 16,** salvo rasuras que não comprometam partes essenciais**.**

18.17. Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o **envelope** contendo os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** da sua proponente, facultando-lhe o saneamento da documentação de natureza declaratória na própria sessão.

18.18. Para efeito de saneamento, a correção da(s) falha(s) formal(is) poderá ser desencadeada durante a realização da própria sessão pública, com a apresentação, encaminhamento e / ou substituição de documento(s), ou com a verificação desenvolvida por meio eletrônico, *fac-símile*, ou ainda, por qualquer outro método que venha a produzir o(s) efeito(s) indispensável(is).

18.19. Aberto o invólucro "documentação", em havendo restrição quanto a regularidade fiscal, fica concedido um prazo de 05 (cinco) dias úteis à microempresa ou empresa de pequeno porte, para sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pelo pregoeiro.

18.20. A não regularização fiscal no prazo estabelecido na cláusula 18.19, implicará decadência do direito à contratação, com aplicação das sanções previstas na cláusula 28 do edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociar nos termos do disposto no artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

18.21. Constatado o atendimento das exigências habilitatórias previstas no **EDITAL**, a proponente será declarada vencedora.

18.22. Se a oferta não for aceitável ou se a proponente desatender às exigências habilitatórias, o **PREGOEIRO** examinará a oferta subseqüente de menor preço, decidindo sobre sua aceitabilidade quanto ao preço, no caso de oferecimento de lances, ou quanto ao objeto e preço, na hipótese de não realização de lances verbais, observadas as previsões estampadas nos **subitens antecedentes.**

18.23. Sendo a proposta aceitável, o **PREGOEIRO** verificará as condições de habilitação da proponente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja proponente atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora; observando-se igualmente as previsões estampadas nos **subitens antecedentes.**

18.24. Durante a realização da sessão, após a fase de lances e negociação, em prosseguimento, das licitantes declaradas vencedoras, será exigida apresentação de amostras dos itens nos quais sagrar-se vencedora para avaliação e aprovação, sendo este quesito indispensável para a adjudicação.

19. RECURSO ADMINISTRATIVO:

19.1. Por ocasião do final da sessão, a(s) proponente(s) que participou(aram) do **PREGÃO** ou que tenha(m) sido impedida(s) de fazê-lo(s), se presente(s) à sessão, deverá(ão) manifestar imediata e motivadamente a(s) intenção(ões) de recorrer.

19.2. Havendo intenção de interposição de **recurso** contra qualquer etapa / fase / procedimento do **PREGÃO**, a proponente interessada deverá manifestar-se imediata e motivadamente a respeito, procedendo-se, inclusive, o registro das razões em ata, juntando memorial no prazo de 03 (três) dias, a contar da ocorrência.

19.3. As demais proponentes ficam, desde logo, intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do **RECORRENTE**.

19.4. Após a apresentação das contra-razões ou do decurso do prazo estabelecido para tanto, o **PREGOEIRO** examinará o **recurso**, podendo reformar sua decisão ou encaminhá-lo, devidamente informado, à autoridade competente para decisão.

19.5. Os autos do **PREGÃO** permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço e horários previstos no **subitem 9.1.** deste **EDITAL**.

19.6. O **recurso** terá efeito suspensivo, sendo que seu acolhimento importará na invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

20. ADJUDICAÇÃO:

20.1. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor **recurso**, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo ao **PREGOEIRO adjudicar** o(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).

20.2. Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e **após a decisão do(s) mesmo(s)**, a **autoridade competente** deve praticar o **ato de adjudicação** do(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).

21. HOMOLOGAÇÃO:

21.1. Compete à **autoridade competente homologar** o **PREGÃO**.

21.2. A partir do ato de homologação será fixado o início do prazo de convocação da(s) proponente(s) adjudicatária(s) para assinar Contrato, respeitada a validade de sua(s) proposta(s), bem como a retirada no Setor de Licitações, dos modelos de impressos.

22. DIVULGAÇÃO DO RESULTADO FINAL DO PREGÃO:

22.1. O resultado final do **PREGÃO** será publicado no Diário Oficial do Estado de São Paulo, Jornal A Cidade de Ribeirão Preto e disponibilizado no site www.pontal.sp.gov.br.

23. CONTRATAÇÃO:

23.1. O(s) item(ns) objeto(s) deste **PREGÃO** será(ão) contratados a critério da administração objeto da respectiva Ata de Registro de Preços. Não sendo assinada a Ata de Registro de Preços, poderá o órgão licitante convocar a(s) outra(s) proponente(s) classificada(s), sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e no art. 7° da Lei Federal n° 10.520/2002, observada a ampla defesa e o contraditório.

23.2. A(s) proponente(s) adjudicatária(s) deverá(ão) comparecer para assinatura da Ata de Registro de Preços no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da(s) convocação(ões) expedida(s) pelo Departamento de Licitação, sito à Rua Guilherme Silva nº 337, Centro, Pontal/SP.

23.3. A(s) convocação(ões) referida(s) pode(m) ser formalizada(s) por qualquer meio de comunicação que comprove a data do correspondente recebimento.

23.4. 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**. Não havendo decisão, a assinatura da Ata de Registro de Preços deverá ser formalizada até o 5° (quinto) dia útil, contado da data da convocação.

23.5. Para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a **LICITANTE** 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.

23.6. Também para assinatura da Ata de Registro de Preços ou para a retirada da(s) Nota(s) de Empenho, a(s) proponente(s) adjudicatária(s) deverá(ão) indicar o representante legal ou procurador constituído para tanto, acompanhado dos documentos correspondentes.

23.7. A recusa injustificada de assinar a Ata de Registro de Preços, observado o prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida por parte da(s) proponente(s) adjudicatária(s), sujeitando-a(s) às sanções previstas no **item 28** e **subitens**.

23.8. A Ata de Registro de Preços terá sua vigência a contar de sua assinatura até 12 (doze) meses.

24. ENTREGA / RECEBIMENTO DOS ITENS OBJETO DO PREGÃO:

24.1. O(s) item(s) e objeto(s) deste **PREGÃO** será(ão) entregue(s) em perfeita(s) condição(ões) de uso, nos exatos termos das contratações levadas a efeito durante a vigência da Ata de Registro de Preços, sem qualquer despesa adicional.

24.2. Os itens objeto(s) deste **PREGÃO** serão 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 24 (vinte e quatro) horas corridos de sua entrega.

24.3. Em caso de não aceitação dos itens objeto(s) deste **PREGÃO**, fica a **CONTRATATA** obrigada a retirá-lo(s) e a substituí-lo(s) no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação a ser expedida pela **CONTRATANTE,** ou imediatamente; sob pena de incidência nas sanções capituladas no **item 28** e **subitens** deste **EDITAL**.

24.4. Em caso de diferença de quantidade, fica a **CONTRATADA** obrigada a providenciar sua complementação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação a ser expedida pela **CONTRATANTE,** ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções capituladas no **item 28** e **subitens** deste **EDITAL**.

24.5. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da(s) proponente(s) adjudicatária(s), nos termos das prescrições legais, podendo levar a rescisão da Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, na própria Ata, bem como dos contratos dela decorrentes.

25. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA:

25.1. O(s) vencedor(es) de cada item deverá efetuar a entrega dos produtos nos pontos e prazos constantes no anexo I deste edital, mediante requisições do Departamento Municipal de Materiais e Compras, parceladas conforme necessidade do Município.

26. PAGAMENTO:

26.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo (formal e objetivo dos produtos), devidamente atestado pela unidade, mediante apresentação da respectiva fatura acompanhado dos demais documentos fiscais, inclusive comprovantes da seguridade social (INSS e FGTS).

26.2. Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subseqüente.

26.3. O pagamento será efetuado mediante depósito bancário / cheque nominativo a **LICITANTE,** a critério do **MUNICIPIO.**

27. DA GARANTIA:

27.1. Não haverá prestação de garantia contratual.

28. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

28.1. Ficará impedido de licitar e contratar com a PREFEITURA DE PONTAL, pelo prazo de até 05 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa física ou jurídica que praticar qualquer dos atos contemplados no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17/7/2002, publicada no DOU de 18 / 7/ 2002.

28.2. A aplicação da penalidade capitulada no **subitem anterior** não impossibilitará a incidência das demais cominações legais contempladas na Lei n.º 8.666, de 21 / 6 / 1993, publicada no DOU de 22/6/1.993.

28.3. Independentemente da aplicação das penalidades retro indicadas, a(s) proponente(s) ficará(ão) sujeita(s), ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará(ão) com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação, na hipótese da(s) proponente(s) classificada(s) não aceitar(em) a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pela inadimplente.

28.4. Para efeito de aplicação de qualquer penalidade, são assegurados o contraditório e a ampla defesa.

28.5. Qualquer penalidade aplicada deverá ser registrada; tratando-se de penalidade que implique no impedimento de licitar e contratar com a PREFEITURA, ou de declaração de inidoneidade, será obrigatória a comunicação do ato ao Tribunal de Contas do Estado.

29. DISPOSIÇÕES GERAIS:

29.1. As normas disciplinadoras deste **PREGÃO** serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, observada a igualdade de oportunidades entre as proponentes, sem comprometimento do interesse público, da finalidade e da segurança da Ata e dos futuros contratos delas decorrentes.

29.2. 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 na entidade.

29.3. Não havendo expediente no órgão licitante ou ocorrendo qualquer ato / fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subseqüente, no horário e local estabelecidos neste **EDITAL**, desde que não haja comunicação do **PREGOEIRO** em sentido contrário.

29.4. A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público superveniente, devendo invalidá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.

29.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais deixará de importar no afastamento da proponente, desde que possíveis a exata compreensão de sua proposta e a aferição da sua qualificação, durante a realização da sessão pública do **PREGÃO**.

29.6. 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), independentemente da condução ou do resultado do **PREGÃO**.

29.7. A apresentação da proposta de preços implicará na aceitação, por parte da proponente, das condições previstas neste **EDITAL** e seus **ANEXOS.**

29.8. A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos colacionados em qualquer fase do **PREGÃO**.

29.9. A adjudicação do(s) lote(s) objeto(s) deste **PREGÃO** não implicará em direito à contratação.

29.10. Este Edital e seus Anexos, bem como a(s) proposta(s) da(s) proponente(s) adjudicatária(s), farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

29.11. Os casos omissos neste **EDITAL DE PREGÃO** serão solucionados pelo **PREGOEIRO**, com base na legislação estadual e, subsidiariamente, nos termos da legislação federal e princípios gerais de direito.

29.12. Será competente o foro da Comarca de Pontal, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solução de questões oriundas deste **PREGÃO**.

Pontal, 01 de abril de 2015.

_____

Antônio dos Anjos
Autoridade Competente

ANEXO I

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2015
PROCESSO Nº 35/2015

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Registro de Preços para contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios, conforme descrição no anexo I deste edital.

Itens	Descrição Resumida	Medida	Quantidade	Marca
1	**ACHOCOLATADO EM PÓ:** Especificação mínima: Açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, malto dextrina, leite em pó, sal refinado, aroma natural de baunilha e de chocolate, ferro iodo, vitaminas A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, proteínas mínima de 4,5%, lipídios até 3%, carboidratos máximo de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 kcal, não conter glúten. Possuir na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade 12 (doze) meses e demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA/SIF).	Embalagem 500 g	13.000	
2	**AÇÚCAR CRISTAL:** Composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria contendo 05 (cinco) kg, devidamente devendo conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da entrega. Pacote com 05 (cinco) kg e demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA/SIF).	Pacote 05 kg	19.000	
3	**AMIDO DE MILHO:** O amido deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmidos (umidade máxima de 12 (doze)) % em contagem centesimal, fermentados ou rançosos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Características físicas, químicas, biológicas e embalagem devem obedecer à legislação vigente. Embalagem de 1 kg, data de fabricação não superior a 30 dias da entrega e validade mínima de 6 meses. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Caixa 1 kg	2.000	
4	**ARROZ AGULINHA TIPO 1:** Provenientes da espécie Oryza sativa, beneficiados, polido, longo fino (“agulhinha”), tipo 1 (≥ a 6 mm compr. e max. de 1,85 mm de espessura) de procedência nacional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Portaria no. 269 de 17/11/88 e anexos, MA, Lei no 9.972, de 25/05/00, Decreto no 3.664, de 17/11/00, Resolução nº 34/76 da CNNPA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Portaria nº 329, de 02/09/85, MA e Resolução – RDC nº 347 de 16/12/02, ANVISA/MS, complementada pelas Portarias nos 157 de 04/11/91, N. 80 de 10/04/92, N. 01 de 09/01/1989 e N.10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura. Classificação e Tipificação, máximo de 14% de umidade, ate 6% de quebrados, até 0,15% de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados picados ou danificados, até 0,3% de gessados. Deverá se apresentar em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (em especial, Lei no 9.972, de 25/05/00, Decreto no 3.664, de 17/11/00, Portaria n. º259, de 20/9/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n. º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, e Lei Federal nº. 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor), Produto cultivado com controle de resíduos de agrotóxicos (Amostra analisada) ou sem adição de elementos químicos (100 % NATURAL). O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de boas práticas de fabricação. EMBALAGEM: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico incolor, transparente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima	Pacote 05 kg	95.000	

	exigida. O peso líquido do produto na embalagem primária deverá ser de 5 (cinco) quilogramas. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima para 6 (seis) embalagens primárias, totalizando peso líquido máximo de 30 (trinta) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Para aprovação do produto será avaliado TESTE DE COCÇÃO: Cozimento em 15 minutos: positivo (100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes) Rendimento (volume): 3,0. Observação: o certificado de classificação, emitido por empresa credenciada pelo MAPA, original ou autenticado do lote, deverá ser entregue na Divisão de Alimentação Escolar quando solicitado. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada.			
5	**AZEITONAS VERDES: -** tipo sem caroço. Inteiras e sem caroço, com tamanho e forma regulares, conservadas em água e sal. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar o mínimo, 90 (noventa) % da capacidade do recipiente. Aparência: frutas inteiras de consistência próprias, não esmagadas, não manchadas e não deterioradas. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Balde 03 kg	25.000	
6	**BATATA PALHA:** fina, sequinha e crocante. Obtida a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. a batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado com capacidade para 01 (um) kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, resistente às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, devidamente lacradas. O produto deve ser isento de corantes. Validade mínima de 12(doze) meses e demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 01 kg	1000	
7	**BOLACHA SALGADA TIPO CREAM-CRACKER E ÁGUA E SAL:** A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida pelo fabricante e assinada, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-quimico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com NTA-48 do Decreto Estadual nº. 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em papel celofane ou polipropileno, com 400g, contendo data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	Embalagem 400 g	25.000	
8	**BOLACHA DE LEITE:** com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida pelo fabricante e assinada, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com NTA-48 do Decreto Estadual, nº. 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em papel celofane ou polipropileno, com aproximadamente 400g, com data de fabricação, prazo de validade e nº. do lote	Embalagem 400 g	20.000	
9	**BOLACHA DOCE MAISENA:** bolacha doce, tipo maisena. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida pelo fabricante e assinada, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com NTA-48 do Decreto Estadual, nº. 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em papel celofane ou polipropileno, com aproximadamente 400g, com data de fabricação, prazo de validade e nº. do lote.	Embalagem 400 g	22.000	

10	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO:** Pó de café com selo de garantia ABIC obtido pelo beneficiamento do fruto maduro de diversas espécies de café. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com NTA-44 do Decreto Estadual nº. 12.486 de 10/10/78. A embalagem deverá ser a vácuo, em pacotes de 500g, com data de fabricação e prazo de validade.	Pacote 500 g	5.000	
11	**CALDO DE GALINHA:** composto de Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, condimento preparado de cebola, alho, salsa, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizante, corantes natural cúrcuma e caramelo. Conter Glúten. Conter soja, aipo e traços de leite, ovos e mostarda. Embalagem com 01 (um) kg. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote 01 kg	1.500	
12	**CANELA EM PÓ:** canela em pó fino, homogêneo, obtida da casca de espécimes vegetais genuínas, sãos e limpos, de coloração parda amarela ou marrom escuro, com cheiro aromático e sabor característico, isenta de materiais estranhos à sua espécime, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão apropriada; suas condições deverão estar de acordo com a nta nº 70 (decreto nº 12.486, de 20/10/78). Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote 01 kg	400	
13	**CHÁ MATE:** Mate queimado, sabor natural, constituído de folhas, hastes, pecíolos e pendúculos fragmentados, sãos, limpos e dessecados, embalado internamente em papel impermeável e externamente em papel cartão pesando 200 (duzentos)g, devendo constar na embalagem externa dados de identificação, procedência e validade superior a 12 meses; suas condições deverão estar de acordo com a nta nº 41 (decreto nº 12.486, de 20/10/78). Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 200 g	2.000	
14	**COCO RALADO:** amêndoas de coco ralada e desidratada integral; e conservador dióxido de enxofre, rico em fibras, sem açúcar, não contém glúten, branco puro, obtido por processo tecnológico adequado, isento de impurezas, sujidades e ranço. Embalagem plástica, atóxica, capacidade de 100 (cem) g. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote 200 g	1.700	
15	**COLORAU EM PÓ FINO:** Colorau ou colorífico deve ser preparado com matérias primas de boa qualidade, não apresentar cheiro acre ou rançoso, além de não conter substâncias estranhas à sua composição normal. Não é permitida a presença de sujidades, parasitos ou larvas. É geralmente apresentado como pó fino, de cor vermelha-alaranjada. Suas características físico-químicas e microbiológicas devem estar de acordo com a Resolução CNNPA nº 12, 1978. Produto deve estar de acordo com a Legislação vigente e a NTA 85 (Código Sanitário do Estado de São Paulo). Embalagem pode ser em sacos plásticos (polietileno ou polipropileno), muito bem selados, para manter a durabilidade do produto por mais tempo. Validade de, no mínimo 12 meses a partir da entrega.	Pacote 01 kg	1.200	
16	**CREME DE LEITE:** creme de leite, obtido pelo desnatamento do leite integral, com processo tecnológico adequado, mínimo de 25 (vinte e cinco)% de gordura, acondicionado em lata hermeticamente vedada; suas condições deverão estar de acordo com o decreto m.a. nº 2244/97. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 200 ml	5.500	
17	**ERVILHA EM CONSERVA:** Inteiras, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal. Livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. O produto, inclusive o líquido de cobertura devem ocupar, no mínimo, 90 (noventa) % da capacidade do recipiente. Aparência; grãos inteiros de consistência própria, não esmagada. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Lata 3,2 kg	1.900	
18	**EXTRATO DE TOMATE:** Concentrado, isento de peles e sementes, deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. Fonte de vitamina A, E e	Lata 04 kg	4.500	

	fibras. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo e ou Bag plástico soldado horizontalmente resistente, contendo aproximadamente 4 kg de peso liquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da legislação vigente o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deverá constar em seu resultado microbiológico o brix de, no mínimo 19º C e máxima de 24ºC. Ingredientes: tomate, açúcar e sal, composição na porção de 30g: proteína mínima de 0,9g, sódio máximo de 130mg. Não deve conter glúten.			
19	**FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA:** Obtida da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, temperada, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. Embalagem primaria: plástica, flexível, atóxica, resistente, termos-soldada na horizontal e vertical, com peso de 500 (quinhentos)g. não deve conter glúten. Devidamente rotulada conforme legislação vigente e re-embalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 01 (um) kg. validade mínima de 12 (doze) meses e demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote 01 kg	700	
20	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA:** Obtida da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, flocada 100%, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. Embalagem primaria: plástica, flexível, atóxica, resistente, termos-soldada na horizontal e vertical, com peso de 500 (quinhentos)g. não deve conter glúten. Devidamente rotulada conforme legislação vigente e re-embalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 01 (um) kg. validade mínima de 12 (doze) meses e demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote 01 kg	2.200	
21	**FARINHA DE MILHO:** Produto obtido do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. A empresa deverá Apresentar registro no Ministério da Saúde (DINA), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico com validade de 180 dias, também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com a NTA-34 do Decreto Estadual nº. 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, com 500g, com data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	Pacote 500 g	1.500	
22	**FARINHA DE TRIGO:** enriquecida de ferro e ácido fólico (vitamina B9), Produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo são, limpo, isento de terra, sem umidade (será tolerada no máximo 14% de umidade). Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedito por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com a NTA-34 do Decreto Estadual nº. 12.486 de 20/10/78. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, com 1 kg, com data de fabricação, prazo de validade e número de lote.	Pacote 01 kg	2.250	
23	**FARINHA LÁCTEA:** Ingredientes: farinha de trigo torrada, açúcar, leite em pó integral, sal, mistura minerovitamínica (vitamina C, ferro, niacinamida, vitamina E, ácido pantotênico, vitaminas B6, B2, B1, A, ácido fólico e vitamina 12) e aroma de baunilha Embalagem: refil contendo 400 (quatrocentos) g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 400 g	750	
24	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1:** Feijão carioquinha de 1º qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grão na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Rendimento (volume) de 3,0. Será permitido 2% de Impurezas e Matérias estranhas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico, microbiológico, analisado e aprovado contra resíduos de agrotóxicos e com validade para 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. A embalagem deverá ser em sacos plástico transparentes, atóxicos, de 1 kg, com data de fabricação,	Quilo	25.000	

	prazo de validade e número de lote.			
25	**FEIJÃO PRETO TIPO 1:**constituído de grãos inteiros e negros de 1º qualidade, extra, constituido de no mínimo 90% de grão na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite máximo de 1% de impurezas e matérias estranha. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico, microbiológico, analisado e aprovado contra resíduos de agrotóxicos e com validade para 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. A embalagem deverá ser em sacos plástico transparentes, atóxicos, de 1 kg, com data de fabricação, prazo de validade e número de lote	Quilo	1.200	
26	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:** Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Tipo em pó, composto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Acondicionada em frasco plástico, hermeticamente fechado, capacidade de 480 (quatrocentos e oitenta) g. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	Lata 480 g	850	
27	**FUBÁ DE MILHO:** Produto obtido pela moagem do grão de milho, degenerado ou não, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL), ficha técnica emitida e assinada pelo fabricante, laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial, com exames: organoléptico, físico-químico, microscópico e microbiológico, com validade de 180 dias também na entrega do produto no almoxarifado. O produto deverá estar de acordo com NTA-34 do Decreto Estadual nº. 12.486 de, 20/10/78. A embalagem deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, de 500g, com data de fabricação, prazo de validade e número do lote.	Embalagem 500 g	2500	
28	**GELATINA ABACAXI:** sabor abacaxi, composto de: açúcar, gelatina, sal, vitaminas, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, aromatizantes e corantes artificiais e outras substâncias permitidas, ingredientes sãos e limpos. Acondicionada em embalagem plástica com capacidade de 35 (trinta e cinco) g. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF). Exige-se Ficha Técnica devidamente assinada por responsável técnico.	Caixa 35 g	1500	
29	**GELATINA CEREJA:** sabor cereja, composto de: açúcar, gelatina, sal, vitaminas, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, aromatizantes e corantes artificiais e outras substâncias permitidas, ingredientes sãos e limpos. Acondicionada em embalagem plástica com capacidade de 35 (trinta e cinco) g. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF). Exige-se Ficha Técnica devidamente assinada por responsável técnico.	Caixa 35 g	1500	
30	**GELATINA FRAMBOESA:** sabor framboesa, composto de: açúcar, gelatina, sal, vitaminas, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, aromatizantes e corantes artificiais e outras substâncias permitidas, ingredientes sãos e limpos. Acondicionada em embalagem plástica com capacidade de 35 (trinta e cinco) g. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF). Exige-se Ficha Técnica devidamente assinada por responsável técnico.	Caixa 35 g	1500	

31	**GELATINA LIMÃO:** sabor limão, composto de: açúcar, gelatina, sal, vitaminas, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, aromatizantes e corantes artificiais e outras substâncias permitidas, ingredientes sãos e limpos. Acondicionada em embalagem plástica com capacidade de 35 (trinta e cinco) g. Validade mínima de 12(doze) meses apontados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF). Exige-se Ficha Técnica devidamente assinada por responsável técnico.	Caixa 35 g	1500	
32	**GELATINA MORANGO:** sabor morango, composto de: açúcar, gelatina, sal, vitaminas, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, aromatizantes e corantes artificiais e outras substâncias permitidas, ingredientes sãos e limpos. Acondicionada em embalagem plástica com capacidade de 35 (trinta e cinco) g. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF). Exige-se Ficha Técnica devidamente assinada por responsável técnico.	Caixa 35 g	1500	
33	**GELATINA UVA:** sabor uva, composto de: açúcar, gelatina, sal, vitaminas, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, aromatizantes e corantes artificiais e outras substâncias permitidas, ingredientes sãos e limpos. Acondicionada em embalagem plástica com capacidade de 35 (trinta e cinco) g. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF). Exige-se Ficha Técnica devidamente assinada por responsável técnico.	Caixa 35 g	1500	
34	**LEITE CONDENSADO:** Leite condensado em lata, com 395g ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação e lote, não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto e sem impureza, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Embalagem 395 g	1.900	
35	**LEITE DE SOJA:** Sementes de soja selecionadas, moída e extraída os nutrientes solúveis e a parte das gorduras boas presentes na soja, um produto de alto valor protéico que é misturado com água e suco natural de frutas, aromas e corantes naturais, fortificado com vitaminas C, E, B6, B12, D, ácido fólico e zinco. Embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 12 (doze) meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 1000 ml	400	
36	**LEITE DESNATADO LONGA VIDA:** Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 12 (doze) meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 1000 ml	3800	

37	**LEITE EM PÓ INTEGRAL:** enriquecido com vitaminas e minerais: embalagem de 01 (um) kg. Embalagem aluminizada, instantâneo com alta diluição, pó fino sem grumos,enriquecido com vitaminas a, c, d, b1, b2, b6, b12, h, pp, ácido fólico e minerais ferro, iodo e zinco, não deve conter glúten. Composição mínima na porção de 100 (cem)g. Valor energéticos máximo de 500 kcal, carboidrato máximo de 40g, proteína mínima de 27g, gorduras totais mínima de 26g , cálcio mínimo de 900mg, vitamina h mínima de 35mcg, ferro mínimo de 15mg. Embalagem primaria: saco plástico metalizado (aluminizado), atóxico, hermeticamente fechado por termos-soldagem vertical e horizontal, contendo 01 (um) kg., devidamente rotulado conforme legislação vigente ou latas de alumínio com peso aproximado de 400 grs. O produto deve ter registrono ministério da agricultura. validade de 12 (doze) meses e demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote 400 g	3300	
38	**COMPOSTO LÁCTEO:** Composto Lácteo com óleos vegetais para crianças de 1 a 3 anos de idade, com combinação de fibras prebióticas, ácidos graxos essenciais, proteínas e cálcio. Fonte de Ferro, zinco, vitamina A,D,E,K e selênio. Sem adição de sacarose. Apresentação: latas de no mínimo 400 g.	Lata 400g	3300	
39	**COMPOSTO LÁCTEO:** Composto Lácteo com óleos vegetais para crianças a partir de 3 anos de idade, com combinação de fibras prebióticas, ácidos graxos essenciais, proteínas e cálcio. Fonte de Ferro, zinco, vitamina A,D,E,K e selênio. Sem adição de sacarose. Apresentação: latas de no mínimo 400 g.	Lata 400g	3300	
40	**LEITE INTEGRAL LONGA VIDA:** Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.H.T., composição mínima por litro: valor energético 550 (quinhentos e cinqüenta) kcal, carboidrato 40 (quatenta) g, proteína 29 (vinte e nove) g, lipídios 30 (trinta) g e gordura totais mínimas 03 (tres) %, envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas - embalagem Cartonada Longa Vida 1.000 ml cada. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 1000 ml	58000	
41	**LEITE SEMI DESNATADO:** Leite de vaca, sem adulterações, semi-desnatado, com no máximo 0,6 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 12 (doze) meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 1000 ml	1900	
42	**MACARRÃO AVE MARIA:** Especificação mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo liquido de 0,5 kg, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto	Pacote 500 g	5000	
43	**MACARRÃO ESPAGUETE:** Especificação mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo liquido de 0,5 kg, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto	Pacote 500 g	7000	
44	**MACARRÃO TIPO PENNE:** Especificação mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do	Pacote 500 g	7000	

	Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo liquido de 0,5 kg, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.			
45	**MACARRÃO PARAFUSO:** Especificação mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo liquido de 0,5 kg, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	Pacote 500 g	12000	
46	**MACARRÃO PARAFUSO COLORIDO:** Especificação mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado, com o acréscimo de vegetais como beterraba, cenoura e espinafre Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem de sacos em polietileno atóxica, com conteúdo liquido de 0,5 kg, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses da entrega do produto.	Pacote 500 g	10000	
47	**MAIONESE:** É o produto industrializado a partir da emulsão cremosa estável e homogênea da água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal e ovos pasteurizados, sequestrante EDTA-Fórmula devidamente registrada. Composição centesimal aproximada: carboidrato: 7,5%, Gordura total isenta de ácidos graxos trans: 30%, Sódio: 1.010mg. Embalagem conforme determina a legislação vigente. Embalado em tetrapack, bisnagas ou balde com tampas invioláveis, contendo peso líquido de aproximadamente 1kg. Rotulagem dentro dos padrões da legislação. Prazo de validade: mínima de 6 meses. - Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 40 (quarenta) dias da data da entrega. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada. Apresentar amostra.	Balde 01 kg	1000	
48	**MARGARINA:** com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Vitamina A, no mínimo de 450mcg./100g, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: TBHQ, EDTA e BHT e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural beta-caroteno. Lipídio máximo de 80% da composição centesimal. Não contém glúten, 0% gorduras trans Acondicionada em pote plástico, capacidade de 1Kg (um)kg. Validade mínima de 6 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 1kg	5000	
49	**MILHO DE PIPOCA:** beneficiado, polido e limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de 500 (quinhentos) g. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	Embalagem 500 g	1.500	
50	**MILHO VERDE EM CONSERVA:** milho verde em conserva, simples, com grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, com textura apropriada, tamanho uniforme e sem defeitos, acondicionado em lata hermeticamente vedada, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado, suas condições deverão estar de acordo com a nta nº 3 (decreto nº12.486, de 20/10/78). Embalagem em lata de 3,2 (três e duzentos) kg. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Lata 3,2 kg	2200	
51	**MOLHO DE SOJA (SHOYO):** obtido pela fermentação de soja cozida e outros cereais, admitindo adição de outras substâncias alimentícias, apresentando na forma líquida de cor marrom escuro, isento de sujidade e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico atóxico ou vidro de 900 (novecentos) ml, hermeticamente fechado, em caixa de papelão apropriada; suas condições deverão estar de acordo com a nta nº 70 (decreto nº 12.486, de 20-10-78). Validade mínima de 12 (doze) meses	Embalagem 900 ml	950	

	contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).			
52	**MUCILAGEM DE ARROZ:** Mucilagem a base de arroz pré-cozido adicionado de vitaminas e minerais, tipo mucilon ou similar. Características técnicas: Farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, sais minerais, vitaminas, aromatizante vanilina. Contém GLUTÉN e TRAÇOS DE LEITE. Embalagem em polietileno atóxico ou aluminizada de 400 (quatrocentos) g. Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 400 g	800	
53	**MUCILAGEM DE MILHO:** Mucilagem a base de milho pré-cozido adicionado de vitaminas e minerais, tipo mucilon ou similar. Características técnicas: Farinha de arroz, açúcar, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, sais minerais, vitaminas, aromatizante vanilina. Contém GLUTÉN e TRAÇOS DE LEITE. Embalagem em polietileno atóxico ou aluminizada de 400 (quatrocentos) g. Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 400 g	800	
54	**NOZ MOSCADA:** produto natural selecionado e processado (moído), com prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses e embalagem com dados de identificação do produto e do fabricante. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 500 g	70	
55	**ÓLEO DE SOJA REFINADO:** latas ou frascos de 900 ml. Produto alimentício, originário de soja, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade com obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável. Validade de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 900 ml	15.000	
56	**ORÉGANO DESIDRATATO:** orégano desidratato, em folhas secas, obtida de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático, isenta de materiais estranhos à sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão; suas condições deverão estar de acordo com a nta nº 70 (decreto nº 12.486, de 20/10/78). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote 1 kg	200	
57	**QUEIJO RALADO:** ingredientes básicos: queijo parmesão e conservador, características adicionais:produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 01 kg	1.500	
58	**ROSQUINHA DE CHOCOLATE:** Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, cacau em pó, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio (ins 500ii), bicarbonato de amônio (ins 503ii) e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja (ins 322), melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio (ins 223) e enzima protease (ins 1101i)), corante caramelo (ins 150a) e aromatizante. Embalagem em polietileno transparente, revestindo até 400 g do produto, acondicionadas em caixas de papelão. Validade: 12 (doze) meses; data de fabricação: máximo 30 dias. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 400 g	26.000	
59	**ROSQUINHA DE NATA:** farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio (ins 500ii), bicarbonato de amônio (ins 503ii) e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja (ins 322), melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio (ins 223) e enzima protease (ins 1101i)) e aromatizante. . Embalagem em polietileno transparente, revestindo até 400 g do produto, acondicionadas em caixas de papelão. Validade: 12 (doze) meses; data de fabricação: máximo 30 dias. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem 400 g	26.000	
60	**ROSQUINHA DE COCO:** farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio (ins 500ii), bicarbonato de amônio (ins 503ii) e	Embalagem 400 g	26.000	

	pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja (ins 322), melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio (ins 223) e enzima protease (ins 1101i)) e aromatizante. . Embalagem em polietileno transparente, revestindo até 400 g do produto, acondicionadas em caixas de papelão. Validade: 12 (doze) meses; data de fabricação: máximo 30 dias. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).			
61	**SAL IODADO REFINADO:** sal refinado (cloreto de sódio), iodato de potássio, anti-umectante ferrocianeto de sódio INS 535. Não contém glúten. Acondicionada em saco plástico de polietileno resistente e vedado com capacidade de 1000 (mil) g. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Pacote 01 kg	5.000	
62	**SELETA DE LEGUMES:** preparada com vegetais, selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primária: lata com peso líquido drenado de 02 (dois) quilos, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Lata 3,2 kg	2400	
63	**VINAGRE VINHO TINTO VINAGRE:** de vinho tinto é o produto obtido da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais sendo que a classificação em branco o será de acordo com a matéria prima que lhe deu origem. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microorganismos acidificantes. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácido-minerais livres. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária: Frascos plásticos com aproximadamente 750 ml, devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 27605 e suas alterações posteriores. Prazo de validade: mínima de 10 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada.	Embalagem 750 ml	1.500	

64	**MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CHOCOLATE GRANULADO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS** Mistura para bebida, à base de: Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, cacau em pó solúvel, espessante natural, aroma idêntico ao natural de brigadeiro, sal, vitaminas: A, C, B1, B2, B3 e B6 e minerais Ferro, Cálcio e Zinco. O produto deverá ser preparado, com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, aparência: pó fino, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio Proteína mínimo: 11,50 g/100g; Valor Energético mínimo: 420,00 kcal/100g Caseína mínimo: 8,2g/100g Lactose correspondente a caseína/100g EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 02kg cada. Apresentar Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações e TPO_2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. A critério do Setor de Alimentação Escolar poderão ser propostas embalagens diferentes. <u>ROTULAGEM:</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar: identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade; componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido; condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente; número de lote, caso utilizado; Valor nutricional impresso; As seguintes informações devem estar de forma visível, legível e indelével: prazo de validade; Número de lote, caso utilizado. PRAZO DE VALIDADE: A validade deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, devendo constar da embalagem primária e secundária, exceto quando esta for transparente. Na data da entrega a fabricação/embalagem deverá ser no máximo trinta (30) dias. Considerar as datas conforme programação de entrega.	Quilo	3.200	
65	**MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS** Mistura para bebida, à base de: Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, aroma idêntico ao natural de morango com chocolate branco, espessante natural, sal, corantes artificiais, vitaminas: A, C, B1, B2, B3 e B6 e minerais: Ferro, Cálcio e Zinco. O produto deverá ser preparado, com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, aparência: pó fino, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio, Proteína mínimo: 11,20 g/100g Valor Energético mínimo: 430,00 kcal/100g Caseína mínimo: 8,5g/100g Lactose correspondente a caseína/100g EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 02kg cada. Apresentar Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações e TPO_2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O critério do Setor de Alimentação Escolar poderão ser propostas embalagens diferentes.	Quilo	3.200	

	ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar: - identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade; componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido;- condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente; número de lote, caso utilizado; Valor nutricional impresso; As seguintes informações devem estar de forma visível, legível e indelével: prazo de validade; Número de lote, caso utilizado PRAZO DE VALIDADE: A validade deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, devendo constar da embalagem primária e secundária, exceto quando esta for transparente. Na data da entrega à fabricação/embalagem deverá ser no máximo trinta (30) dias. Considerar as datas conforme programação de entrega.			
66	**MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR CAPUCCINO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS** Mistura para bebida, à base de: Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, cacau em pó solúvel, café solúvel, espessante natural, sal, vitaminas: A, C, B1, B2, B3 e B6 e minerais: Ferro, Cálcio e Zinco. O produto deverá ser preparado, com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, aparência: pó fino, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio, Proteína mínima: 11,20 g/100g Valor Energético mínimo: 430,00 kcal/100g Caseína mínimo: 8,5g/100g Lactose correspondente a caseína/100g. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 02kg cada. Apresentar Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações e TPO_2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O critério do Setor de Alimentação Escolar poderão ser propostas embalagens diferentes. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar: - identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade; componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido;- condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente; número de lote, caso utilizado; Valor nutricional impresso; As seguintes informações devem estar de forma visível, legível e indelével: prazo de validade; Número de lote, caso utilizado PRAZO DE VALIDADE: A validade deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, devendo constar da embalagem primária e secundária, exceto quando esta for transparente. Na data da entrega à fabricação/embalagem deverá ser no máximo trinta (30) dias. Considerar as datas conforme programação de entrega.	Quilo	1.800	

67	**MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR AVEIA, BANANA E MAMÃO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS** Mistura para bebida, à base de: Açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, farinha de aveia, espessante natural, aroma idêntico ao natural: banana e mamão, sal, corantes, vitaminas: A, C, B1, B2, B3 e B6 e minerais: Ferro, Cálcio e Zinco. O produto deverá ser preparado, com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, aparência: pó fino, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio, Proteína mínima: 11,20 g/100g Valor Energético mínimo: 430,00 kcal/100g Caseína mínimo: 8,5g/100g Lactose correspondente a caseína/100g EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 02kg cada. Apresentar Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações e TPO_2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O critério do Setor de Alimentação Escolar poderão ser propostas embalagens diferentes. <u>ROTULAGEM</u>: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar: - identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade; componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido;- condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente; número de lote, caso utilizado; Valor nutricional impresso; As seguintes informações devem estar de forma visível, legível e indelével: prazo de validade; Número de lote, caso utilizado PRAZO DE VALIDADE: A validade deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, devendo constar da embalagem primária e secundária, exceto quando esta for transparente. Na data da entrega à fabricação/embalagem deverá ser no máximo trinta (30) dias. Considerar as datas conforme programação de entrega.	Quilo	1.250	

68	**MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA DE BAUNILHA COM CHOCOLATE COM MALTE E OVOS ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS** Mistura para mingau, à base de: Açúcar orgânico, leite em pó integral, amido de milho, cacau em pó solúvel, extrato de malte, albumina desidratada, sal, vitaminas: A, C, B1, B2, B3 e B6 e minerais: Ferro, Cálcio e Zinco. O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, aparência: pó fino, cor: própria, odor: próprio, sabor: próprio não devendo apresentar sabor amargo, salgado ou azedo, Proteína mínimo: 10,00 g/100g, Valor Energético mínimo: 400,00 kcal/100g, Caseína mínimo: 6,5g/100g, Lactose correspondente a caseína/100g. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser acondicionado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 2kg cada. Apresentar Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações e TPO_2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações; atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 6 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. A critério do Setor de Alimentação Escolar poderão ser propostas embalagens diferentes. <u>ROTULAGEM:</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão constar: - identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; prazo de validade; componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido; condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente; número de lote, caso utilizado; Valor nutricional impresso; As seguintes informações devem estar de forma visível, legível e indelével: prazo de validade; Número de lote, caso utilizado. PRAZO DE VALIDADE: A validade deverá ser de no mínimo cento e oitenta (180) dias, devendo constar da embalagem primária e secundária, exceto quando esta for transparente. Na data da entrega a fabricação/embalagem deverá ser no máximo trinta (30) dias. Considerar as datas conforme programação de entrega.	Quilo	1.900	
69	**MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE:** o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 79. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite ou soro de leite em pó, gordura vegetal podendo ser emulsificada, cacau em pó, ovo em pó, sal e fermento químico, enriquecido de minerais, podendo conter corantes e conservantes, desde que permitidos pela legislação, e demais ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Sem gordura trans. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 kg, contendo informação nutricional e modo de preparo, com as informações de lote e validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo até 12 unidades. Rendimento mínimo de 47 (quarenta e sete) fatias de 25 (vinte e cinco) gramas. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente de adição de água. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 12 (doze) meses de validade.	Quilo	200	

70	**MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO DE FUBÁ:** o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 79. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite ou soro de leite em pó, gordura vegetal podendo ser emulsificada, fubá de milho, ovo em pó, sal e fermento químico, enriquecido de minerais, podendo conter corantes e conservantes, desde que permitidos pela legislação, e demais ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Sem gordura trans. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 kg, contendo informação nutricional e modo de preparo, com as informações de lote e validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo até 12 unidades. Rendimento mínimo de 47 (quarenta e sete) fatias de 25 (vinte e cinco) gramas. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente de adição de água. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 12 (doze) meses de validade.	Quilo	200	
71	**MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO DE LARANJA:** o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 79. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite ou soro de leite em pó, gordura vegetal podendo ser emulsificada, suco e raspas de laranja, ovo em pó, sal e fermento químico, enriquecido de minerais, podendo conter corantes e conservantes, desde que permitidos pela legislação, e demais ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Sem gordura trans. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 kg, contendo informação nutricional e modo de preparo, com as informações de lote e validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo até 12 unidades. Rendimento mínimo de 47 (quarenta e sete) fatias de 25 (vinte e cinco) gramas. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente de adição de água. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 12 (doze) meses de validade.	Quilo	200	
72	**MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO DE LIMÃO:** o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 79. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite ou soro de leite em pó, gordura vegetal podendo ser emulsificada, suco e raspas de limão, ovo em pó, sal e fermento químico, enriquecido de minerais, podendo conter corantes e conservantes, desde que permitidos pela legislação, e demais ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Sem gordura trans. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 kg, contendo informação nutricional e modo de preparo, com as informações de lote e validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo até 12 unidades. Rendimento mínimo de 47 (quarenta e sete) fatias de 25 (vinte e cinco) gramas. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente de adição de água. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 12 (doze) meses de validade.	Quilo	200	

73	**MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO DE CENOURA:** o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 79. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite ou soro de leite em pó, gordura vegetal podendo ser emulsificada, cenoura, ovo em pó, sal e fermento químico, enriquecido de minerais, podendo conter corantes e conservantes, desde que permitidos pela legislação, e demais ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Sem gordura trans. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 kg, contendo informação nutricional e modo de preparo, com as informações de lote e validade de forma indelével. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo até 12 unidades. Rendimento mínimo de 47 (quarenta e sete) fatias de 25 (vinte e cinco) gramas. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente de adição de água. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 12 (doze) meses de validade.	Quilo	200	
74	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE ABACAXI COM HORTELÃ:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
75	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE ABACAXI:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
76	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE ACEROLA:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
77	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE CAJU:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
78	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE GOIABA:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
79	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE LARANJA:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
80	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE LIMÃO:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
81	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE MANGA** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
82	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE MARACUJÁ:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até	Litros	5000	

	06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.			
83	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE MORANGO:** tipo suco concentrado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C. Embalagem bombonas de polietileno de 5 litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
84	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE PÊSSEGO:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
85	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE TANGERINA:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
86	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE TROPICAL:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
87	**SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO DE UVA:** tipo suco concentrado adoçado líquido sem refrigeração; conservado em temperatura ambiente por até 06 (seis) meses. Com adição de vitamina C com rendimento de 10 (dez) litros. Embalagem bombonas de polietileno de 5 (cinco) litros deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente.	Litros	5000	
88	**BARRA DE CEREAIS:** Barra de Cereais nos Sabores Coco, Gergelim, Uva Passa e Castanha, Linhaça, Coco. O produto deverá conter no mínimo 1,3 gramas de fibra por porção de 25 gramas em sua composição. Embalagem: Primária: BOPP Laminado Secundária: Cartão na forma de displays com 12 unidades de 25g ou caixas (tags) com 03 unidades de 25g. Terciária: Caixa de papelão contendo 12 displays de 300g ou 36 caixas (tags) de 75g. Validade: O produto é valido por 150 (cento e cinqüenta) dias após a data de fabricação, com as embalagens primárias íntegras e obedecidas às normas de armazenamento. Apresentar Ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa fabricante e assinado pelo responsável técnico. Necessário apresentar amostra de 01 barra de cada sabor.	Unidades	20000	
89	**GOIABADA CREMOSA:** Polpa de goiaba, açúcar, acidulante ácido cítrico e conservador sorbato de potássio. Informação Nutricional: Porção 20 g (1 colher de sopa) Valor energético 46 kcal = 193 kJ (2%VD); Carboidratos 11,5 g (4%VD). Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. *%Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Embalagem em bags de plástico com peso de 2,5 Kgs. Necessário apresentar Ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico	Bags 2,5kg	5000	
90	**VINAGRE BRANCO**: de vinho branco é o produto obtido da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais sendo que a classificação em branco o será de acordo com a matéria prima que lhe deu origem. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para nutrição dos microorganismos acidificantes. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácido-minerais livres. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária: Frascos plásticos com	Unidade 750ml	1500	

	aproximadamente 750 ml, devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 27605 e suas alterações posteriores. Prazo de validade: mínima de 10 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada.			
91	**FLOCOS CEREAL DE MILHO COM CHOCOLATE (EM ESFERA):** Flocos de milho açucarados, obtidos de cereais sadios e limpos. Deve estar isento de matéria terrosa, detritos de animais e vegetais. Ingredientes: açúcar, milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, malte, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, xarope de glicose, leite condensado em pó, sal, frutose, vanilina, aroma natural, vitaminas e minerais. Estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem Primária: filme Bio-orientado Polipropileno ou Polietileno, atóxico, contendo 2.000g a 3.000g do produto, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade, ingredientes e informação nutricional. Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 12/01 e RDC 263/05 e suas alterações posteriores. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 03 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada.	kg	2000	
92	**FLOCOS DE CEREAL DE MILHO:** Flocos de milho açucarados, obtidos de cereais sadios e limpos. Deve estar isento de matéria terrosa, detritos de animais e vegetais. Ingredientes: milho, açúcar, sal, malte, vitaminas e minerais. Estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem Primária: filme Bio-orientado Polipropileno ou Polietileno, atóxico, contendo 2.000g a 3.000g do produto, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade, ingredientes e informação nutricional. Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade e suas condições deverão estar de acordo com a port.451 e 540/97-SNS/MS e portaria 263 de 22 de setembro de 2005. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 03 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (quarenta e cinco) dias da data da entrega Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada.	kg	2000	
93	**GELEIA DE FRUTA:** Goiaba, Morango ou Uva: Produzido de frutas selecionadas, sãs e limpas. De consistência gelatinosa, apresentando cor, odor e sabor característicos. A embalagem primária deverá ser rígida, fechada hermeticamente, em frascos ou potes de 230 a 500g. Estar de acordo com a legislação em vigor, incluindo a NTA 25 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78. - Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses. - Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 40 (quarenta) dias da data da entrega. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada.	Unidades	6000	
94	**FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES:** produto em pó, destinado a lactentes sadios durante os primeiros 6 meses de vida (5 meses 29 dias). Obtido do leite de vaca, obedecendo rigorosamente à legislação vigente em todos os aspectos. Deve conter o teor mínimo de 1,8g por 100 kcal (0,45g por 100 kJ) e o teor máximo de 3,0g/100 kcal (0,7 g/100 kJ) de proteína do leite de vaca hidrolisada e não hidrolisada. O produto deve conter gordura em quantidade não inferior a 4,4g/100 kcal (1,05g/100 kJ) e nem superior a 6,0g por 100 kcal (1,4g/100 kJ). Quando preparado de acordo com as instruções para uso, 100 ml do produto pronto para o consumo não devem fornecer menos do que 60 kcal (ou 250 kJ) e não mais do que 70 kcal (ou 295 kJ). Apresentar odor e sabor agradável. Prazo mínimo de validade de 12 meses. - Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 40 (quarenta) dias da data da entrega. O produto deve ser embalado com peso líquido aproximado de 500 g. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada	Unidades	1000	
95	**FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES:** produto em pó, à base de leite de vaca, destinado a lactentes a partir do sexto mês até 12 meses de idade incompletos (11 meses e 29 dias), obedecendo rigorosamente à legislação vigente em todos os aspectos. A quantidade total de proteína não deve exceder a 3,5 g por 100 kcal (0,8g/100 kJ). O produto não deve conter menos que 4g/100 kcal (0,96g/100 kJ) e não mais que 6g/100 kcal (1,4 g/100	Unidades	6000	

	kJ). Quando preparado de acordo com as instruções para uso, 100 ml do produto pronto para o consumo não devem fornecer menos do que 60 kcal (ou 250 kJ) e não mais do que 70 kcal (ou 295 kJ). Apresentar odor e sabor agradável. Prazo mínimo de validade de 12 meses. - Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 40 (quarenta) dias da data da entrega. O produto deve ser embalado com peso líquido aproximado de 500 g. Apresentar amostra. Apresentar FICHA TÉCNICA autenticada.			
96	**FÓRMULA INFANTIL ANTI-REGURGITAÇÃO:** Fórmula infantil anti-regurgitação, para lactentes de 0 a 12 meses de vida, com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas do soro do leite. Enriquecida com ferro e vitaminas. Apresentando amido como agente espessante. Densidade calórica aproximada de 67 Kcal/100ml. Embalagem: lata contendo de 800 a 900 gramas de produto. Validade mínima 12 meses	Unidades	1000	
97	**FÓRMULA INFANTIL DE SOJA:** Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, à base de 100% de proteína isolada de soja. Enriquecida com ferro, cálcio, vitaminas e L-metionina. Densidade calórica aproximada de 67Kcal/100ml. Embalagem: lata contendo no mínimo 400 gramas de produto. Validade mínima 12 meses.	Unidades	1000	
98	**FÓRMULA INFATIL SEM LACTOSE:** Formula infantil para lactentes com intolerância a lactose, isenta de lactose, à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos) e enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais e outros oligoelementos. Apresentação: latas de no mínimo 400 g.	Unidades	1000	
99	**MUFFIN ORGÂNICO 40 GRAMAS - Sabores Chocolate, Banana e Laranja.** Ingredientes: Farinha de trigo orgânica enriquecida com ácido fólico, açúcar cristal orgânico, leite integral orgânico, ovo integral orgânico, gordura de palma orgânica, cacau em pó orgânico, amido de milho, farinha desengordurada de soja, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio, estabilizante goma xantana, antioxidante ácido cítrico e aromatizante. Embalagem: Caixa com 4 display com 12 unidades de 40 gramas cada. Apresentar Ficha técnica do produto em papel timbrado da empresa fabricante e assinado pelo responsável técnico.	Unidades\	35000	
100	**BISCOITO SEQUILHOS:** Ingredientes: Amido De Milho, Açúcar, Água, Farinha De Trigo Enriquecida Com Ferro E Ácido Fólico, Margarina De Palma, Leite Em Pó Integral, Ovo Integral Em Pó, Fermentos Químicos (Bicarbonato De Amônio, Pirofosfato De Sódio e Bicarbonato De Sódio), Sal. Livre De Gorduras Trans e Glúten. Embalagem em polietileno transparente, revestindo até 400 g do produto, acondicionadas em caixas de papelão. Validade: 12 (doze) meses; data de fabricação: máximo 30 dias. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem	15000	
101	**BISCOITO AMANTEIGADO: Sabores: coco, brigadeiro e baunilha.** Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar líquido invertido, cacau em pó, corante caramelo, extrato de malte, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e aromatizante. Não apresentar sódio maior que 55mg por 100g de produto. Embalagem em polietileno transparente, revestindo até 400 g do produto, acondicionadas em caixas de papelão. Validade: 12 (doze) meses; data de fabricação: máximo 30 dias. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e SIF).	Embalagem	15000	
102	**BOLINHO BAUNILHA COM RECHEIO MORANGO:** embalagem 40 gramas . ingredientes: recheio sabor morango (20%) [açúcar, polpa de morango, amido modificado, aromatizante, conservante: sorbato de potássio (ins 202), acidulante: ácido cítrico (ins 330) e corantes naturais: carmim (ins 120) e cochonilha (ins 120)], açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, gordura vegetal, amido, glucose, clara de ovo, farinha de soja integral, fosfato tricálcico, sal, vitaminas: b1, b2, niacina, b6 e a, estabilizantes: monoestearato de glicerina (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), umectante: sorbitol (ins 420), emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471), éster de ácidos graxos com poliglicerol (ins 475) e estearato de potássio (ins 470), fermentos químicos: bicarbonato de sódio (ins 500ii) e pirofosfato dissódico (ins 450i), conservadores: propionato de cálcio (ins 282) e ácido sórbico (ins 200), aromatizantes, melhorador de farinha: alfa-amilase (ins 1100) e acidulante: ácido cítrico (ins 330). Deve conter na embalagem informação nutricional, data de validade e fabricação, lote, serviço de atendimento ao consumidor.	Unidades	40000	
103	**BOLINHO BAUNILHA COM RECHEIO CHOCOLATE:** embalagem 40 gramas:	Unidades	40000	

	Ingredientes: Ovo integral, recheio sabor chocolate (27%) [açúcar invertido, açúcar, gordura vegetal, amido modificado, cacau em pó, líquor de cacau, aromatizantes, fibra de aveia, emulsificantes: lecitina de soja (INS 322) e ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado (INS 476), conservador: sorbato de potássio (INS 202), umectante: glicerina (INS 422) e gelificante: pectina (INS 440)], açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, glucose, clara de ovo, óleo de milho, farinha de soja integral, amido modificado, sal, aromatizantes, conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200), acidulante: ácido cítrico (INS 330), emulsificantes: monoestearato de glicerina (INS 471), mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), umectante: sorbitol (INS 420) e fermento químico: bicarbonato de sódio (INS 500ii). Deve conter na embalagem informação nutricional, data de validade e fabricação, lote, serviço de atendimento ao consumidor.			
104	**LOURO:** desidratado, deve ser constituído de folhas sãs, limpas e secas, deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagem: atóxica, em sachês, de 5 a 10 g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior a 12 meses e data de fabricação de 30 dias antes da entrega.	Pacotes	1000	

Descrição: A empresa contratada deverá entregar as carnes nas sextas-feiras de todas as semanas no período de 12 (doze) meses. Nas unidades abaixo com pedidos personalizados, por supervisão dos nutricionistas da cozinha piloto, podendo ocorrer mudanças conforme critério do Município.
Sendo 05 (cinco) unidades em pontal, 02 (duas) unidades em Cândia, 01 (um) unidade na Vila Walter Becker. As entregas deverão acontecer das 07h00 até as 15h00.
Quando não constar na tabela acima a validade mínima dos produtos deverá ser de 06 (seis) meses na data da entrega da proposta.

Unidades Pontal	**Endereço**
Cozinha Piloto	Rua Elpídio Vicente nº600 – Centro
CCI Maria Lúcia Lacerda Biagi Americano (Bosque)	Avenida Bernardo Fonseca – SN – Centro
CCI Professor Ricardo Benedito de Oliveira	Rua Liberato Manopeli – nº90 – Vila São Pedro
EMEI Professora Ida Venturelli Mengual	Rua Valmir Ribeiro – nº34 – Conjunto Orlando Foncesa
EMEI Professora Sandra Mara Malvas	Rua José Jorge Abbud – SN – Nova pontal
Unidades Cândia	
EMEI Lazara Garcia de Castro Neves	Rua José Augusto – nº189 – Centro
EE Professora Dolores Martins de Castro	Rua São Pedro – nº201
Unidade Vila Walter Becker	
EE Adélia Frascino Dona	Rua Mário Bighetti – SN – Vila Walter Backer

Forma de solicitação:
Parcelada de acordo com as requisições do Departamento de Materiais e Compras, com no mínimo 04 (quatro) dias de antecedência.

A vencedora durante a vigência da ata deverá entregar os produtos com as marcas ofertadas na sua proposta, caso haja substituição de algum item seja por falta ou outro motivo, o mesmo deverá ser substituído por outro de qualidade equivalente ou superior mediante comunicação prévia ao Município, para ciência e concordância.

Observação: Nos preços propostos estarão previstos, além do lucro, todos os custos diretos e indiretos relativos ao cumprimento integral do objeto do **PREGÃO**, envolvendo, entre outras despesas, tributos de qualquer natureza, frete, embalagem etc, garantindo-se este durante toda a vigência da ATA, exceto quando aos preços nas hipóteses de desequilibro econômico-financeiro previsto na legislação incidental.

ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2015
PROCESSO Nº 35/2015

MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da Empresa), com sede (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ/MF sob n.º ..... e Inscrição Estadual sob n.º ....., representada neste ato por seu(s) (qualificação(ões) do(s) outorgante(s)) Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ..... e CPF n.º....., nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ..... e CPF n.º....., a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa) perante o MUNICÍPIO DE PONTAL/SP, **no que se referir ao PREGÃO PRESENCIAL N.º 29/2015**, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do **PREGÃO**, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS (N° 01) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (N° 02) em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo **PREGOEIRO**, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.
A presente Procuração é válida até o dia .....
Local e data.
Assinatura

Recomendação: Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do contrato social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante para constituir mandatário.

ANEXO III

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2015
PROCESSO Nº 35/2015

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Local e data

À Prefeitura de Pontal/SP

REF. PREGÃO PRESENCIAL N.º 29/2015

Sr. Pregoeiro,

Pela presente, declaro(amos) que, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520/2002, a empresa ..... (indicação da razão social) cumpre plenamente os requisitos de habilitação para o PREGÃO PRESENCIAL N.º 29/2015, cujo objeto é o Registro de Preços para contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios, conforme descrição no anexo I deste edital, não estando impedida de contratar com órgão público de qualquer esfera (Federal, Estadual e/ou Municipal).

....., ... de ..... de 2015.

.....
Assinatura do representante legal

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ...../2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2015
PROCESSO Nº 35/2015

OBJETO: Registro de Preços para contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios, conforme descrição no anexo I deste edital.

Aos _____ (_____) dias do mês de _____ do ano 2.015 foi expedida a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto no artigo 15º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, que, conjuntamente com as condições a seguir estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre o ORGÃO GERENCIADOR e o DETENTOR DA ATA:

1. Consideram-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata: ....., CNPJ nº ....., representado pelo seu ....., Sr..... (qualificação), à saber: .....

1.1. Descrição do(s) item(s):

Itens	Descrição Resumida	Medida	Quantidade	Marca	Valor unitário	Valor total

VALOR TOTAL DO(S) ITEM(S) = R$ _____.

1.2. O ORGÃO GERENCIADOR efetuará seus pedidos ao fornecedor, através da entrega de uma via da nota de empenho por onde correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile, na forma descrita no Edital de Pregão n° 29/2015.

1.3. O prazo para entrega do respectivo item será o estabelecidos no ANEXO I – OBJETO DO PREGÃO, inclusive nas condições lá estabelecidas, pelo DETENTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, de cada pedido de fornecimento representado pela correspondente NOTA DE EMPENHO, no endereço e horário constante do ANEXO I.

1.4. A vigência da Ata de Registros de Preços por 12 (doze) meses, a contar da assinatura da mesma, nos termos da Lei 8.666/93, de 21 de julho de 1993.

1.5. Os valores devidos pelo Município serão pagos em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo (formal e objetivo dos produtos), mediante apresentação da respectiva fatura acompanhado dos demais documentos fiscais, inclusive comprovantes da seguridade social (INSS e FGTS).

1.6. Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pelo ORGÃO GERENCIADOR.

1.7. Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação das especificações, qualidade e quantidade, e conseqüentemente aceitação, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento provisório, ou imediatamente quando for o caso. No caso de defeitos, deverão nessas circunstâncias e prazos serem substituídos.

1.8. As despesas decorrentes dos pedidos de fornecimento correrão à conta da Unidade Orçamentária, constante da Nota de Empenho especifica.

1.9. Esta Ata de Registro de Preços não obriga o ORGÃO GERENCIADOR a firmar as contratações com o fornecedor, podendo, inclusive, firmar para um ou mais itens constante do(s) item(s) registrado(s), ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, 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.

1.10. O descumprimento do prazo de entrega sujeitará o fornecedor às seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no de Pregão Presencial n° 29/2015, que desta Ata faz parte integrante:

a) Multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) do valor de cada pedido, a cada 24 (vinte e quatro) horas de atraso, contados do estabelecido no ANEXO I do Edital de Pregão, até o limite de 10% (dez por cento) de cada fornecimento, podendo a reiteração ou continuidade da recusa ou não entrega do objeto levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços e aplicação de multa e demais sanções previstas no edital.

b) Multa de 10% (dez por cento) do valor do fornecimento e o cancelamento da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, sem prejuízo da devolução dos produtos entregues, caso regularmente intimado não efetue a regularização da entrega do objeto licitado.

c) Impedimento de contratar com o Município de Pontal pelo período de até 2 (dois) anos, caso o cancelamento decorra do disposto na alínea anterior, fraude, observada a ampla defesa e o contraditório.

1.11. 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, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

1.12. O DETENTOR DA ATA deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Pregão Nº 29/2015.

1.13. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o edital de Pregão Nº 29/2015, a Nota de Empenho com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

1.14 Para a Gerência desta Ata, fica designado pelo Órgão Gerenciador(a) Sr. (a) ....., Telefone ....., e pela Detentora da Ata o Sr. ....., Telefone .....; a troca de correspondências entre as partes deverá ser feita utilizando-se os endereços constantes neste Contrato

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

1.16. Para constar que foi lavrado a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada pelo Senhor André Luis Carneiro, Prefeito Municipal de Pontal, e pelo Sr. ....., qualificado preambularmente, representando a detentora e testemunhas.

_____	_____
André Luis Carneiro Prefeito Municipal	EMPRESA

Testemunhas

_____	_____
NOME: RG:	NOME: RG:

ANEXO V

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2015
PROCESSO Nº 35/2015

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

DECLARAÇÃO

Declaramos que não possuímos em nosso quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988. (Lei nº 9.854/99).

Local e data

_____

Assinatura e carimbo
(representante legal)

Obs.: Este documento deverá ser emitido com a identificação da licitante ou carimbo do CNPJ que identifique a mesma.

ANEXO VI

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2015
PROCESSO Nº 35/2015

MODELO PROPOSTA

OBJETO: Registro de Preços para contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios, conforme descrição no anexo I deste edital.

Itens	Descrição Resumida	Medida	Quantidade	Marca	Valor unitário	Valor total

Validade da proposta: 60 dias

Empresa (Razão Social):
Endereço:
CNPJ:
Banco:
Agência:
Conta Corrente:

_____
EMPRESA (RAZÃO SOCIAL)

ANEXO VII

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2015
PROCESSO Nº 35/2015

DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Referente ao:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2015
PROCESSO Nº 35/2015

(Razão Social da Empresa), estabelecida a Rua _____ nº ____ - (bairro), no município de _____, Estado de _____, inscrita no C.N.P.J. sob nº _____, vem:

DECLARAR, para fins de participação deste certame licitatório, acima, nesta identificado, e sob as penas da Lei, sob as penas da Lei, que a empresa é:

- ( ) micro empresa;

- ( ) empresa de pequeno porte;

A presente declaração só terá validade, se estiver acompanhada da certidão simplificada ou documento equivalente expedido pela respectiva junta comercial, que comprove a condição de ME ou EPP, expedido há no máximo 30 (trinta) dias da data da realização da sessão de abertura das propostas.

Era o que tinha a declarar, a fim de produzir os efeitos jurídicos e legais de direito.

Pontal, _____ de _____ de 2015.

_____
Razão Social / Carimbo da Empresa
Nome do Responsável/Procurador
Nº documento identidade
Cargo do Responsável/Procurador

(Obs.: A presente declaração só terá validade acompanhada com a documentação acima citada.)

ANEXO VIII

PREGÃO PRESENCIAL Nº 29/2015
PROCESSO Nº 35/2015

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

OBJETO: Registro de Preços para contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios, conforme descrição no anexo I deste edital.

Razão Social	
CNPJ n°	
Endereço:	
E-mail:	
Cidade:	Estado:
Telefone:	Fax:
Pessoa para contato:	

Recebemos, através do acesso à página www.pontal.sp.gov.br nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, _____, de _____ de 2015.

_____
Assinatura

Senhor Licitante,

Visando a comunicação futura entre o Município de Pontal e essa empresa, solicitamos de Vossa Senhoria preencher o recibo de entrega do edital e remeter ao Setor de Licitação por meio do Fone/Fax **(16) 3953.2699 -** e-mail: licitacaopmpontal@yahoo.com.br.

A não remessa do presente recibo ao Departamento de Licitação implicará o não envio à Vossa Senhoria, de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório bem como quaisquer informações adicionais.