



EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.º. 015/2023

REGISTRO DE PREÇOS N.º: 015/2023

PROCESSO: 042/2023

TIPO MENOR PREÇO POR ITEM

DATA DA REALIZAÇÃO: 14/07/2023

HORÁRIO: 09h00min horário de Brasília

LOCAL: Departamento de Compras e Licitações – Prefeitura Municipal

ENDEREÇO: Praça Rio Branco, 86 – Centro – Monte Azul Paulista – SP.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE AZUL PAULISTA**, Estado de São Paulo, localizada na Praça Rio Branco, n.º 86, **TORNA PÚBLICO**, para conhecimento de todos os interessados, que se acha aberta a licitação, na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL n.º 015/2023**, instaurado pelo processo n.º **042/2023** do tipo **menor preço unitário por item**, tendo por objeto o **Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos**, ressaltando-se que esta modalidade de licitação enseja potencialidade de proposta mais vantajosa para a administração, em conformidade com as disposições deste Edital e respectivos anexos. O referido pregão será regido com base as normas estabelecidas pela Lei Federal n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, e as alterações introduzidas pela Lei Federal n.º 8.883/94 e 9.854/99; Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2.002; Decreto Municipal 2132 de 29 de Maio de 2009; Decreto Municipal n.º 2136, de 04 de Junho de 2.009; Decreto Municipal n.º 3.195, de 14 De Fevereiro de 2019, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber Lei n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, com as alterações da Lei Complementar n.º 147, de 07 de Agosto de 2014, e demais legislações pertinentes, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do pregão, após o credenciamento dos interessados, que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do pregão será realizada no **Departamento de Compras e Licitações, situado na Prefeitura Municipal, na Praça Rio Branco, 86 – Centro – Monte Azul Paulista – SP.**, **iniciando-se às 09h00min**, horário de Brasília, **do dia 14/07/2023**, e os trabalhos serão **conduzidos** pelo **PREGOEIRO**, auxiliado pela **EQUIPE DE APOIO**, conforme designação contida nos autos do processo



As empresas interessadas poderão entrar em contato com o Setor de Licitação, na sede administrativa da Prefeitura Municipal, na Praça Rio Branco, nº 71 para obter informações sobre o processo de licitação, inclusive pelo telefone (17) 3361-9500. O presente Edital também será disponibilizado gratuitamente através do site: <http://www.monteazulpaulista.sp.gov.br>

1 – DO OBJETO:

1.1. Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos.

1.2. As quantidades constantes do Anexo I são estimativas de consumo, não obrigando a Administração à aquisição total.

1.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que eles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegura ao beneficiário do registro a participação em igualdade de condições.

1.4. A detentora da Ata de Registro de Preços, quando da solicitação pela Administração deverá atender às seguintes exigências:

1.4.1. Fornecer os produtos quando solicitados mediante autorização de fornecimento, ordem de compra ou requisição expedida pelo Setor de Compras;

1.4.2. Entregar qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular em sua proposta de preços, cotas mínimas ou máximas, para fornecimento do produto.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

1.1 - Poderão participar deste Pregão toda e qualquer firma individual ou sociedade regularmente estabelecida no País, do ramo de atividades pertinentes ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento e demais exigências, constantes deste edital e que satisfaçam as seguintes condições;

a) – Ter previsto no objeto social, atividade pertinente com o item objeto da licitação.

1.2 – As licitantes que comprovarem o enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06 terão tratamento diferenciado das demais, consoante, disposições constantes nos arts. 42 a 45 do mesmo diploma legal.

1.3 – Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo



os interessados que se enquadrarem em uma ou mais situações abaixo especificadas:

- a) Estrangeiras que não funcionem no País;
- b) Reunida sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- c) Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- d) Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, e sumula 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.
- e) Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei nº 9.605/1998;
- f) Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;
- g) Empresas que se submetam nas hipóteses do art. 9º da Lei nº 8.666/1993.

3 – DO CREDENCIAMENTO (REPRESENTAÇÃO DA LICITANTE), APRESENTAÇÃO DE DECLARAÇÕES E DOCUMENTOS.

3.1 – Para o credenciamento, as empresas interessadas deverão apresentar os seguintes documentos:

a) em sendo sócio, proprietário ou dirigente da empresa licitante, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, **DEVIDAMENTE AUTENTICADO POR CARTÓRIO COMPETENTE**, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) em sendo representante **ou** procurador, instrumento público ou particular de procuração; **ou carta de credenciamento**, conforme o modelo de que trata o **Anexo II**, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preços, interpor e renunciar ao direito de recurso e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, **acompanhado da cópia do respectivo estatuto ou contrato social, DEVIDAMENTE AUTENTICADO POR CARTÓRIO COMPETENTE**, correspondente ao documento que comprova os poderes do mandante, quem outorga os poderes ao credenciado;

c) o representante legal e ou o procurador deverão identificar-se exibindo **documento oficial que contenha sua foto**.

3.1.1 - Os documentos necessários ao credenciamento poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, **DEVIDAMENTE AUTENTICADO POR CARTÓRIO COMPETENTE, NO CASO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL, DEVERÁ APRESENTAR A CERTIDÃO DE AUTENTICIDADE DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE**, ou mesmo cópia simples,



desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação.

3.2 – Será admitido na sessão pública deste Pregão apenas **1 (um) representante** para cada empresa licitante, devidamente credenciado, sendo que as demais pessoas presentes poderão assistir ao ato público, mas sem direito a voz ou qualquer manifestação pessoal. O representante já credenciado para o certame em epígrafe, caso necessite em qualquer fase do processo, substabelecer para outro os poderes a ele conferido poderá fazer somente se a carta de credenciamento ou a procuração trouxer expresso tal investidura, e desde que o outro não seja representante de uma das licitantes participantes do certame.

3.3 – O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar os atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou renunciar ao direito de recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

3.4 – Durante a fase de credenciamento, os representantes das empresas deverão entregar ao Pregoeiro: as seguintes declarações:

a) **As empresas enquadradas como Microempresas - ME ou Empresas de Pequeno Porte – EPP**, visando o exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei complementar 147, de 07 de Agosto de 2014, e Decreto Federal nº 8.538 de 06 de Outubro de 2015 **(anexo III)**

b) - **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de fatos impeditivos à habilitação**, assinada por quem de direito, devendo o subscritor estar devidamente identificado e a declaração estar redigida conforme os parâmetros explicitados no **Anexo IV deste Edital**, e **apresentada fora dos envelopes nº 01 (proposta) e nº 02 (documentos de habilitação)**.

c) - **Declaração de que não há impedimento para contratar com a administração pública** assinada por quem de direito, devendo o subscritor estar devidamente identificado e a declaração estar redigida conforme os parâmetros explicitados no **Anexo V deste Edital**, e **apresentada fora dos envelopes nº 01 (proposta) e nº 02 (documentos de habilitação)**.

3.5 – Encerrada a fase de credenciamento, não serão admitidos esclarecimentos de eventuais licitantes retardatários

4 – DOS ENVELOPES PROPOSTAS E DOCUMENTOS:

A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados **separadamente, em dois envelopes fechados e indevassáveis**, contendo em sua parte externa a razão social da empresa licitante, bem como o número do presente Pregão, a saber:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

ENVELOPE I – PROPOSTA DE PREÇOS

DENOMINAÇÃO SOCIAL DA PROPONENTE

**PROCESSO DE COMPRAS Nº 042/2023
REGISTRO DE PREÇOS N º 015/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2023**

OBJETO: Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos

DATA E HORA: 14/07/2023 as 09h00min

ENVELOPE nº II – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

DENOMINAÇÃO SOCIAL DA PROPONENTE

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE MONTE AZUL PAULISTA-SP

**PROCESSO DE COMPRAS Nº 042/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023
PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2023**

OBJETO: Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos.

DATA E HORA: 14/07/2023 as 09h00min

5 – DO ENVELOPE DA PROPOSTA:

5.1 – A proposta deverá ser formulada em uma única via, datilografada ou digitada, de forma clara e precisa, sem emendas, borrões, ressalvas, rasuras ou entrelinhas, datada, carimbada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, em papel timbrado da empresa licitante, ou, impressa com a razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), estes dois últimos se houver, para contato; em português e preferencialmente com suas páginas numeradas sequencialmente, contendo:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

a) apresentar a descrição detalhada do objeto do Pregão, em conformidade com as especificações contidas no ANEXO I, a descrição deve ser firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado por item, devendo inclusive ser mencionado o preço unitário, marca do produto cotado, e preço total de cada item, em conformidade com o modelo contido no **Anexo IX deste Edital**;

b) o valor unitário proposto deve conter somente até 02 (duas) casas após a vírgula;

c) condições de entrega e de pagamentos, de acordo com as disposições deste Edital;

d) validade da proposta, cujo prazo não deverá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação neste certame de licitação.

e) O preço proposto, será fixo e irrevogável,

5.2 – A ocorrência de eventuais incorreções decorrentes da transcrição da proposta no impresso próprio da empresa licitante será de sua inteira responsabilidade, podendo implicar desclassificação, por ocasião da análise e julgamento pelo Pregoeiro.

5.3 – Não será admitida proposta comercial que apresente preços simbólicos, irrisórios, de valor zero, ou inexequíveis, incompatíveis com os valores das despesas diretas e indiretas dos insumos do mercado, acrescidos dos respectivos encargos legais.

5.4– Não será obrigatória a apresentação da proposta para todos os itens, podendo a licitante apresentar a proposta somente para o(s) item(ns) de seu Interesse.

Nota 1: Caso a empresa deixe de constar em sua proposta o prazo de validade da proposta, condições de pagamento e prazo de entrega, ficará entendida a aceitação das condições constantes do Edital, considerando-se deste modo à classificação da proposta, porém, se apresentada, e essa for contrária ao estabelecido no Edital, a proposta não será classificada para fase de lances.

Nota 2: 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 até o local estabelecido para entrega, embalagem, etc., **exceto quanto aos preços nas hipóteses de desequilíbrio econômico-financeiro, previsto na legislação incidental.**

6 – DO ENVELOPE 01 - DOCUMENTAÇÃO

6.1. Os documentos exigidos para fins de habilitação preliminar no certame, acondicionados no envelope nº 01, são os seguintes:



6.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) cópia da cédula de identidade do proponente ou sócio(s)-proprietário(s);
- b) registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) Em se tratando de sociedades empresariais, comerciais, EIRELI, ou sociedade simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta comercial ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
 - c1) Os documentos descritos no subitem “a” deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor;
 - d) Decreto de autorização, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

6.1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente, na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:
 - c1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
 - c2) Certidão de Regularidade de ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços expedida pela Secretaria da Fazenda ou; Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou; declaração de isenção ou; de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;
 - c3) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Municipais, relativo ao domicílio ou sede do proponente, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças. O proponente com filial no município de Monte Azul Paulista fica obrigado a fornecer a certidão relativa a esta Filial, para atendimento do item.;
- d) prova de regularidade relativa Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da CRF –Certidão de Regularidade Fiscal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;



e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

6.1.3 – APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DAS EMPRESAS ENQUADRADAS EM ME E EPP.

6.1.3.1. Os licitantes que enquadrarem na categoria de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual deverão apresentar toda a documentação requerida, mesmo que apresente qualquer restrição quanto a sua regularidade fiscal, a fim de que se possa ser aplicado o disposto no art. 43 da Lei Complementar 123/2006, alterado pelas Leis Complementares 128/2006 e 147/2014

6.1.3.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, às mesmas será assegurado as mesmas, o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá após a homologação e a data de convocação para assinatura do contrato, prorrogáveis por igual período, quando requerida e justificada pela referida proponente, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, a realização de pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa,

6.1.3.3. A não regularização da documentação no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei Federal nº 8.666/93, 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, sem prejuízo da responsabilidade, se for o caso, da adjudicatária que recusará injustamente.

6.1.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

Obs: A Licitante em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicar imediatamente, por escrito, ao Responsável pelo Acompanhamento e Recebimento.

b) comprovação de capital social, registrado e integralizado, correspondente a 10% do valor estimado da contratação total, que é de R\$ 1.860.997,14 (Um milhão, oitocentos e sessenta mil, novecentos e noventa e sete reais e quatorze centavos), nos termos do art. 31, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93,



com suas modificações posteriores, observado, no caso de participação parcial, ou seja, de alguns dos 67 itens, o valor estimado da soma dos itens de interesse da empresa licitante, conforme Anexo I deste Edital;

c) caso não apresente o capital social exigido na alínea anterior deverá apresentar balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovarem Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores ou iguais a um (≥ 1), e grau de endividamento igual ou menor ($< 0,50$), calculados da seguinte forma:

$$A) LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{ATIVO REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} = (\geq 1)$$

$$B) SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} = (\geq 1)$$

$$C) LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} = (\geq 1)$$

$$D) GE = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}} = (< 0,50)$$

6.1.5 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

a) **declaração da licitante, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, e no artigo 27, V, da Lei de Licitações, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze anos) – Anexo VII;**

b) **declaração do proponente de que examinou e recebeu os documentos técnicos constantes do edital e de que tomou conhecimento de todas as informações para cumprimento das obrigações objeto da licitação, Anexo VI.**

7 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO:

7.1 - Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação. Quando o documento ou certidão permitir, os mesmos poderão ser apresentados na forma de publicação em órgão da Imprensa Oficial, ou então, impresso informatizado obtido via Internet.

7.2 - Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitações de documentos em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.



7.3 - Serão inabilitadas as empresas licitantes que apresentarem documentos em desacordo, incompletos ou contrariar qualquer dispositivo deste edital e seus anexos, não lograrem provar sua regularidade, bem como, as que estiverem sob processo de falência ou concordata ou cumprindo as penalidades previstas nos incisos III e IV, do artigo 87, da Lei nº 8.666/93, com as alterações posteriores.

7.4 - Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação da licitante;

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

7.6 - O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio diligenciará efetuando consulta direta na internet nos sites dos órgãos expedidores para verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

7.7 - Os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número de CNPJ. Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

8 – DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1. No horário e local indicado no preâmbulo deste edital será aberta a sessão pública de processamento deste Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos representantes legais ou prepostos das empresas interessadas, com a identificação desses, a fim de comprovar a existência dos poderes necessários para formulação de propostas e para a prática de todos os atos inerentes ao certame de licitação

8.1.1. **Durante** a análise da documentação referente ao credenciamento dos presentes, e efetivação do credenciamento, serão admitidos outros licitantes.

8.1.1. Após o termino da fase de credenciamento, ninguém poderá participar do certame como licitante.

8.2. Encerrada a fase de credenciamento, as empresas licitantes entregarão ao Pregoeiro a **declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte; declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de fatos impeditivos a habilitação, e, a declaração de que não está impedida de contratar com a Administração Pública**, de acordo com os modelos de que tratam os Anexos III, IV e V deste edital, assim como os Envelopes nº 01, de Propostas de Preços, e o de nº 02, de Documentos de Habilitação, procedendo-se à imediata abertura dos primeiros e à verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório.



8.3. A análise da aceitabilidade e a classificação das propostas de preços pelo Pregoeiro e pelos membros da equipe de apoio visarão ao atendimento das condições e exigências estabelecidas neste edital e seus respectivos anexos, sendo desclassificadas as propostas:

a) cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste edital e seus anexos;

b) que apresentarem qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, bem como proposta alternativa;

c) que apresentarem preços excessivos em relação aos praticados no mercado local ou regional;

d) que apresentarem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que o custo dos insumos é coerente com o de mercado, observadas, tanto no caso desta letra quanto no da letra "c", as disposições pertinentes do artigo 48, da Lei federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

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

8.5. As propostas de preços serão classificadas de acordo com o critério de "menor preço por item".

8.6. As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com a observação dos seguintes critérios:

a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superior àquela;

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

c) 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 edilícias, 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, a inexistência de prejuízos ao órgão licitante.

8.7. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formularem lances verbais de forma verbal e sequencial, a partir do



autor da proposta de maior preço e os demais pela ordem decrescente, decidindo-se por meio de sorteio.

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

8.9. 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 ou lance de menor preço e ainda com redução mínima de **R\$ 0,01 (um centavo) do valor orçado pela administração.**

8.10. Poderá o Pregoeiro estabelecer redução mínima em cada lance, bem como, estabelecer tempo máximo para o proponente ofertar seu lance.

8.11. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de maior preço.

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

8.13. Se houver empate, será assegurado o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

8.13.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada.

8.13.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

8.13.3. Não ocorrendo a hipótese do subitem anterior, serão convocadas as microempresas e empresas de pequeno porte remanescentes, que se enquadrarem no intervalo estabelecido no subitem 8.13.1.

8.13.4. Para tanto, a microempresa ou empresa de pequeno porte será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão.

8.13.5. Se houver equivalência dos valores das propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.13.1, será realizado sorteio entre as mesmas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta.



8.13.6. O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.14. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas todas as propostas, inclusive aquelas que não participaram da etapa de lances verbais, considerando-se, para as que participaram, o último preço ofertado.

8.15. O Pregoeiro poderá negociar com a empresa licitante, autora da melhor oferta de preços, assim considerada a de menor valor, para tentativa de redução voluntária e obtenção de preço melhor.

8.16. Após a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta de menor preço, decidindo motivadamente a respeito, sendo observado, para tanto, os procedimentos de aferição da proposta, mediante sua comparação com os preços praticados no mercado, a fim de realizar o seu cotejamento e concluir se a mesma é a mais vantajosa para a Administração Municipal.

8.17. 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.

8.18. O PREGOEIRO poderá solicitar a demonstração da exequibilidade 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.

8.19. 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, salvo rasuras que não comprometam partes essenciais.

8.20. Considerada aceitável a oferta de menor preço e encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro procederá à abertura do invólucro (Envelope nº 02) contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas neste edital.

8.21. A habilitação far-se-á com a verificação de que o licitante atende às exigências deste edital quanto à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômico-financeira.

8.22. Aberto o invólucro “documentação”, em havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista, será concedido o 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.



8.23. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo estabelecido na cláusula anterior implicará decadência do direito à contratação, com aplicação das sanções previstas neste 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.

8.24. Se a empresa licitante desatender as exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda este edital.

8.25. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades dos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão Presencial, até a decisão sobre habilitação, inclusive, mediante verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

8.26. A verificação dos documentos emitidos pela Internet será certificada pelo Pregoeiro e pelos membros da equipe de apoio, devendo ser anexados nos autos do processo de licitação os documentos possíveis de obtenção por meio eletrônico.

8.27. A Administração não se responsabilizará por eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a empresa licitante será inabilitada.

8.28. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a posterior inclusão de documentos ou informações que deveriam ser apresentados no ato da sessão pública.

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

8.30. Se a oferta não for aceitável ou se a proponente desatender às exigências habilitatórias, o PREGOEIRO examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com seu autor, decidindo sobre sua aceitabilidade.

8.31. 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.

8.32. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a empresa licitante será habilitada e declarada vencedora, para que lhe seja adjudicado o objeto deste certame de licitação.

9 – DO DIREITO DE RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO:

9.1.1. Dos atos do Pregoeiro cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese



da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de três dias que começará a correr a partir do dia em que houver expediente na Prefeitura, para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.2. A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao(s) licitante(s) vencedor(es).

9.3. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado ao Prefeito, autoridade competente para a decisão.

9.4. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, o Senhor Prefeito Municipal, adjudicará o objeto do certame ao(s) licitante(s) vencedor(es).

9.5. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.

9.6. Os recursos devem ser entregues no Setor de Protocolo, na sede da Prefeitura, na Praça Rio Branco, n.º 86, dirigidos ao Senhor Prefeito Municipal.

9.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, enquanto a falta de manifestação imediata e motivada da empresa licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro à(s) empresa(s) vencedora(s).

10 – DAS AMOSTRAS

10.1 – As empresas licitantes, participantes do certame, deverão **apresentar amostra somente dos itens que lhe forem adjudicados, dentro de 2 (dois) dias úteis**, a ser estabelecido em ata pelo Sr. Pregoeiro, para que seja feita a análise e avaliação pelos responsáveis técnicos de avaliação de amostras na área de alimentos designados através de portaria.

10.2 – Deverá ser apresentada amostra, para todos os itens adjudicados à licitante durante o certame. Caso não seja apresentada amostra em algum dos itens, dentro do prazo estipulado ou ainda, caso a amostra seja reprovada, o licitante que ficou em segundo lugar naquele item, será convocado para dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis, apresentar amostra do item em questão, para análise e avaliação pelos responsáveis técnicos de avaliação de amostras na área de alimentos designados através de portaria, e assim, sucessivamente até que se tenha uma amostra aprovada.

10.3 – A amostra de cada um dos itens mencionados, de interesse de participação da licitante, deverá ser apresentada na quantidade de uma unidade, e poderá ser entregue na menor embalagem ORIGINAL do produto, e que contenha



todas as informações exigidas no Anexo I deste Edital, para que as análises sejam realizadas com êxito.

10.4 – As amostras deverão vir identificadas através de uma etiqueta colada, em sua embalagem (em local que não limite as informações da própria embalagem), pela empresa licitante que mencione:

- a) Nome da empresa licitante;
- b) Pregão Presencial nº 015/2023 e
- c) Número do item a que se refere.

10.5 – As AMOSTRAS dos itens têm por objetivo certificar se esses produtos apresentados têm condições de integrar a merenda escolar do Município, as quais serão submetidas às análises e avaliações dos responsáveis técnicos de avaliação de amostras na área de alimentos, que mediante parecer irão atestar se essas atendem a descrição constante no Anexo I deste Edital, e assim como mencionado no referido anexo, as amostras serão submetidas aos critérios: embalagem, rotulagem, e características organolépticas do produto.

10.5.1 – Quanto à embalagem (sigla EM):

- a) Material da embalagem primária e/ou da embalagem secundária;

10.5.2 – Quanto à rotulagem (sigla RO):

- a) Informações dos Ingredientes;
- b) Informações Nutricionais;
- c) Registro no Órgão Competente;
- d) Identificação do Fabricante;
- e) Identificação do Responsável Técnico pela Fabricação do Produto; e
- f) Prazo de Validade.

10.5.3 – Quanto às características organolépticas do produto (sigla CO):

- a) Textura;
- b) Consistência;
- c) Cor;
- d) Odor; e
- e) Sabor

10.6 – Todas as amostras apresentadas serão analisadas e avaliadas, dentro de 1 (um) dia útil após o recebimento desta, e será usada a terminologia APROVADO ou REPROVADO, na conclusão do parecer emitido pelos responsáveis técnicos de avaliação de amostras na área de alimentos.

10.7 – **As amostras, dos itens, deverão estar acompanhadas de uma relação de acordo com o modelo contido no Anexo X**, deste Edital, que deverá ser impresso em duas vias idênticas, das quais uma delas será recebida pelos responsáveis técnicos de avaliação de amostras na área de alimentos e devolvida



para a licitante participante e a outra via será anexada ao laudo técnico da análise, por estes emitidos.

10.8 – Caso a(s) amostra(s) do(s) item(s) não seja(m) aprovada(s) pelos responsáveis técnicos de avaliação de amostras na área de alimentos, de modo a integrar satisfatoriamente a merenda escolar do Município, a adjudicação do item à licitante será automaticamente repassada ao segundo colocado no referido item(s) para apresentação da amostra e assim sucessivamente até que a amostra seja aprovada. O valor considerado será o que foi finalizado pelo licitante na fase de lances verbais.

10.9 – Caso não haja(m) amostra(s) aprovadas para o determinado item, este será considerado “fracassado”.

10.10 – As amostras apresentadas pelas empresas participantes, não serão devolvidas.

Nota: **Não será aceita mais de uma marca para um mesmo item na apresentação da amostra, não sendo permitida a sua substituição durante o contrato de fornecimento.**

11. DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 - Constatado a aprovação das amostras e mediante TERMO DE APROVAÇÃO, expedido pelos responsáveis técnicos da cozinha piloto, será encaminhado a autoridade competente para homologação, dos itens ao(s) licitante(s) vencedor(es).

12 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

12.1. Com antecedência superior a 2 (dois) dias úteis anteriores da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

12.1.1. Os esclarecimentos serão disponibilizados mediante consulta direta ao site da Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista-SP, no seguinte endereço eletrônico: www.monteazulpaulista.sp.gov.br e pelo e-mail compras@monteazulpaulista.sp.gov.br.

12.2. As impugnações devem ser protocoladas diretamente no Departamento de Licitação.

12.2.1. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização do certame, reiniciando-se do primeiro dia, a contagem do prazo legal para publicação do edital.

12.3. A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.



13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificada será convocado para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, assinar a Ata de Registro de Preços, nos termos da minuta constante do **Anexo VIII**, que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso entre as partes.

13.2. O prazo para assinatura da ata de registro de preços poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante durante seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

13.3. Caso o licitante melhor classificado não assine a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido neste edital ou tenha o seu registro cancelado, serão convocados os demais licitantes classificados, para participar de nova sessão pública do Pregão, com vistas à celebração da contratação.

13.4. O licitante vencedor deverá manter todas as condições de habilitação para assinatura da Ata, bem como durante o período de sua vigência.

13.5. A Ata de Registro de Preços terá validade de 07 (sete) meses, a contar da data de sua assinatura.

13.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração Municipal a firmar as contratações que dela poderá advir.

13.7. O Município realizará durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, pesquisas periódicas de preços com a finalidade de obter os valores praticados no mercado para os itens da presente licitação.

13.8. Quando os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado, o órgão gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação o praticado no mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

c) convocar os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.

13.9. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

14. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada pela Administração:



14.1.1. Automaticamente:

14.1.1.1. Por decurso de prazo de sua vigência;

14.1.1.2. Quando não restarem fornecedores registrados;

14.1.1.3. Quando caracterizado o interesse público.

14.2. O proponente terá o seu registro de preços cancelado na Ata, por meio de processo administrativo específico, assegurados o contraditório e a ampla defesa:

14.2.1. A pedido quando:

14.2.1.1. Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

14.2.1.2. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o seu custo.

14.2.1.3. A solicitação dos fornecedores para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas neste edital, caso não aceitas as razões do pedido.

14.2.2. Por iniciativa da Administração Municipal quando:

14.2.2.1. O fornecedor perder qualquer condição de habilitação exigida no processo licitatório;

14.2.2.2. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

14.2.2.3. O fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

14.2.2.4. O fornecedor não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços;

14.2.2.5. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes;

14.2.2.6. O vencedor não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.



15. DOS PREÇOS:

15.1. No caso de revisão de preço com o amparo do disposto na alínea “d”, do inciso II, do art. 65, da Lei Federal nº. 8666/93, no curso da Ata, o mesmo poderá ser alterado, através de comprovação de custos.

15.2. A liberação do pagamento do novo preço está condicionada ao cumprimento do disposto no subitem 15.1.

15.3. Na hipótese de recusa em aceitar eventual redução do preço revisado, na forma estabelecida no subitem 15.1, reserva-se o direito à prefeitura Municipal de cancelar a Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 79, da Lei Federal nº. 8.666/93.

15.4. Havendo legislação específica ou alteração da que rege a matéria, esta cláusula será revista e adequada aos dispositivos

16. DA NOTA DE EMPENHO

16.1. O termo de contrato será substituído por Nota de Empenho, ou Ordem de Compra.

16.2. É condição para a retirada da nota de empenho, ou Ordem de Compra a manutenção de todas as condições exigidas para habilitação.

16.3. A licitante vencedora deverá retirar a nota de empenho dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da respectiva convocação.

16.4. O prazo para a retirada da nota de empenho poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Municipal.

16.5. A recusa em formalizar o ajuste, no prazo previsto no item 15.3. sem justificativa por escrito e aceita pela autoridade competente, bem como a não manutenção de todas as condições exigidas na habilitação, sujeitará o licitante às penalidades cabíveis, devendo a Administração cancelar o registro do licitante e convocar os remanescentes

17 – DO PRAZO DO FORNECIMENTO E DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO:

17.1 - O prazo de vigência da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS será até 07 (sete) meses, iniciando a partir da data da assinatura do competente documento.

17.2 – Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Cozinha Piloto do município, localizado na Avenida da Saudade, nº 273, Centro, nesta cidade.



17.3 – As entregas dos gêneros alimentícios discriminados através do Anexo I deste Edital deverão ser feitas parceladamente de acordo com as necessidades da Cozinha Piloto do Município de Monte Azul Paulista – SP, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento do pedido, realizado pelos responsáveis pela Cozinha Piloto, ou pelo Secretário Competente do Município, ficando sob a responsabilidade da empresa contratada quaisquer riscos que porventura possam ocorrer durante o transporte e os serviços de carga e descarga.

17.4 – As entregas deverão ser acompanhadas e fiscalizadas por agente municipal especialmente designado para a finalidade, que registrará qualquer ocorrência e apontará eventuais falhas ou irregularidades, podendo determinar as providências necessárias à imediata correção ou regularização, assim como devolver os produtos recebidos, juntamente com a respectiva nota fiscal, no caso de vícios ou defeitos graves, como marca/fabricante diferentes da proposta, quantidades diferentes do pedido, etc.

17.5 – Os procedimentos de entrega deverão atender, rigorosamente, todas as especificações objeto da contratação, bem como as determinações dadas pelo Secretário Competente, como data, local e horário para recebimento Na Cozinha Piloto da Prefeitura de Monte Azul Paulista.

17.6 – No caso de aprovação do agente responsável pelo acompanhamento e fiscalização, este deverá atestar a regularidade dos procedimentos, mediante visto específico na própria nota fiscal/fatura, a fim de comprovar a satisfatória realização do objeto da contratação e liberação do documento hábil para efeito de empenho, liquidação e pagamento da obrigação ajustada entre as partes.

17.7 – Os gêneros alimentícios entregues poderão ser objeto de análise técnica laboratorial caso o mesmo apresente indícios de adulteração em seu conteúdo e composição, a fim de comprovar sua qualidade, ficando os custos da análise a cargo da contratada.

18 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1 - Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos com a respectiva emissão de nota fiscal/fatura.

18.2 - As faturas, para efeito de pagamento, deverão estar acompanhadas de:

18.2.1 - Laudo de recebimento, aprovação e aceitação dos Gêneros alimentícios pela engenheira de alimentos e nutricionista da Cozinha Piloto da Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista;

18.2.2 - Prova de regularidade relativa Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da CRF – Certidão de Regularidade Fiscal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;



18.2.3 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

18.2.4 - Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

18.4. No caso de as entregas dos produtos não estarem de acordo com as especificações e demais exigências da Prefeitura, a mesma reterá o respectivo pagamento até que sejam providenciadas as alterações e retificações determinadas. Durante o período de retenção não correrão juros ou atualizações monetárias de qualquer natureza para efeito de pagamento.

18.5. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigação em virtude de penalidades ou inadimplência contratual.

18.6 - Conforme o protocolo ICMS 42 de 03 de Julho de 2.009, ficam obrigados a emitir Nota Fiscal eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 1º de Dezembro de 2.010, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas a Administração Pública direta ou indireta.

18.7 - Em nenhuma hipótese poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços cotados para modificações ou alterações dos preços propostos.

18.8 – O pagamento será efetuado mediante depósito em conta corrente específica da empresa contratada, na agência bancária por ela indicada, com preferência para instituição financeira oficial ou na tesouraria municipal, desde que não haja nenhuma irregularidade na respectiva nota fiscal/fatura, ou tenha sido devidamente substituída, no caso de sua devolução por motivo de irregularidade.

18.9 - No valor pactuado estão inclusos todos os tributos e, ou encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.

18.10. Não serão efetuados pagamentos antecipados em relação ao prazo previsto no subitem 18.1.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração do Município de Monte Azul Paulista, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa que praticar quaisquer dos atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.



19.2. A penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com o Município de Monte Azul Paulista, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

- a) não apresentação na sessão do Pregão, da documentação exigida para o certame, no todo ou em parte;
- b) apresentação de documentos falsos ou falsificados;
- c) recusa em manter a proposta, observado o prazo de sua validade;
- d) recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar a nota de empenho;
- e) prática de atos ilícitos visando frustrar o objetivo do Pregão;
- f) cometimento de falhas ou fraudes na execução do contrato;
- g) condenação definitiva pela prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- h) prática de atos ilícitos demonstrando não possuir idoneidade para contratar com a Administração Municipal;
- i) ficar evidenciada a prática de conluio.

19.3. Fica facultado ao Município de Monte Azul Paulista, na hipótese de descumprimento por parte da adjudicatária das obrigações assumidas, como não cumprimento do prazo de entrega, aplicar multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor global da contratação.

19.4. A aplicação das penalidades previstas neste item é de competência exclusiva do Senhor Prefeito Municipal, mediante instauração de processo administrativo, no qual se assegurem a defesa prévia e o contraditório.

19.5. As situações mencionadas no artigo 78 da Lei 8.666/93 podem ensejar, a critério da Administração, a rescisão unilateral do contrato.

19.6. O detentor da Ata reconhece, desde já, os direitos do Município, nos casos de rescisão administrativa prevista no artigo 77 da Lei 8.666/93.

20. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

As despesas decorrentes da aquisição serão reconhecidas contabilmente com dotação(ões) orçamentária(s) a ser(em) indicada(s) na Ordem de Compra (Autorização de Fornecimento) na ocasião da solicitação de entrega da mercadoria, e onerará futuramente os recursos orçamentários e financeiros correspondentes:



Material de Consumo (Geral)
020300.12.306.0010.2013-3.3.90.30-068

Merenda Escolar Recursos Estadual
Material de Consumo
020300.12.306.0010.2013-3.3.90.30-069

Merenda Escolar Recursos Federal - FDE
Material de Consumo
020300.12.306.0010.2013-3.3.90.30 -070

Material de Consumo (Rec. Salário Educação)
020300.12.306.0010.2013-3.3.90.30-071

21. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

21.2. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

21.3. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

21.4. A sessão poderá ser suspensa por prazo a ser definido nela própria, para as diligências que se fizerem necessárias.

21.5. Todas as propostas e os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão serão rubricados pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e licitantes.

21.6. Os casos omissos no presente Edital serão resolvidos de acordo com as disposições das Leis Federais 10.520/2002 e 8.666/93, com as alterações posteriores, e dos demais diplomas legais aplicáveis, desde que não colidentes com a legislação supracitada. Subsidiariamente, serão aplicados os princípios gerais do Direito.

21.7. Decairá do direito de impugnar os termos deste edital o licitante que não o fizer até o segundo dia útil, que anteceder a abertura dos envelopes de proposta e habilitação, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

21.8. A impugnação feita tempestivamente dará ao licitante o direito de participar da licitação até o trânsito em julgado, na esfera administrativa, da decisão relativa à matéria impugnada.



21.9. A presente licitação poderá ser anulada, no todo ou em parte, a qualquer tempo, de ofício ou por provocação de terceiros, se verificada ilegalidade no procedimento, ou revogada por motivos de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, mediante decisão fundamentada.

21.10. Para contagem de prazos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o dia do vencimento, considerando-se prorrogado até o 1º dia útil subsequente se o vencimento cair em dia sem expediente na Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista.

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

21.12. As licitantes devem acompanhar as informações referentes ao presente certame, inclusive resposta a pedidos de esclarecimentos ou suspensão, revogação, anulação do certame, no site **www.monteazulpaulista.sp.gov.br**., bem como verificação de comunicados, erratas e demais informações.

21.13. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

21.14. As licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Município de Monte Azul Paulista - SP não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório, não cabendo nenhuma indenização aos licitantes, pela elaboração ou pela apresentação de documentos referentes ao presente Edital.

21.15. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

21.16. Da sessão pública de processamento do Pregão será lavrada ata circunstanciada a ser assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, facultada aos licitantes sua assinatura.

21.17 As recusas ou as impossibilidades de assinaturas serão registradas na própria ata.

21.18 Os demais atos pertinentes a esta licitação passíveis de divulgação serão publicados no Diário Oficial do Município de Monte Azul Paulista.

21.19 Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Monte Azul Paulista, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

21.20 O edital completo será fornecido gratuitamente no site oficial do município <http://www.monteazulpaulista.sp.gov.br> ou na Prefeitura do Município de



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

Monte Azul Paulista - SP, no departamento de licitações à Praça Rio Branco n.º 86, Centro, no horário comercial.

21.21. Maiores informações e esclarecimentos poderão ser obtidos no Setor de Licitações, na sede administrativa da Prefeitura Municipal, na Praça Rio Branco, n.º 86, ou pelo telefone (17) 3361-9501, no horário das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min, de segunda a sexta-feira, ou através do site: <http://www.montezulpaulista.sp.gov.br>.

21.22. Os documentos que integram o presente Edital, estão dispostos nos anexos a saber:

Anexo I – Termo de Referência e Planilha de quantitativos, descrição do item contendo especificações e características técnicas e estimativas dos preços unitários e totais, sendo constituída por 67 (sessenta e sete) itens:

Anexo II – Modelo de carta de credenciamento;

Anexo III – Modelo de declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte;

Anexo IV – Modelo de declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de fatos impeditivos à habilitação;

Anexo V – Modelo de declaração de que não há impedimento para contratar com a Administração Pública;

Anexo VI – Modelo de declaração de que recebeu os documentos e tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação;

Anexo VII – Modelo de declaração de que não tem pendências junto ao Ministério do Trabalho;

Anexo VIII – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo IX – Modelo de formulário proposta.

Anexo X – Modelo de Formulários Para Apresentação de Amostras

Anexo XI – Termo de ciência e notificação (só do licitante vencedor)

Anexo XII – Dados do responsável para a Assinatura do Contrato

Monte Azul Paulista - SP, 28 de junho de 2023.

Marcelo Otaviano Dos Santos
Prefeito do Município



ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA

PLANILHA DE QUANTITATIVOS, DESCRIÇÃO DO ITEM CONTENDO ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E ESTIMATIVA DO PREÇO UNITÁRIO E TOTAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº: 015/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº: 015/2023
PROCESSO DE COMPRAS Nº: 042/2023

1. OBJETO: Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos.

2. ESTIMATIVA DE PREÇOS

2.1. Com base em informações obtidas em cotação dos produtos junto as empresas ramo de objeto licitado, verificou-se o valor médio estimado dos gêneros alimentícios conforme segue:

Nº Item	QTS	UN. DE MEDIDA	DISCRIMINAÇÃO DOS ITENS	MÉDIA GERAL	
				R\$	R\$
1	2800	UNID	ABACAXI PEROLA. Peso médio de 1,20 a 1,50 Kg por unidade, originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. A presença de frutos que apresentarem os defeitos listados não será tolerado: podridão, problemas na polpa ou casca e defeitos graves na coroa.	R\$ 6,63	R\$ 18.564,00
2	1200	KG	ACELGA EXTRA. Acelga limpa fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem folhas amarelas, murchas e livre sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.	R\$ 7,94	R\$ 9.522,00
3	25	PCT	AÇAFRÃO - PACOTE DE 200 GRAMAS. Pó fino e puro, homogêneo, coloração amarela intensa, com aspecto odor e sabor característico. ISENTO de mofo e substancias estranhas; embalado em saco plástico transparente e atóxico; resistente e hermeticamente vedado, devidamente rotulado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	R\$ 25,27	R\$ 631,83
4	4500	KG	AÇUCAR CRISTAL (1ª LINHA). PREFERENCIALMENTE ACONDICIONADO EM PCTES C/ 5 KGS. De acordo com as NTA 02 e 52. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose, livre de fermentação, inseto de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência: cor e cheiro próprios de açúcar. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termos soldado, contendo peso liquido em kgS. - Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso liquido total em kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n°. do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem e modo de conservação.	R\$ 4,14	R\$ 18.618,75



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

5	80	KG	ALHO (1ª LINHA). PREFERENCIALMENTE ACONDICIONADO EM CXS C/ 10 KGS, peso médio de aproximadamente 40grs. Estrangeiro ou Nacional. Classificação: Graúdo sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor característico, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível.	R\$ 30,43	R\$ 2.434,60
6	200	KG	ALHO DESCASCADO - Produto refrigerado: classificação extra, de ótima qualidade sem defeitos, manchas e lesões de origem física, mecânica e biológica (rachaduras, perfurações e fungos). Tamanho graúdo, livre de sujidades, substâncias tóxicas ou nocivas e material terroso. Características: cor branca, com aspecto, cor cheiro, e sabor próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Embalagem primária plástica atóxica resistente. Deve constar na embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, quantidade do produto, data de fabricação, validade e modo de conservação.	R\$ 21,38	R\$ 4.275,00
7	150	PCT	AMIDO DE MILHO (1ª LINHA) - PACOTES COM NO MÍNIMO 500 GRS. O produto deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podem estar úmidos (umidade máxima de 14%), fermentados, rançosos, sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado ou filme de poliéster metalizado, resistente, termossoldado. - Secundária: caixas de papel. Rotulagem de acordo com a legislação vigente informações nutricionais. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem e modo de conservação, Validade mínima de 06 meses da data de entrega.	R\$ 6,71	R\$ 1.007,10
8	15500	KG	ARROZ AGULINHA BENEFICIADO- Arroz beneficiado em perfeito estado de maturação, grãos íntegros, livres de sujidades e substâncias estranhas ao produto, sem glúten, contendo no mínimo de 95% de grãos inteiros. Rendimento: Após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Descrição Complementar: Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1 ACONDICIONADO EM PACOTES C/ 5 KGS. Acondicionamento em sacos plástico transparentes com 5 kg. embalagem secundária: fardos de polietileno atóxico, transparente, incolor e resistente com 6 unidades de 5 kg. Instruções no rótulo primária: data de fabricação, número do lote e data de validade; nome e origem do produto, dados do fabricante; peso líquido. PRAZO DE VALIDADE de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias. Estar de acordo com a Portaria 269/09 (MAPA).	R\$ 5,64	R\$ 87.420,00
9	50	PCT	AVEIA EM FLOCOS: pacotes de 500 gr, produto obtido através do processo tecnológico: laminação de grãos de aveia após a classificação, os grãos devem ser processados seguindo as normas de Boas Práticas de fabricação, embalagem primária plástica atóxica resistente, transparente e embalagem externa de caixa de papelão. Deve constar na embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, quantidade do produto e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 10,76	R\$ 537,83
10	520	FR	AZEITE DE OLIVA PURO, EXTRA VIRGEM: Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) a contar da data de entrega.	R\$ 30,19	R\$ 15.698,80
11	1600	PCT	BISCOITO COM SAL (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS. Preparado a partir de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, água, açúcar e outras substâncias permitidas. Validade mínima de 5 meses da data de entrega. Embalagem filme bopp, suas condições devem estar de acordo com a res.263 de 22 de setembro de 2005, Anvisa. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líq, nº de registro no órgão competente e empilhamento máximo p/ armazenagem.	R\$ 6,32	R\$ 10.112,00
12	40	PCT	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL -Biscoito de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico entre outros. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Pacotes de com no mínimo 340 gramas.	R\$ 7,99	R\$ 319,60



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

13	20	PCT	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL-Arroz integral, ervilha, milho, semente de girassol, semente de linhaça, semente de chia, quinoa em grão e sal marinho. Não pode conter, soja, leite e ovos, a rotulagem tem que estar de acordo com a legislação vigente. Pacotes de 80 gramas.	R\$ 6,39	R\$ 127,87
14	2800	PCT	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizante. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: -Primária: pacotes em papel impermeável. - Secundária: caixas de papel ondulado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.	R\$ 7,40	R\$ 20.706,00
15	1600	PCT	BOLACHA DE MAISENA TIPO MARIA (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS. De acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, açúcar, aroma natural de laranja ou limão, aroma artificial e estabilizante de lecitina de soja. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: -Primária: pacotes em papel impermeável. - Secundária: caixas de papel ondulado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.	R\$ 7,32	R\$ 11.704,00
16	1500	UNID	BROCOLIS NINJA - UNIDADE COM NO MÍNIMO 600 a 800 GRS - Brócolis de ótima qualidade, apresentar coloração verde escura. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua conformação e aparência. Compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. As unidades próprias para o consumo devem estar frescas e isenta de insetos, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, devesse obedecer a legislação vigente.	R\$ 8,49	R\$ 12.727,50
17	1100	PCT	CACAU 100% - pacote com no mínimo 200 gr; com no mínimo 100 % de cacau, cacau em pó sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter exteriormente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, peso líquido e prazo de validade.	R\$ 24,22	R\$ 26.644,75
18	1000	PCT	CAFÉ TORRADO E MOIDO (1ª LINHA COM SELO DA ABIC) - pacote com no mínimo 500grs de acordo com as NTA 02 e 44 produzido a partir de grãos torrados, procedentes de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos, contendo com no máximo 0,1% de impurezas (cascas, paus, etc). Aparência: pó homogêneo e fino. Cor: variando do castanho claro ao castanho escuro. Sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: primária própria, fechada com costura resistente e peso líquido em grs ou kgs. Rotulagem de acordo com a legislação vigente nos rótulos das embalagens primária e secundária deveram estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade peso líquido, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo	R\$ 17,15	R\$ 17.152,00
19	3	KG	CANELA EM PÓ - Canela em pó. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica transparente, atóxica. Constando obrigatoriamente dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade.	R\$ 377,00	R\$ 1.131,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

20	8000	KG	<p>CARNE BOVINA (PATINHO) MOIDA CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97. Produto cárneo extra limpo, de primeira qualidade, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O limite máximo para espécie de gordura bovina é de 5% e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. Características :Os cortes deverão ser moídos em discos de 06 mm. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, QUÍMICOS E FÍSICOS). Prazo de validade: 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária. TEMPERATURA PARA O RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR, CONFORME RDC n° 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.</p>	R\$ 44,42	R\$ 355.320,00
21	2000	KG	<p>CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS (2X2X2 CM) CONGELADA SEPARADAMENTE (IQF); De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O limite máximo para espécie de gordura bovina é de 5% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOS E QUÍMICOS NO PRODUTO). Prazo de validade: 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária. A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR, DE ACORDO COM A RDC n° 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.</p>	R\$ 44,93	R\$ 89.850,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

22	2000	KG	CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCAS (2X2X2 CM) CONGELADA SEPARADAMENTE (IQF); De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O limite máximo para espécie de gordura bovina é de 5% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOS E QUÍMICOS NO PRODUTO). Prazo de validade: 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária. A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR, DE ACORDO COM A RDC n.º 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.	R\$ 44,47	R\$ 88.930,00
23	5000	KG	CARNE SUÍNA SEM SAL, PERNIL TRASEIRO (1ª LINHA). Em iscas, congelado, sem osso, sem pele, as iscas deverão ter dimensões aproximadas de 4cmx2cmx2cm, durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). ROTULAGEM de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n.º de registro no órgão competente. O produto deve estar de acordo com a nta-3, do decreto estadual 12486 de 20/10/78, portaria n.º 428/MS, de novembro de 1993 e resolução número 23 de 15 de março de 2000. Deverá ter ausência de aditivos e 15% de proteína (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOS E QUÍMICOS NO PRODUTO). Embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO É DE -12°C OU MENOR, CONFORME RDC 216 DE 15 SETEMBRO DE 2004 ANVISA.	R\$ 28,68	R\$ 143.412,50
24	300	PCT	CHA MATTE (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 250 GRS. De acordo com as NTA 2 e 46. Beneficiado, composta de folhas de erva-mate tostada para infusão, sem corante artificial, com no mínimo de 70% de folhas e no máximo 10% p/p de umidade. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. Aparência: folhas, hastes, pecíolo e pedúnculos fragmentados e secos. Cor: verde escura. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem de caixa de papelão fino, acondicionada internamente em saco de papel impermeável, contendo peso líquido em grs. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.	R\$ 9,96	R\$ 2.989,00
25	6	PCT	COLORÍFICO/COLORAU -PACOTE DE 500 GRAMAS. Colorífico de urucum, com coloração vermelho intensa, pó fino homogêneo com aspectos característicos cor, odor e sabor próprios. Isentos de materiais estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde.	R\$ 22,37	R\$ 134,19
26	1300	KG	CORTES DE FILÉ DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO- PCTE C/ NO MÍNIMO 1,5 KG. ROTULAGEM: De acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido e n.º de registro no órgão competente. CARACTERÍSTICAS: consistência firme, cor característica, odor fresco e agradável, a temperatura deve ser de -15°C de acordo com a legislação vigente. É obrigatório manter o produto na embalagem original do fabricante. A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR DE ACORDO COM A RDC n.º 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.	R\$ 20,07	R\$ 26.096,20



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

27	6500	KG	COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA - PACOTE COM NO MÍNIMO 1,5 KG; ROTULAGEM: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; n.º de registro no órgão competente. CARACTERÍSTICAS: carne macia ao contato, pele elástica e quase lisa, odor fresco e agradável, congelado, a temperatura deve ser de -15°C. A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DEVE SER DE -12°C OU MENOR DE ACORDO COM A RDC n.º 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.	R\$ 17,79	R\$ 115.635,00
28	7000	KG	COXA E SOBRE COXA DESOSSADA - sem osso e sem pele, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal". CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, corte coxa e sobrecoxa, sem osso e sem pele e sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. NÃO CONTÉM GLUTEN. A carne de frango coxa e sobrecoxa deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. OBS: O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Instrução Normativa n.º 32 de 03 de dezembro de 2010). A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR DE ACORDO COM A RDC n.º 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.	R\$ 16,98	R\$ 118.842,50
29	50	CX	CREME DE LEITE; apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%; embalagem longa vida, pesando no mínimo 200 gramas, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma- 146, de 07/03/96.	R\$ 4,08	R\$ 204,00
30	72	LATA	ERVILHA VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) - LATA C/PESO DRENADO 1,7 KG; simples; inteira; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; validade mínima de 16 meses, a contar da data da entrega; sendo considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta 31 (decreto 12486 de 20/10/78).	R\$ 36,45	R\$ 2.624,40
31	3500	SACHÊ	EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM TIPO SACHE COM 340 GR; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico: preparado com frutos maduros sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isentos de sujidades e fermentação: validade mínima de oito meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 32 (DECRETO 12.486 de 20/10/78)	R\$ 3,74	R\$ 13.098,75
32	900	PCT	FARINHA DE MANDIOCA TIPO BIJÚ (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS. De acordo com a NTA 34, fabricação a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isenta de radical cianeto, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, não fermentada, não rançosa e ter, no máximo, 14% p/p de umidade. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente, termossoldado e peso líquido em grs, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno atóxico e peso líquido em grs. - Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total em Kgs ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total em Kgs. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.	R\$ 8,41	R\$ 7.571,25
33	9000	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - acondicionados em SACOS DE 25 KG - enriquecida com ferro e ácido fólico. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente, a composição centesimal aproximada deve ser: proteínas=10g; lipídios=1g; glicídio=75g. Prazo mínimo de validade 04 meses.	R\$ 6,07	R\$ 54.612,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

34	5000	KG	FEIJÃO CARIÓQUINHA NOVO TIPO 1 (1ª LINHA). PREFERENCIALMENTE ACONDICIONADO EM PCTE C/ 2 KGS. De acordo com as NTA 02 e 14. Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos de animais ou vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e/ou descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, deverão ser de produção da última safra. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Embalagem: Primária: - saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido em Kgs. - Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total em Kgs ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total em Kgs. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. Rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as informações: identificação do produto, inclusive classificação e marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo p/ armazenagem.	R\$ 10,33	R\$ 51.660,00
35	900	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO; composto de saccharornyces cerevisial, acondicionado em embalagem apropriada de no mínimo 500 gramas, com validade mínima de 28 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81 (decreto 12486 de 20/10/78).	R\$ 11,80	R\$ 10.620,00
36	30	KG	FERMENTO QUÍMICO TIPO EM PÓ (1ª LINHA). Composto de pirofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio. Validade mínima de 04 meses da data de entrega. Acondicionado em frascos com peso em kgs, hermeticamente fechado, e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81 (decreto 12486 de 20/10/78). Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líq e n.º de registro no órgão competente.	R\$ 35,22	R\$ 1.056,60
37	800	PCT	FUBÁ DE MILHO (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MINIMO 500 GRS. De acordo com a NTA 34. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado e/ou rançoso. Ter no máximo, 15% (quinze por cento) p/p de umidade. Validade mínima de 03 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido em gramas. - Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente com peso líquido em Kgs. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.	R\$ 6,33	R\$ 5.066,00
38	240	PCT	GRÃO DE BICO - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS - produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade, contendo 500g, validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	R\$ 14,64	R\$ 3.514,40
39	7000	POTE	IOGURTE - Iogurte de frutas líquido individual (bebida láctea fermentada) (sabores: morango, coco, e mix de frutas), refrigerado, mistura homogênea, sem estufamento, mofo, precipitação e sem glúten. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, contendo de 140 ml a 200 ml, individual apresentando identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente, com validade de no mínimo 30 dias. O produto deve estar inscrito na Secretaria da Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo - SIF, SISP ou DIPOA, com número de inspeção. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, temperaturas do caminhão e do produto até 7 °Celsius. No seu rótulo deve conter informações sobre lactose, nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura	R\$ 2,74	R\$ 19.145,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

40	60	LT	LEITE DE COCO PARA BEBER - embalagem longa vida (tetrapack), contendo 1.000 ml. Ingredientes: leite de coco (água, creme de coco), proteína de ervilha, fosfato tricálcico (cálcio), vitaminas, estabilizantes, emulsificante lecitina de girassol, aroma natural e edulcorante stevia. Não contém glúten. Pode conter traços de amêndoas. Sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.	R\$ 17,90	R\$ 1.074,00
41	120	LT	LEITE DE SOJA INTEGRAL - embalagem longa vida (tetrapack), contendo 1.000 ml. Ingredientes: água, grãos de soja, açúcar, minerais, sal, vitaminas, aromatizante, estabilizantes, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Contém soja e derivados. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega	R\$ 7,69	R\$ 922,80
42	23.000	LT	LEITE UHT/UAT TIPO INTEGRAL (1ª LINHA) - CAIXA COM 1 LT. Teor de matéria gorda mínimo de 3%; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97 (mapa) e resolução rdc 259/02 e rdc 360/03; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 100 dias na data da entrega.	R\$ 5,96	R\$ 137.022,50
43	500	LT	LEITE ZERO LACTOSE- Leite UHT integral para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetrapak de 1 litro, e registro de inspeção no Ministério da Agricultura. A embalagem deve conter as seguintes informações: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, datas de fabricação e validade. Modo de conservação.	R\$ 7,65	R\$ 3.826,67
44	120	PCT	LENTILHA - PACOTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade, contendo 500g, validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	R\$ 14,46	R\$ 1.735,20
45	3500	KG	MAÇA NACIONAL FUJI CLASSIFICAÇÃO 163/175. Fruto com peso mínimo de 50 a 90 grs por unidade. Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA.	R\$ 12,51	R\$ 43.785,00
46	3000	POTE	MANTEIGA COM SAL: Derivada de leite bovino, com certificado da Vigilância Sanitária, de 1ª qualidade. Acondicionada em embalagem própria de 500 gr, resistente e atóxica, contendo rótulo com informações nutricionais, lote, ingredientes, procedência, data de fabricação e validade.	R\$ 34,02	R\$ 102.070,00
47	500	POTE	MARGARINA VEGETAL COM NO MÍNIMO 70% DE LÍPIDEOS (1ª LINHA)- POTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS. De acordo com a NTA 02 e 50. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas com os seguintes ingredientes básicos: óleo de milho, óleo vegetal hidrogenado, leite em pó desnatado, sal corante beta caroteno, estabilizante de lecitina de soja e mono diglicerídeo, conservador de sorbato de potássio, acidulante ácido láctico e aroma artificial de manteiga, sem colesterol. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em pote plástico atóxico, resistente e próprio para armazenagem e conservação do produto. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido em grs, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo p/ armazenagem. Conservado sob a temperatura não superior a 4°C, transportado em veículos refrigerados.	R\$ 9,58	R\$ 4.791,25



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

48	50	PCT	MASSA PARA MACARRÃO DE ARROZ - - Características técnicas: tipo espaguete. Tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Não pode conter soja ou traços nos ingredientes. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: embalagem de 500g. Validade: mínima de 06 meses.	R\$ 6,49	R\$ 324,25
49	2800	PCT	MASSA PARA MACARRONADA SEM OVOS, TIPO PARAFUSO (1ª LINHA) - acondicionado em pacote com no mínimo 500 GRS: composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico e corantes naturais de cúrcuma e urucum. Após o cozimento indicado na embalagem, deve-se apresentar solto, macio e com sabor característico. Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termosoldado. Validade mínima de 06 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação, composição centesimal, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e n.º de registro no órgão competente.	R\$ 4,41	R\$ 12.355,00
50	800	PCT	MASSA PARA MACARRÃO SEM OVOS DE LETRINHA - pacote com 500 gramas (MASSA DE SÊMOLA). Produto obtido, exclusivamente, de Farinha de Trigo - Tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Validade mínima: 06 meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega.	R\$ 5,59	R\$ 4.472,00
51	50	PCT	MASSA PARA MACARRÃO TIPO INTEGRAL- Características técnicas: tipo parafuso, contendo em seus ingredientes: Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: embalagem de 500g. Validade: mínima de 06 meses.	R\$ 9,36	R\$ 467,83
52	3500	KG	MELÃO AMARELO; "in natura" próprio para consumo, deverá ser procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco, ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e da variedade. Apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deve ser colhido cuidadosamente e não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver deverão se apresentar intactos e firmes.	R\$ 9,84	R\$ 34.448,75
53	80	KG	MELHORADOR PARA PÃES DE USO NA PANIFICAÇÃO EM PÓ, EMBALAGEM - CX COM 20 QUILOS. Composto de amido de milho ou fécula de mandioca ou leveduras. Para a elaboração do pão, proporcionando melhor desenvolvimento da massa e conferindo melhor textura, aroma, sabor, coloração e durabilidade aos produtos obtidos. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação, ingredientes, composição centesimal e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem, forma de armazenamento.	R\$ 14,44	R\$ 1.155,20
54	72	LATA	MILHO VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) LATA C/PESO DRENADO 1,7 KG; grãos inteiros; imerso em líquido de cobertura; tamanho e coloração uniformes; com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-31 (decreto 12486 de 21/10/78).	R\$ 40,60	R\$ 2.923,20
55	100	SACHÊ	MISTURA PARA MOLHO ESCURO (DEMI GLACE) - SACHE C/ NO MINIMO 290 GRA - MOLHO EM PÓ OU LIQUIDO- A BASE DE CARNE. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação, ingredientes, composição centesimal e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem, forma de armazenamento	R\$ 6,89	R\$ 689,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

56	2500	LT	ÓLEO REFINADO DE SOJA (1ª LINHA) - LATA C/ NO MÍNIMO 900 ML. De acordo com as NTA 02 e 50. Preparado a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes, livre de matéria terrosa, de parasitas e detritos de animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou frasco de plástico atóxico contendo volume líquido ml. - Secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores lacradas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação, a composição centesimal e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.	R\$ 6,54	R\$ 16.355,00
57	15	PCT	OREGANO- PACOTES DE 200 GRS. Orégano desidratado, com aspecto, odor e sabor característico; isento de mofo e substâncias estranhas; embalado em saco plástico transparente e atóxico. Com identificação de procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade.	R\$ 49,88	R\$ 748,20
58	6000	DZ	OVOS EXTRA A BRANCO GRAÚDO (60 A 65G) Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. De produção recente e embalados em cartelas, protegidos por filme PVC, destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISP, data da embalagem, validade e as condições de armazenamento. Podendo ser acondicionados em caixas de papelão com tampa. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65g.	R\$ 13,90	R\$ 83.400,00
59	80	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA; Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme padrões ANVISA.	R\$ 13,15	R\$ 1.052,27
60	40	PCT	POLVILHO AZEDO - PCT C/ NO MÍNIMO 500 GRS produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deve ser fabricada a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Pacote com 01 quilo, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.	R\$ 13,48	R\$ 539,10
61	40	PCT	POLVILHO DOCE - PCT C/ NO MÍNIMO 500 GRS -produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deve ser fabricada a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Pacote com 01 quilo, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.	R\$ 12,35	R\$ 494,10
62	700	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO - Requeijão cremoso tradicional, de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característicos, sem adição de amido. Apresentação: copo resistente de polietileno contendo 200g. Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega, deve conter informações nutricionais e acondicionamentos de acordo com as legislações vigentes sendo entregue em caminhões com temperatura até 7°C. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.	R\$ 8,91	R\$ 6.233,50
63	200	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO VEGETAL: Requeijão cremoso vegetal apresentação copo de 180g a 200g a unidade. Ingredientes: leite vegetal e óleos vegetais, água, sal, textura cremosa; feito com leites vegetais, sem lactose; rico em cálcio, 100% vegano; sem glúten. De qualidade comprovada. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega, deve conter informações nutricionais e acondicionamentos de acordo com as legislações vigentes sendo entregue em caminhões com temperatura até 7 Celsius. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente	R\$ 16,49	R\$ 3.298,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

64	1260	KG	SAL IODADO REFINADO DE MESA (1ª LINHA). Preferencialmente acondicionado em pcte com 1 kg. De acordo com NTA 71. Cristais brancos com granulação uniforme, devendo passar totalmente por peneira n° 20 (0,841 mm de abertura) e 25% no mínimo, deve passar por peneira n° 60 (0,25 mm de abertura), com antiemectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por Kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor: branca Cheiro: inodoro. Sabor: salino. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido em kg. - Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total em kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total em Kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n° de registro no órgão competente e empilhamento máx. p/ armazenagem.	R\$ 4,45	R\$ 5.607,00
65	2000	KG	TOMATE SALADA; in natura, fresco, de primeira qualidade, com 50 a 70 % da maturação do fruto, sendo o fruto firme procedente de planta sadia, com tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, ideal ao consumo mediato e imediato para a preparação de saladas. Estar livre de enfermidades e quaisquer lesões de origem mecânica ou causada por insetos, larvas e parasitas. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. acondicionados de forma a não machucar e nem danificar o fruto.	R\$ 9,92	R\$ 19.840,00
66	60	PCT	TRIGO PARA QUIBE - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS -com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem plástica, contendo 500g, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com com a nta- 37 (decreto 12486, de 20/10/78).	R\$ 7,83	R\$ 469,65
67	420	FR	VINAGRE BRANCO- FRASCO C/ NO MÍNIMO 750 ML. De acordo com NTA 02 e 72. Preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Aparência: líquido límpido. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: frasco de vidro ou plástico atóxico com volume líquido em ml, próprio para conservação e armazenagem do produto. - Secundária: caixa de papelão ondulado, firme e resistente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.	R\$ 2,81	R\$ 1.181,25
VALOR TOTAL				R\$ 1.860.997,14	

Valor por extenso: R\$ 1.860.997,14 (um milhão, oitocentos e sessenta mil, novecentos e noventa e sete reais e quatorze centavos).

2.2. No que se referem ao valor estimado de consumo deste Município, as despesas decorrentes do presente processo licitatório correrão por conta do Sistema Registro de Preços.

2.3. As quantidades constantes do Anexo I são estimativas de consumo, não obrigando a Administração à aquisição total.

2.4. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que eles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegura ao beneficiário do registro a participação em igualdade de condições.



3. ASPECTOS GERAIS

3.1 - O prazo de vigência dos contratos, quem poderão advir será até 07 (sete) meses, iniciando a partir da data da assinatura do competente instrumento de contrato, podendo ser prorrogado de acordo com o artigo 57 da lei 8,666/93 e suas alterações.

3.2 – Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Cozinha Piloto do município, localizado na Avenida da Saudade, nº 273, Centro, nesta cidade.

3.3 – As entregas dos gêneros alimentícios discriminados através do Anexo I deste Edital deverão ser feitas parceladamente de acordo com as necessidades da Cozinha Piloto do Município de Monte Azul Paulista – SP, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento do pedido, realizado pelos responsáveis pela Cozinha Piloto, ou pelo Secretário Competente do Município, ficando sob a responsabilidade da empresa contratada quaisquer riscos que porventura possam ocorrer durante o transporte e os serviços de carga e descarga.

3.4 – As entregas deverão ser acompanhadas e fiscalizadas por agente municipal especialmente designado para a finalidade, que registrará qualquer ocorrência e apontará eventuais falhas ou irregularidades, podendo determinar as providências necessárias à imediata correção ou regularização, assim como devolver os produtos recebidos, juntamente com a respectiva nota fiscal, no caso de vícios ou defeitos graves, como marca/fabricante diferentes da proposta, quantidades diferentes do pedido, etc.

3.5 – Os procedimentos de entrega deverão atender, rigorosamente, todas as especificações objeto da contratação, bem como as determinações dadas pelo Secretário Competente, como data, local e horário para recebimento Na Cozinha Piloto da Prefeitura de Monte Azul Paulista.

3.6 – No caso de aprovação do agente responsável pelo acompanhamento e fiscalização, este deverá atestar a regularidade dos procedimentos, mediante visto específico na própria nota fiscal/fatura, a fim de comprovar a satisfatória realização do objeto da contratação e liberação do documento hábil para efeito de empenho, liquidação e pagamento da obrigação ajustada entre as partes.

3.7 – Os gêneros alimentícios entregues poderão ser objeto de análise técnica laboratorial caso o mesmo apresente indícios de adulteração em seu conteúdo e composição, a fim de comprovar sua qualidade, ficando os custos da análise a cargo da contratada.

4. JUSTIFICATIVA:

Proporcionar uma alimentação Adequada, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

5. PERIODICIDADE DE ENTREGA

Nº Item	UNIDADE DE MEDIDA	DISCRIMINAÇÃO DOS ITENS	ENTREGA
1	UNID	ABACAXI PEROLA.	SEMANAL
2	KG	ACELGA EXTRA.	SEMANAL
3	PCT	AÇAFRÃO - PACOTE DE 200 GRAMAS.	MENSAL
4	KG	AÇUCAR CRISTAL	MENSAL
5	KG	ALHO (1ª LINHA)	MENSAL
6	KG	ALHO DESCASCADO	SEMANAL
7	PCT	AMIDO DE MILHO (1ª LINHA) - PACOTES COM NO MÍNIMO 500 GRS.	SEMANAL
8	KG	ARROZ AGULINHA BENEFICIADO-	SEMANAL
9	PCT	AVEIA EM FLOCOS: pacotes de 500 gr	SEMANAL
10	FR	AZEITE DE OLIVA PURO, EXTRA VIRGEM:	SEMANAL
11	PCT	BISCOITO COM SAL (1º LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS.	SEMANAL
12	PCT	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Pacotes com mínimo 340 gramas .	SEMANAL
13	PCT	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL-. Pacotes de 80 gramas.	SEMANAL
14	PCT	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS.	SEMANAL
15	PCT	BOLACHA DE MAISENA TIPO MARIA (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS.	SEMANAL
16	UNID	BROCOLIS NINJA - UNIDADE COM NO MÍNIMO 600 a 800 GRS -	SEMANAL
17	PCT	CACAU 100% - pacote com no mínimo 200 gr;	MENSAL
18	PCT	CAFÉ TORRADO E MOIDO - pacote com no mínimo 500grs	MENSAL
19	KG	CANELA EM PÓ	MENSAL
20	KG	CARNE BOVINA (PATINHO) MOIDA CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e	SEMANAL
21	KG	CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS (2X2X2 CM) CONGELADA SEPARADAMENTE (IQF);	SEMANAL
22	KG	CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCAS (2X2X2 CM) CONGELADA SEPARADAMENTE (IQF);	SEMANAL
23	KG	CARNE SUÍNA SEM SAL, PERNIL TRASEIRO (1ª LINHA).	SEMANAL
24	PCT	CHA MATTE (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 250 GRS. armazenagem.	MENSAL
25	KG	COLORÍFICO/COLORAU -PACOTE DE 500 GRAMAS.	MENSAL
26	KG	CORTES DE FILÉ DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO- PCTE C/ NO MÍNIMO 1,5 KG.	SEMANAL
27	KG	COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA - PACOTE COM NO MÍNIMO 1,5 KG; ROTULAGEM:	SEMANAL
28	KG	COXA E SOBRE COXA DESOSSADA -	SEMANAL
29	CX	CREME DE LEITE; pesando no mínimo 200 gramas,	MENSAL
30	LATA	ERVILHA VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) - LATA C/PESO DRENADO 1,7 KG;	MENSAL
31	SACHÊ	EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM TIPO SACHE COM 340 GR;	MENSAL



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

32	PCT	FARINHA DE MANDIOCA TIPO BIJÚ (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS.	MENSAL
33	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - SACOS DE 25 KG	MENSAL
34	KG	FEIJÃO CARIÓQUINHA NOVO TIPO 1 (1ª LINHA).	MENSAL
35	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO; embalagem com no mínimo 500 gramas,	MENSAL
36	KG	FERMENTO QUIMICO TIPO EM PÓ (1ª LINHA).	MENSAL
37	PCT	FUBÁ DE MILHO (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MINIMO 500 GRS.	MENSAL
38	PCT	GRÃO DE BICO - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS	MENSAL
39	POTE	IOGURTE - embalagem contendo de 140 ml a 200 ml	SEMANAL
40	LT	LEITE DE COCO PARA BEBER - embalagem contendo 1 LT.	MENSAL
41	LT	LEITE DE SOJA INTEGRAL - embalagem contendo 1 LT.	MENSAL
42	LT	LEITE UHT/UAT TIPO INTEGRAL (1ª LINHA)-CAIXA COM 1 LT.	QUINZENAL
43	LT	LEITE ZERO LACTOSE - Embalagem contendo 1 LT.	QUIZENAL
44	PCT	LENTILHA - PACOTE C/ NO MINIMO 500 GRS	QUIZENAL
45	KG	MAÇA NACIONAL FUJI CLASSIFICAÇÃO	SEMANAL
46	POTE	MANTEIGA COM SAL: embalagem própria de 500 gr,	MENSAL
47	POTE	MARGARINA VEGETAL COM NO MÍNIMO 70% DE LÍPIDEOS (1ª LINHA)- POTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS.	MENSAL
48	PCT	MASSA PARA MACARRÃO DE ARROZ	MENSAL
49	PCT	MASSA PARA MACARRONADA SEM OVOS, TIPO PARAFUSO (1ª LINHA)- acondicionado em pacote com no minino 500 GRS:	MENSAL
50	PCT	MASSA PARA MACARRÃO SEM OVOS DE LETRINHA - pacote com 500 gramas (MASSA DE SÊMOLA).	MENSAL
51	PCT	MASSA PARA MACARRÃO TIPO INTEGRAL	MENSAL
52	KG	MELÃO AMARELO;	SEMANAL
53	KG	MELHORADOR PARA PÃES DE USO NA PANIFICAÇÃO EM PÓ, EMBALAGEM - CX COM 20 QUILOS.	MENSAL
54	LATA	MILHO VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) LATA C/PESO DRENADO 1,7 KG;	MENSAL
55	SACHÊ	MISTURA PARA MOLHO ESCURO (DEMI GLACE)- SACHE C/ NO MÍNIMO 290 GRA	MENSAL
56	LT	ÓLEO REFINADO DE SOJA (1ª LINHA) - LATA C/ NO MÍNIMO 900 ML.	MENSAL
57	PCT	OREGANO- PACOTES DE 200 GRS	MENSAL
58	DZ	OVOS EXTRA A BRANCO GRAUDO (60 A 65 GRS)	MENSAL
59	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA;	SEMANAL
60	PCT	POLVILHO AZEDO - PCT C/ NO MNIMO 500 GRS	MENSAL
61	PCT	POLVILHO DOCE - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS	MENSAL
62	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO embalagem contendo no minimo 200g.	QUINZENAL
63	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO VEGETAL:embalagem apresentação copo de 180g á 200g	QUINZENAL
64	KG	SAL IODADO REFINADO DE MESA (1ª LINHA).	MENSAL
65	KG	TOMATE SALADA	SEMANAL



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

66	PCT	TRIGO PARA QUIBE - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS -	MENSAL
67	FR	VINAGRE BRANCO- FRASCO C/ NO MÍNIMO 750 ML.	MENSAL

Certificamos que realizamos o referido termo de Referência

Monte Azul Paulista-SP, 28 de junho de 2023.

Regina Helena Del'arco
Secretária Municipal de Educação

Márcia Valéria Diamantino Pessi
Engenheira de Alimentos
CREA - 183.501

Renata Jesus Dos Santos
Nutricionista
CRN - 29.716



ANEXO II

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023
PROCESSO DE COMPRAS Nº 042/2023

À
Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista
Praça Rio Branco, nº 86 - Centro
Monte Azul Paulista – Estado de São Paulo

Prezado Senhores.

A empresa _____, com sede na _____, na cidade de _____, Estado de _____, CNPJ(MF) n. _____, Inscrição Estadual n. _____, credencia o(a) senhor(a) _____, CPF(MF) n. _____, RG n. _____, para **representá-la** no **Pregão Presencial nº 015/2023**, perante o Pregoeiro e respectiva Equipe de Apoio, tendo por objeto o **Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos, podendo praticar todos os atos inerentes ao certame, com plenos poderes específicos para formular lances verbais, negociar preços, apresentar impugnações, interpor recursos e manifestar-se quanto à renúncia ou desistência dos mesmos, prestar esclarecimentos, receber avisos e notificações, e assinar atas.**

Atenciosamente,

_____, ____ de _____ de 2.023.

(Nome do outorgante, responsável legal da empresa)
(Assinatura e Carimbo com CNPJ)

Nome: _____ Cargo: _____
(Nome do outorgante, responsável legal da empresa)
RG nº _____ CPF(MF) nº _____

☛ **Obs: Apresentar fora dos envelopes II – documentação e I – proposta**



ANEXO III

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE
PEQUENO PORTE**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023
PROCESSO DE COMPRAS Nº 042/2023**

À
Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista
Praça Rio Branco, nº 86 - Centro
Monte Azul Paulista – Estado de São Paulo

Prezado Senhores.

A empresa _____, com sede na _____,
na cidade de _____, Estado de _____, CNPJ(MF) n.
_____, Inscrição Estadual n. _____, através de
seu representante legal, senhor(a) _____,
CPF(MF) n. _____, RG n. _____, **DECLARA que
se caracteriza como (microempresa ou empresa de pequeno
porte)** nos termos e para os fins da Lei nº 123, de 14 de dezembro de 2006,
alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de Agosto de 2014, no procedimento
relativo ao **Pregão Presencial nº 015/2023**, tendo por objeto o **Registro de
Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto
para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas
Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I –
Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste
Edital e seus Anexos**

Atenciosamente,

_____, ____ de _____ de 2.023.

(Nome do responsável legal da empresa)
(Assinatura e Carimbo com CNPJ)

**Obs: Apresentar fora dos envelopes II – documentação e I -
proposta**



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, E, INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS À HABILITAÇÃO

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023
PROCESSO DE COMPRAS Nº 042/2023**

À
Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista
Praça Rio Branco, nº 86 - Centro
Monte Azul Paulista – Estado de São Paulo

(Nome _____ da _____ Empresa)

_____, inscrita no CNPJ(MF) sob n. _____, sediada em _____, DECLARA, sob as penas da lei, **que atende plenamente os requisitos de habilitação, e, que até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório em referência (pregão presencial nº 015/2023)**, tendo por objeto o Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos.

_____, ____/____/2023.

Local e data.

(Nome do responsável legal da empresa)
(Assinatura e Carimbo com CNPJ)

♥ Obs: Apresentar fora dos envelopes II – documentação e I – proposta



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO HÁ IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023
PROCESSO DE COMPRAS Nº 042/2023

Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista
Praça Rio Branco, nº 86 - Centro
Monte Azul Paulista – Estado de São Paulo

Prezado Senhores:

A empresa _____, com sede na _____,
na cidade de _____, Estado de _____,
CNPJ(MF) n. _____, Inscrição Estadual n.
_____, através de seu representante legal o(a)
senhor(a) _____, CPF(MF) n. _____,
RG n. _____, interessada em participar do processo de licitação
em referência (**pregão presencial nº 015/2023**), tendo por objeto o **Registro de
Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto
para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas
Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I –
Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste
Edital e seus Anexos; DECLARA, sob as penas da lei, a inexistência de
impedimento legal para licitar e contratar com a Administração Pública.**

_____, ____ de _____ de 2023

(Nome do responsável legal da empresa)
(Assinatura e Carimbo com CNPJ)

♥Obs: Apresentar fora dos envelopes II – documentação e I - proposta



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE RECEBEU OS DOCUMENTOS E TOMOU CONHECIMENTO DE TODAS AS INFORMAÇÕES E DAS CONDIÇÕES PARA O CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES OBJETO DA LICITAÇÃO.

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023
PROCESSO DE COMPRAS Nº 042/2023**

À
Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista
Praça Rio Branco, nº 86 - Centro
Monte Azul Paulista – Estado de São Paulo

Prezado Senhores:

A empresa _____, com sede na _____, na cidade de _____, Estado de _____, CNPJ(MF) n. _____, Inscrição Estadual n. _____, através de seu representante legal o(a) senhor(a) _____, CPF(MF) n. _____, RG n. _____, interessada em participar do processo de licitação (**pregão presencial nº 015/2023**) em referência, tendo por objeto o **Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos; DECLARA, sob as penas da lei, que recebeu os documentos e tomou conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações do objeto do certame.**

_____, ____ de _____ de 2023.

(Nome do responsável legal da empresa)
(Assinatura e Carimbo com CNPJ)

• Obs: Apresentar **dentro** do envelopes II – documentação



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO TEM PENDÊNCIAS JUNTO AO MINISTÉRIO DO TRABALHO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023
PROCESSO DE COMPRAS Nº 042/2023

À
Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista
Praça Rio Branco, nº 86 - Centro
Monte Azul Paulista – Estado de São Paulo

Prezado Senhores:

A empresa _____, com sede na _____, na cidade de _____, Estado de _____, CNPJ(MF) n. _____, Inscrição Estadual n. _____, através de seu representante legal o(a) senhor(a) _____, CPF(MF) n. _____, RG n. _____, interessada em participar do processo de licitação (**pregão presencial nº 015/2023**) em referência, tendo por objeto o **Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos; DECLARA, sob as penas da lei, nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666/93, com a redação da Lei n. 9.854/99, que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal.**

_____, ____ de _____ de 2023.

(Nome do responsável legal da empresa)
(Assinatura e Carimbo com CNPJ)

☛ Obs: Apresentar **dentro** do envelopes II – documentação



ANEXO VIII

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xxx/2023 PREGÃO PRESENCIAL nº 015/2023, REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023

O Município de Monte Azul Paulista, inscrito no CNPJ(MF) nº 52.942.380/0001-87, com sede executiva na Prefeitura Municipal, localizada na Praça Rio Branco, n. 86, Centro, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o Sr. Marcelo Otaviano dos Santos brasileiro, casado, Prefeito do Município, residente e domiciliado à Rua Mario Celso Fabrício, nº 95 – residencial Arroyo, município de Monte Azul Paulista-SP, portador do RG n.º 22.624.144-0- SSP/SP e do CPF n.º 118.657.218-32, considerando o resultado do **Pregão Presencial nº 015/2023**, cujo objeto se constitui no **Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos**, RESOLVE, com fundamento nas Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93, e do Decreto Municipal nº 2136, de 04 de Junho de 2.009, Decreto 3.195, de 14 de Fevereiro de 2019, registrar os preços da empresa _____, com sede no _____, telefone nº _____, fax nº _____, representada por seu _____, o Sr. _____, brasileiro, _____, residente e domiciliado em _____, RG nº _____, CPF nº _____, segundo a seguinte classificação por item alcançada no procedimento licitatório em referência, observadas as condições do edital que integra este instrumento de registro e aquelas enunciadas nas cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E VIGÊNCIA

1.1. A presente ata tem por objeto o **Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos**, que integra o presente edital, conforme quantitativos abaixo:

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO	MARCA

1.2. **As quantidades constantes do item 1.1 são estimativas, não se obrigando a Administração pela aquisição total.**

1.3. A Ata de Registro de Preços terá validade de 07 (sete) meses, a contar da data de sua assinatura.

1.4. O Município realizará durante o prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços, pesquisas periódicas de preços com a finalidade de obter os valores praticados no mercado.



1.5. Quando os preços registrados se apresentarem superiores aos preços médios praticados no mercado, o órgão gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação o praticado no mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores, visando igual oportunidade de negociação.

1.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA SEGUNDA- DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Esta Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada pela Administração:

2.1.1. Automaticamente:

2.1.1.1. Por decurso de prazo de sua vigência;

2.1.1.2. Quando não restarem fornecedores registrados;

2.1.1.3. Quando caracterizado o interesse público.

2.2. O proponente terá o seu registro de preços cancelado na Ata, por meio de processo administrativo específico, assegurados o contraditório e a ampla defesa:

2.2.1. A pedido quando:

2.2.1.1. Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

2.2.1.2. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do serviço.

2.2.1.3. A solicitação dos fornecedores para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas neste edital, caso não aceitas as razões do pedido.

2.2.2. Por iniciativa da Administração Municipal quando:



2.2.2.1. O fornecedor perder qualquer condição de habilitação exigida no processo licitatório;

2.2.2.2. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

2.2.2.3. O fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

2.2.2.4. O fornecedor não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços;

2.2.2.5. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes;

2.2.2.6. O vencedor não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PREÇOS

3.1. A presente ata de registro de preços é firmada pelo preço total de R\$ referente aos itens **00,00,00**, cujos valores se encontram discriminados na proposta apresentada pela detentora, conforme segue:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	MARCA	Preço Unitário	Preço Total
VALOR TOTAL.....R\$					

3.1. A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura a contratar, sendo facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurado o beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

3.2. No caso de revisão de preço com o amparo do disposto na alínea “d”, do inciso II, do art. 65, da Lei Federal nº. 8666/93, no curso da Ata, o mesmo poderá ser alterado, através de comprovação de custos.

3.3. A liberação do pagamento do novo preço está condicionada ao cumprimento do disposto no subitem 3.2.

3.4. Na hipótese de recusa em aceitar eventual redução do preço revisado, na forma estabelecida no subitem 15.1, reserva-se o direito à prefeitura Municipal de cancelar a Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 79, da Lei Federal nº. 8.666/93.

3.5. Havendo legislação específica ou alteração da que rege a matéria, esta cláusula será revista e adequada aos dispositivos



CLÁUSULA QUARTA - DA NOTA DE EMPENHO

4.1. O termo de contrato será substituído por Nota de Empenho, ou Ordem de Compra

4.2. É condição para a retirada da nota de empenho ou Ordem de Compra a manutenção de todas as condições exigidas para habilitação.

4.3. A licitante vencedora deverá retirar a nota de empenho dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da respectiva convocação.

4.4. O prazo para a retirada da nota de empenho ou Ordem de Compra, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Municipal.

4.5. A recusa em formalizar o ajuste, no prazo previsto no item 4.3, sem justificativa por escrito e aceita pela autoridade competente, bem como a não manutenção de todas as condições exigidas na habilitação, sujeitará o licitante às penalidades cabíveis, devendo a Administração cancelar o registro do licitante e convocar os remanescentes, observada à ordem de classificação, para fazê-lo no mesmo prazo, desde que a proposta se apresentar vantajosa.

CLÁUSULA QUINTA - DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

5.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Cozinha Piloto do município, localizado na Avenida da Saudade, nº 273, Centro, nesta cidade.

5.2. As entregas dos gêneros alimentícios discriminados através do Anexo I deste Edital deverão ser feitas parceladamente de acordo com as necessidades da Cozinha Piloto do município de Monte Azul Paulista – SP, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento do pedido, realizado pelos responsáveis pela Cozinha Piloto pelo Secretário Competente do Município, ficando sob a responsabilidade da empresa contratada quaisquer riscos que porventura possam ocorrer durante o transporte e os serviços de carga e descarga.

5.3. As entregas deverão ser acompanhadas e fiscalizadas por agente municipal especialmente designado para a finalidade, que registrará qualquer ocorrência e apontará eventuais falhas ou irregularidades, podendo determinar as providências necessárias à imediata correção ou regularização, assim como devolver os produtos recebidos, juntamente com a respectiva nota fiscal, no caso de vícios ou defeitos graves, como marca/fabricante diferentes da proposta, quantidades diferentes do pedido, etc.

5.4. Os procedimentos de entrega deverão atender, rigorosamente, todas as especificações objeto da contratação, bem como as determinações dadas pelo Secretário Competente, como data, local e horário para recebimento na Cozinha Piloto do município.

5.5. No caso de aprovação do agente responsável pelo acompanhamento e fiscalização, este deverá atestar a regularidade dos procedimentos, mediante visto específico na própria nota fiscal/fatura, a fim de



comprovar a satisfatória realização do objeto da contratação e liberação do documento hábil para efeito de empenho, liquidação e pagamento da obrigação ajustada entre as partes.

5.6. Os gêneros alimentícios entregues poderão ser objeto de análise técnica laboratorial caso o mesmo apresente indícios de adulteração em seu conteúdo e composição, a fim de comprovar sua qualidade, ficando os custos da análise a cargo da contratada.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Para a execução do objeto do presente contrato, a CONTRATANTE, além das obrigações constantes em cláusulas próprias deste instrumento e daquelas estabelecidas em lei, obriga-se a:

6.1.1. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento dos produtos, de modo a assegurar o pleno e total cumprimento da execução do objeto deste contrato;

6.1.2. Não se responsabilizará pelo fornecimento a terceiros dos produtos, mesmo que adquirido por seus servidores.

6.1.3. Determinar à CONTRATADA, se constatadas irregularidades no fornecimento dos produtos, a reparação ou a substituição, no todo ou em parte, de todas as faltas ou defeitos observados, para efeito de eliminar vícios ou incorreções, resultantes da execução do objeto deste contrato;

6.1.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA dos valores devidos pelos produtos fornecidos, após a devida conferência e aprovação pelo agente responsável pelo acompanhamento e fiscalização, de acordo com as condições estabelecidas neste contrato.

CLÁUSULA SETIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Para a execução do objeto do presente contrato, a CONTRATADA, além das obrigações constantes em cláusulas próprias deste instrumento e daquelas estabelecidas em lei, obriga-se a:

7.2. Fornecer os gêneros alimentícios parceladamente, de acordo com as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, independentemente da quantidade solicitada, por conta e risco da Contratada, na Cozinha Piloto, localizado na Avenida da Saudade, nº 273, desta municipalidade.

7.3. Estar ciente que a quantidade solicitada pelo setor competente poderá ser pequena.

7.4. Estar ciente que qualquer divergência entre os bens entregues e as especificações desta licitação, no que tange a qualidade, quantidade e preços,



implicará na devolução dos mesmos, sem quaisquer indenizações, mesmo que detectado o vício.

7.5. Sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da PREFEITURA, encarregada de acompanhar o fornecimento dos produtos, prestando esclarecimentos solicitados atendendo as reclamações formuladas, inclusive todas as entregas e anexar a Nota Fiscal, qual deverá ser acompanhado por um encarregado do setor.

CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1 - Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos com a respectiva emissão de nota fiscal/fatura.

8.2 - As faturas, para efeito de pagamento, deverão estar acompanhadas de laudo de recebimento, aprovação e aceitação dos materiais pelo Almojarife da Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista e cópia das certidões negativas referentes à INSS, FGTS e Trabalhista.

8.3 - Conforme o protocolo ICMS 42 de 03 de julho de 2.009, ficam obrigados a emitir Nota Fiscal eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 1º de Dezembro de 2.010, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas a Administração Pública direta ou indireta.

8.4 - Em nenhuma hipótese poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços cotados para modificações ou alterações dos preços propostos.

8.5 – O pagamento será efetuado mediante depósito em conta corrente específica da empresa contratada, na agência bancária por ela indicada, com preferência para instituição financeira oficial ou na tesouraria municipal, desde que não haja nenhuma irregularidade na respectiva nota fiscal/fatura, ou tenha sido devidamente substituída, no caso de sua devolução por motivo de irregularidade.

8.6 - No valor pactuado estão inclusos todos os tributos e, ou encargos sociais, resultantes da operação adjudicatória concluída, inclusive despesas com fretes e outros.

CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração do Município de Monte Azul Paulista, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa que praticar quaisquer dos atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

9.2. A penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com o Município de Monte Azul Paulista, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

a) não apresentação na sessão do Pregão, da documentação exigida para o certame, no todo ou em parte;



- b) apresentação de documentos falsos ou falsificados;
- c) recusa em manter a proposta, observado o prazo de sua validade;
- d) recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar a nota de empenho;
- e) prática de atos ilícitos visando frustrar o objetivo do Pregão;
- f) cometimento de falhas ou fraudes na execução do contrato;
- g) condenação definitiva pela prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- h) prática de atos ilícitos demonstrando não possuir idoneidade para contratar com a Administração Municipal;
- i) ficar evidenciada a prática de conluio.

9.3. Fica facultado ao Município de Monte Azul Paulista, na hipótese de descumprimento por parte da adjudicatária das obrigações assumidas, como não cumprimento do prazo de entrega, aplicar multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor global da contratação.

9.4. A aplicação das penalidades previstas neste item é de competência exclusiva do Senhor Prefeito Municipal, mediante instauração de processo administrativo, no qual se assegurem a defesa prévia e o contraditório.

9.5. As situações mencionadas no artigo 78 da Lei 8.666/93 podem ensejar, a critério da Administração, a rescisão unilateral do contrato.

9.6. O detentor da Ata reconhece os direitos do Município, nos casos de rescisão administrativa prevista no artigo 77 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1. As despesas decorrentes da aquisição serão reconhecidas contabilmente com dotação(ões) orçamentária(s) a ser(em) indicada(s) na Ordem de Compra (Autorização de Fornecimento) na ocasião da solicitação de entrega da mercadoria, e onerará futuramente os recursos orçamentários e financeiros correspondentes:

Material de Consumo (Geral)
020300.12.306.0010.2013-3.3.90.30-068
Merenda Escolar Recursos Estadual

Material de Consumo
020300.12.306.0010.2013-3.3.90.30-069



Merenda Escolar Recursos Federal - FDE
Material de Consumo
020300.12.306.0010.2013-3.3.90.30 -070

Material de Consumo (Rec. Salário Educação)
020300.12.306.0010.2013-3.3.90.30-071

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A assinatura da presente Ata implicará na plena aceitação, pelo fornecedor, das condições estabelecidas no edital da licitação e seus anexos.

11.2. Passam a fazer parte desta Ata, para todos os efeitos, a documentação e propostas apresentadas pelos licitantes.

11.3. Quaisquer alterações na presente Ata somente poderão ser realizadas mediante termo aditivo formalizado entre as partes.

11.4. Fica eleito o foro da Comarca de Monte Azul Paulista-SP para dirimir qualquer dúvida oriunda da execução deste ajuste.

1.5. E por estarem justas e contratadas, assinam as partes o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

Monte Azul Paulista-SP, ___ de _____ de 2023.

Prefeitura de Monte Azul Paulista-SP
Marcelo Otaviano Dos Santos
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
xxxx
xxxxxxxxxx
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



ANEXO IX

MODELO DO FORMULÁRIO PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2023
PROCESSO DE COMPRAS Nº 042/2023

OBJETO: Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos

Apresentamos nossa proposta para o registro de preço dos Gêneros Alimentícios, de acordo com os seguintes itens especificações abaixo, para entrega futura e parcelada:

Nº Item	QTS	UN. DE MEDIDA	DISCRIMINAÇÃO DOS ITENS	MARCA	VALOR UN	VALOR TOTAL
1	2800	UNID	ABACAXI PEROLA. Peso médio de 1,20 a 1,50 Kg por unidade, originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. A presença de frutos que apresentarem os defeitos listados não será tolerado: podridão, problemas na polpa ou casca e defeitos graves na coroa.			
2	1200	KG	ACELGA EXTRA. Acelga limpa fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem folhas amarelas, murchas e livre sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
3	25	PCT	AÇAFRÃO - PACOTE DE 200 GRAMAS. Pó fino e puro, homogêneo, coloração amarela intensa, com aspecto odor e sabor característico. ISENTO de mofo e substâncias estranhas; embalado em saco plástico transparente e atóxico; resistente e hermeticamente vedado, devidamente rotulado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.			
4	4500	KG	AÇUCAR CRISTAL (1ª LINHA). PREFERENCIALMENTE ACONDICIONADO EM PCTES C/ 5 KGS. De acordo com as NTA 02 e 52. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose, livre de fermentação, inseto de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência: cor e cheiro próprios de açúcar. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termos soldado, contendo peso líquido em kgS. - Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido total em kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º. do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem e modo de conservação.			
5	80	KG	ALHO (1ª LINHA). PREFERENCIALMENTE ACONDICIONADO EM CXS C/ 10 KGS, peso médio de aproximadamente 40grs. Estrangeiro ou Nacional. Classificação: Graúdo sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor característico, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

6	200	KG	ALHO DESCASCADO - Produto refrigerado: classificação extra, de ótima qualidade sem defeitos, manchas e lesões de origem física, mecânica e biológica (rachaduras, perfurações e fungos). Tamanho graúdo, livre de sujidades, substâncias tóxicas ou nocivas e material terroso. Características: cor branca, com aspecto, cor cheiro, e sabor próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n.º 12, de 02/01/01 da Anvisa. Embalagem primária plástica atóxica resistente. Deve constar na embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, quantidade do produto, data de fabricação, validade e modo de conservação.			
7	150	PCT	AMIDO DE MILHO (1ª LINHA) - PACOTES COM NO MÍNIMO 500 GRS. O produto deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podem estar úmidos (umidade máxima de 14%), fermentados, rançosos, sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado ou filme de poliéster metalizado, resistente, termossoldado. - Secundária: caixas de papel. Rotulagem de acordo com a legislação vigente informações nutricionais. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n.º do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem e modo de conservação, Validade mínima de 06 meses da data de entrega.			
8	15500	KG	ARROZ AGULINHA BENEFICIADO- Arroz beneficiado em perfeito estado de maturação, grãos íntegros, livres de sujidades e substâncias estranhas ao produto, sem glúten, contendo no mínimo de 95% de grãos inteiros. Rendimento: Após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Descrição Complementar: Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1 ACONDICIONADO EM PACOTES C/ 5 KGS. Acondicionamento em sacos plástico transparentes com 5 kg. embalagem secundária: fardos de polietileno atóxico, transparente, incolor e resistente com 6 unidades de 5 kg. Instruções no rótulo primária: data de fabricação, número do lote e data de validade; nome e origem do produto, dados do fabricante; peso líquido. PRAZO DE VALIDADE de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias. Estar de acordo com a Portaria 269/09 (MAPA).			
9	50	PCT	AVEIA EM FLOCOS: pacotes de 500 gr, produto obtido através do processo tecnológico: laminação de grãos de aveia após a classificação, os grãos devem ser processados seguindo as normas de Boas Práticas de fabricação, embalagem primária plástica atóxica resistente, transparente e embalagem externa de caixa de papelão. Deve constar na embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, quantidade do produto e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			
10	520	FR	AZEITE DE OLIVA PURO, EXTRA VIRGEM: Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) a contar da data de entrega.			
11	1600	PCT	BISCOITO COM SAL (1º LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS. Preparado a partir de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, água, açúcar e outras substâncias permitidas. Validade mínima de 5 meses da data de entrega. Embalagem filme bopp, suas condições devem estar de acordo com a res.263 de 22 de setembro de 2005, Anvisa. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liq, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo p/ armazenagem.			
12	40	PCT	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL -Biscoito de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico entre outros. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Pacotes de com no mínimo 340 gramas.			
13	20	PCT	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL-Arroz integral, ervilha, milho, semente de girassol, semente de linhaça, semente de chia quinoa em grão e sal marinho. Não pode conter, soja, leite e ovos, a rotulagem tem que estar de acordo com a legislação vigente. Pacotes de 80 gramas.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

14	2800	PCT	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizante. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: -Primária: pacotes em papel impermeável. - Secundária: caixas de papel ondulado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.			
15	1600	PCT	BOLACHA DE MAISENA TIPO MARIA (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS. De acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, açúcar, aroma natural de laranja ou limão, aroma artificial e estabilizante de lecitina de soja. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: -Primária: pacotes em papel impermeável. - Secundária: caixas de papel ondulado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.			
16	1500	UNID	BROCOLIS NINJA - UNIDADE COM NO MÍNIMO 600 a 800 GRS - Brócolis de ótima qualidade, apresentar coloração verde escura. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua conformação e aparência. Compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. As unidades próprias para o consumo devem estar frescas e isenta de insetos, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas, devesse obedecer a legislação vigente.			
17	1100	PCT	CACAU 100% - pacote com no mínimo 200 gr; com no mínimo 100 % de cacau, cacau em pó sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter exteriormente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, peso líquido e prazo de validade.			
18	1000	PCT	CAFÉ TORRADO E MOIDO (1º LINHA COM SELO DA ABIC) - pacote com no mínimo 500grs de acordo com as NTA 02 e 44 produzido a partir de grãos torrados, procedentes de espécies vegetais genuínos, sãos e limpos, contendo com no máximo 0,1% de impurezas (cascas, paus, etc). Aparência: pó homogêneo e fino. Cor: variando do castanho claro ao castanho escuro. Sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: primária própria, fechada com costura resistente e peso líquido em grs ou kgs. Rotulagem de acordo com a legislação vigente nos rótulos das embalagens primária e secundária deveram estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade peso líquido, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo			
19	3	KG	CANELA EM PÓ - Canela em pó. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica transparente, atóxica. Constando obrigatoriamente dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

20	8000	KG	<p>CARNE BOVINA (PATINHO) MOIDA CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97. Produto cárneo extra limpo, de primeira qualidade, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O limite máximo para espécie de gordura bovina é de 5% e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. Características :Os cortes deverão ser moidos em discos de 06 mm. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, QUÍMICOS E FÍSICOS). Prazo de validade: 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária. TEMPERATURA PARA O RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR, CONFORME RDC n° 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.</p>		
21	2000	KG	<p>CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS (2X2X2 CM) CONGELADA SEPARADAMENTE (IQF); De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O limite máximo para espécie de gordura bovina é de 5% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOS E QUÍMICOS NO PRODUTO). Prazo de validade: 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária. A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR, DE ACORDO COM A RDC n° 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.</p>		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

22	2000	KG	CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCAS (2X2X2 CM) CONGELADA SEPARADAMENTE (IQF); De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O limite máximo para espécie de gordura bovina é de 5% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOS E QUÍMICOS NO PRODUTO). Prazo de validade: 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária. A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR, DE ACORDO COM A RDC n.º 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.			
23	5000	KG	CARNE SUÍNA SEM SAL, PERNIL TRASEIRO (1ª LINHA). Em iscas, congelado, sem osso, sem pele, as iscas deverão ter dimensões aproximadas de 4cmx2cmx2cm, durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). ROTULAGEM de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n.º de registro no órgão competente. O produto deve estar de acordo com a nta-3, do decreto estadual 12486 de 20/10/78, portaria n.º 428/MS, de novembro de 1993 e resolução número 23 de 15 de março de 2000. Deverá ter ausência de aditivos e 15% de proteína (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOS E QUÍMICOS NO PRODUTO). Embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO É DE -12°C OU MENOR, CONFORME RDC 216 DE 15 SETEMBRO DE 2004 ANVISA.			
24	300	PCT	CHA MATTE (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 250 GRS. De acordo com as NTA 2 e 46. Beneficiado, composta de folhas de erva-mate tostada para infusão, sem corante artificial, com no mínimo de 70% de folhas e no máximo 10% p/p de umidade. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. Aparência: folhas, hastes, peciolo e pedúnculos fragmentados e secos. Cor: verde escura. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem de caixa de papelão fino, acondicionada internamente em saco de papel impermeável, contendo peso líquido em grs. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.			
25	6	PCT	COLORÍFICO/COLORAU - PACOTE DE 500 GRAMAS. Colorífico de urucum, com coloração vermelho intensa, pó fino homogêneo com aspectos característicos cor, odor e sabor próprios. Isentos de materiais estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde.			
26	1300	KG	CORTES DE FILÉ DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO- PCTE C/ NO MÍNIMO 1,5 KG. ROTULAGEM: De acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido e n.º de registro no órgão competente. CARACTERÍSTICAS: consistência firme, cor característica, odor fresco e agradável, a temperatura deve ser de -15°C de acordo com a legislação vigente. É obrigatório manter o produto na embalagem original do fabricante. A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR DE ACORDO COM A RDC n.º 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

27	6500	KG	COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA - PACOTE COM NO MÍNIMO 1,5 KG; ROTULAGEM: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; n.º de registro no órgão competente. CARACTERÍSTICAS: carne macia ao contato, pele elástica e quase lisa, odor fresco e agradável, congelado, a temperatura deve ser de -15°C. A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DEVE SER DE -12°C OU MENOR DE ACORDO COM A RDC n° 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.			
28	7000	KG	COXA E SOBRE COXA DESOSSADA - sem osso e sem pele, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal". CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, corte coxa e sobrecoxa, sem osso e sem pele e sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. NÃO CONTÉM GLUTEN. A carne de frango coxa e sobrecoxa deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. OBS: O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Instrução Normativa n° 32 de 03 de dezembro de 2010). A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR DE ACORDO COM A RDC n° 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.			
29	50	CX	CREME DE LEITE; apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%; embalagem longa vida, pesando no mínimo 200 gramas, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma- 146, de 07/03/96.			
30	72	LATA	ERVILHA VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) - LATA C/PESO DRENADO 1,7 KG; simples; inteira; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; validade mínima de 16 meses, a contar da data da entrega; sendo considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta 31 (decreto 12486 de 20/10/78).			
31	3500	SACHÊ	EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM TIPO SACHE COM 340 GR; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico: preparado com frutos maduros sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isentos de sujidades e fermentação: validade mínima de oito meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 32 (DECRETO 12.486 de 20/10/78)			
32	900	PCT	FARINHA DE MANDIOCA TIPO BIJÚ (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS. De acordo com a NTA 34, fabricação a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isenta de radical cianeto, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, não fermentada, não rançosa e ter, no máximo, 14% p/p de umidade. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente, termossoldado e peso líquido em grs, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno atóxico e peso líquido em grs. - Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total em Kgs ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total em Kgs. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.			
33	9000	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - acondicionados em SACOS DE 25 KG - enriquecida com ferro e ácido fólico. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente, a composição centesimal aproximada deve ser: proteínas=10g; lipídios=1g; glicídio=75g. Prazo mínimo de validade 04 meses.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

34	5000	KG	FEIJÃO CARIÓQUINHA NOVO TIPO 1 (1ª LINHA). PREFERENCIALMENTE ACONDICIONADO EM PCTE C/ 2 KGS. De acordo com as NTA 02 e 14. Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos de animais ou vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e/ou descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, deverão ser de produção da última safra. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Embalagem: Primária: - saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido em Kgs. - Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total em Kgs ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total em Kgs. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. Rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as informações: identificação do produto, inclusive classificação e marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo p/ armazenagem.			
35	900	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO; composto de saccharomyces cerevisial, acondicionado em embalagem apropriada de no mínimo 500 gramas, com validade mínima de 28 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81 (decreto 12486 de 20/10/78).			
36	30	KG	FERMENTO QUÍMICO TIPO EM PÓ (1ª LINHA). Composto de pirofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcio. Validade mínima de 04 meses da data de entrega. Acondicionado em frascos com peso em kgs, hermeticamente fechado, e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81 (decreto 12486 de 20/10/78). Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líq e n.º de registro no órgão competente.			
37	800	PCT	FUBÃ DE MILHO (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MINIMO 500 GRS. De acordo com a NTA 34. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado e/ou rançoso. Ter no máximo, 15% (quinze por cento) p/p de umidade. Validade mínima de 03 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido em gramas. - Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente com peso líquido em Kgs. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.			
38	240	PCT	GRÃO DE BICO - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS - produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade, contendo 500g, validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.			
39	7000	POTE	IOGURTE - Iogurte de frutas líquido individual (bebida láctea fermentada) (sabores: morango, coco, e mix de frutas), refrigerado, mistura homogênea, sem estufamento, mofo, precipitação e sem glúten. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, contendo de 140 ml a 200 ml, individual apresentando identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente, com validade de no mínimo 30 dias. O produto deve estar inscrito na Secretaria da Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo - SIF, SISP ou DIPOA, com número de inspeção. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, temperaturas do caminhão e do produto até 7 °Celsius. No seu rótulo deve conter informações sobre lactose, nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

40	60	LT	LEITE DE COCO PARA BEBER - embalagem longa vida (tetrapack), contendo 1.000 ml. Ingredientes: leite de coco (água, creme de coco), proteína de ervilha, fosfato tricálcico (cálcio), vitaminas, estabilizantes, emulsificante lecitina de girassol, aroma natural e edulcorante stevia. Não contém glúten. Pode conter traços de amêndoas. Sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.			
41	120	LT	LEITE DE SOJA INTEGRAL - embalagem longa vida (tetrapack), contendo 1.000 ml. Ingredientes: água, grãos de soja, açúcar, minerais, sal, vitaminas, aromatizante, estabilizantes, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Contém soja e derivados. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega			
42	23.000	LT	LEITE UHT/UAT TIPO INTEGRAL (1ª LINHA) - CAIXA COM 1 LT. Teor de matéria gorda mínimo de 3%; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97 (mapa) e resolução rdc 259/02 e rdc 360/03; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 100 dias na data da entrega.			
43	500	LT	LEITE ZERO LACTOSE- Leite UHT integral para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem tetrapak de 1 litro, e registro de inspeção no Ministério da Agricultura. A embalagem deve conter as seguintes informações: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, datas de fabricação e validade. Modo de conservação.			
44	120	PCT	LENTILHA - PACOTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade, contendo 500g, validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.			
45	3500	KG	MAÇA NACIONAL FUJI CLASSIFICAÇÃO 163/175. Fruto com peso mínimo de 50 a 90 grs por unidade. Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA.			
46	3000	POTE	MANTEIGA COM SAL: Derivada de leite bovino, com certificado da Vigilância Sanitária, de 1ª qualidade. Acondicionada em embalagem própria de 500 gr, resistente e atóxica, contendo rótulo com informações nutricionais, lote, ingredientes, procedência, data de fabricação e validade.			
47	500	POTE	MARGARINA VEGETAL COM NO MÍNIMO 70% DE LÍPIDEOS (1ª LINHA)- POTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS. De acordo com a NTA 02 e 50. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas com os seguintes ingredientes básicos: óleo de milho, óleo vegetal hidrogenado, leite em pó desnatado, sal corante beta caroteno, estabilizante de lecitina de soja e mono diglicerídio, conservador de sorbato de potássio, acidulante ácido láctico e aroma artificial de manteiga, sem colesterol. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em pote plástico atóxico, resistente e próprio para armazenagem e conservação do produto. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido em grs, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo p/ armazenagem. Conservado sob a temperatura não superior a 4°C, transportado em veículos refrigerados.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

48	50	PCT	MASSA PARA MACARRÃO DE ARROZ - - Características técnicas: tipo espaguete. Tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Não pode conter soja ou traços nos ingredientes. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: embalagem de 500g. Validade: mínima de 06 meses.			
49	2800	PCT	MASSA PARA MACARRONADA SEM OVOS, TIPO PARAFUSO (1ª LINHA) - acondicionado em pacote com no mínimo 500 GRs: composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico e corantes naturais de cúrcuma e urucum. Após o cozimento indicado na embalagem, deve-se apresentar solto, macio e com sabor característico. Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado. Validade mínima de 06 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação, composição centesimal, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e n.º de registro no órgão competente.			
50	800	PCT	MASSA PARA MACARRÃO SEM OVOS DE LETRINHA - pacote com 500 gramas (MASSA DE SÊMOLA). Produto obtido, exclusivamente, de Farinha de Trigo - Tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Validade mínima: 06 meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega.			
51	50	PCT	MASSA PARA MACARRÃO TIPO INTEGRAL- Características técnicas: tipo parafuso, contendo em seus ingredientes: Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: embalagem de 500g. Validade: mínima de 06 meses.			
52	3500	KG	MELÃO AMARELO; "in natura" próprio para consumo, deverá ser procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco, ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e da variedade. Apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deve ser colhido cuidadosamente e não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver deverão se apresentar intactos e firmes.			
53	80	KG	MELHORADOR PARA PÃES DE USO NA PANIFICAÇÃO EM PÓ, EMBALAGEM - CX COM 20 QUILOS. Composto de amido de milho ou fécula de mandioca ou leveduras. Para a elaboração do pão, proporcionando melhor desenvolvimento da massa e conferindo melhor textura, aroma, sabor, coloração e durabilidade aos produtos obtidos. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação, ingredientes, composição centesimal e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem, forma de armazenamento.			
54	72	LATA	MILHO VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) LATA C/PESO DRENADO 1,7 KG; grãos inteiros; imerso em líquido de cobertura; tamanho e coloração uniformes; com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-31 (decreto 12486 de 21/10/78).			
55	100	SACHÊ	MISTURA PARA MOLHO ESCURO (DEMI GLACE) - SACHE C/ NO MINIMO 290 GRA - MOLHO EM PÓ OU LIQUIDO- A BASE DE CARNE. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação, ingredientes, composição centesimal e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem, forma de armazenamento			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

56	2500	LT	ÓLEO REFINADO DE SOJA (1ª LINHA) - LATA C/ NO MÍNIMO 900 ML. De acordo com as NTA 02 e 50. Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem conservantes, livre de matéria terrosa, de parasitas e detritos de animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou frasco de plástico atóxico contendo volume líquido ml. - Secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores lacradas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação, a composição centesimal e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.			
57	15	PCT	OREGANO- PACOTES DE 200 GRS. Orégano desidratado, com aspecto, odor e sabor característico; isento de mofo e substâncias estranhas; embalado em saco plástico transparente e atóxico. Com identificação de procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade.			
58	6000	DZ	OVOS EXTRA A BRANCO GRAÚDO (60 A 65G) Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. De produção recente e embalados em cartelas, protegidos por filme PVC, destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISP, data da embalagem, validade e as condições de armazenamento. Podendo ser acondicionados em caixas de papelão com tampa. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65g.			
59	80	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA; Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme padrões ANVISA.			
60	40	PCT	POLVILHO AZEDO - PCT C/ NO MNIMO 500 GRS produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Pacote com 01 quilo, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.			
61	40	PCT	POLVILHO DOCE - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS -produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Pacote com 01 quilo, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.			
62	700	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO - Requeijão cremoso tradicional, de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característicos, sem adição de amido. Apresentação: copo resistente de polietileno contendo 200g. Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega, deve conter informações nutricionais e acondicionamentos de acordo com as legislações vigentes sendo entregue em caminhões com temperatura até 7°C. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.			
63	200	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO VEGETAL: Requeijão cremoso vegetal apresentação copo de 180g à 200g a unidade. Ingredientes: leite vegetal e óleos vegetais, água, sal, textura cremosa; feito com leites vegetais, sem lactose; rico em cálcio, 100% vegano; sem glúten. De qualidade comprovada. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega, deve conter informações nutricionais e acondicionamentos de acordo com as legislações vigentes sendo entregue em caminhões com temperatura até 7 Celsius. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente			



ANEXO X

MODELO DE FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

EMPRESA PARTICIPANTE:

CNPJ:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2023 - REGISTRO DE PREÇOS 015/2023 -
PROCESSO Nº 042/2023

OBJETO: Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos

Conforme Cláusula 10ª do Edital em epígrafe, entregamos as amostras dos gêneros alimentícios **relacionados** abaixo para análise e avaliação pelos responsáveis técnicos de avaliação de amostras na área de alimentos.

RELAÇÃO DE AMOSTRA

ITENS		APRESENTOU AMOSTRA		*CRITÉRIO DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS
		SIM	NÃO	
1.	ABACAXI PEROLA.			CO
2.	ACELGA EXTRA.			CO
3.	AÇAFRÃO - PACOTE DE 200 GRAMAS.			EM/RO/CO
4.	AÇUCAR CRISTAL			EM/RO/CO
5.	ALHO (1ª LINHA)			EM/RO/CO
6.	ALHO DESCASCADO			CO
7.	AMIDO DE MILHO (1ª LINHA)-PACOTES COM NO MÍNIMO 500 GRS.			EM/RO/CO
8.	ARROZ AGULINHA BENEFICIADO-			EM/RO/CO
9.	AVEIA EM FLOCOS: pacotes de 500 gr			EM/RO/CO
10.	AZEITE DE OLIVA PURO, EXTRA VIRGEM:			EM/RO/CO
11.	BISCOITO COM SAL (1º LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS.			EM/RO/CO
12.	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL. Pacotes com mínimo340 gramas.			EM/RO/CO
13.	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL-. Pacotes de 80 gramas.			EM/RO/CO
14.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS.			EM/RO/CO
15.	BOLACHA DE MAISENA TIPO MARIA (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS.			EM/RO/CO
16.	BROCOLIS NINJA - UNIDADE COM NO MÍNIMO 600 a 800 GRS -			CO
17.	CACAU 100% - pacote com no mínimo 200 gr;			EM/RO/CO
18.	CAFÉ TORRADO E MOIDO - pacote com no mínimo 500grs			EM/RO/CO
19.	CANELA EM PÓ			EM/RO/CO
20.	CARNE BOVINA (PATINHO) MOIDA CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e			EM/RO/CO
21.	CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS (2X2X2 CM) CONGELADA SEPARADAMENTE (IQF);			EM/RO/CO



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

ITENS		APRESENTOU AMOSTRA	*CRITÉRIO DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS
22.	CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCAS (2X2X2 CM) CONGELADA SEPARADAMENTE (IQF);		EM/RO/CO
23.	CARNE SUÍNA SEM SAL, PERNIL TRASEIRO (1ª LINHA).		EM/RO/CO
24.	CHA MATTE (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 250 GRS. armazenagem.		EM/RO/CO
25.	COLORÍFICO/COLORAU -PACOTE DE 500 GRAMAS.		EM/RO/CO
26.	CORTES DE FILÉ DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO-PCTE C/ NO MÍNIMO 1,5 KG.		EM/RO/CO
27.	COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA - PACOTE COM NO MÍNIMO 1,5 KG; ROTULAGEM:		EM/RO/CO
28.	COXA E SOBRE COXA DESOSSADA -		EM/RO/CO
29.	CREME DE LEITE; pesando no mínimo 200 gramas,		EM/RO/CO
30.	ERVILHA VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) - LATA C/PESO DRENADO 1,7 KG;		EM/RO/CO
31.	EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM TIPO SACHE COM 340 GR;		EM/RO/CO
32.	FARINHA DE MANDIOCA TIPO BIJÚ (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS.		EM/RO/CO
33.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - SACOS DE 25 KG		EM/RO/CO
34.	FEIJÃO CARIÓQUINHA NOVO TIPO 1 (1ª LINHA).		EM/RO/CO
35.	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO; embalagem com no mínimo 500 gramas,		EM/RO/CO
36.	FERMENTO QUIMICO TIPO EM PÓ (1ª LINHA).		EM/RO/CO
37.	FUBÁ DE MILHO (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MINIMO 500 GRS.		EM/RO/CO
38.	GRÃO DE BICO - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS		EM/RO/CO
39.	IOGURTE - embalagem contendo de 140 ml a 200 ml		EM/RO/CO
40.	LEITE DE COCO PARA BEBER - embalagem contendo 1 LT.		EM/RO/CO
41.	LEITE DE SOJA INTEGRAL - embalagem contendo 1 LT.		EM/RO/CO
42.	LEITE UHT/UAT TIPO INTEGRAL (1ª LINHA)-CAIXA COM 1 LT.		EM/RO/CO
43.	LEITE ZERO LACTOSE - Embalagem contendo 1 LT.		EM/RO/CO
44.	LENTILHA - PACOTE C/ NO MINIMO 500 GRS		EM/RO/CO
45.	MAÇA NACIONAL FUJI CLASSIFICAÇÃO		CO
46.	MANTEIGA COM SAL: embalagem própria de 500 gr,		EM/RO/CO
47.	MARGARINA VEGETAL COM NO MÍNIMO 70% DE LÍPIDEOS (1ª LINHA)- POTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS.		EM/RO/CO
48.	MASSA PARA MACARRÃO DE ARROZ		EM/RO/CO
49.	MASSA PARA MACARRONADA SEM OVOS, TIPO PARAFUSO (1ª LINHA)- acondicionado em pacote com no minino 500 GRS:		EM/RO/CO
50.	MASSA PARA MACARRÃO SEM OVOS DE LETRINHA - pacote com 500 gramas (MASSA DE SÊMOLA).		EM/RO/CO
51.	MASSA PARA MACARRÃO TIPO INTEGRAL		EM/RO/CO
52.	MELÃO AMARELO;		CO
53.	MELHORADOR PARA PÃES DE USO NA PANIFICAÇÃO EM PÓ, EMBALAGEM - CX COM 20 QUILOS.		EM/RO/CO
54.	MILHO VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) LATA C/PESO DRENADO 1,7 KG;		EM/RO/CO
55.	MISTURA PARA MOLHO ESCURO (DEMI GLACE) - SACHE C/ NO MÍNIMO 290 GRA		EM/RO/CO
56.	ÓLEO REFINADO DE SOJA (1ª LINHA) - LATA C/ NO MÍNIMO 900 ML.		EM/RO/CO
57.	OREGANO- PACOTES DE 200 GRS		EM/RO/CO
58.	OVOS EXTRA A BRANCO GRAUDO (60 A 65 GRS)		EM/RO/CO
59.	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA;		CO
60.	POLVILHO AZEDO - PCT C/ NO MNIMO 500 GRS		EM/RO/CO
61.	POLVILHO DOCE - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS		EM/RO/CO
62.	REQUEIJÃO CREMOSO embalagem contendo no mínimo 200g.		EM/RO/CO



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

ITENS		APRESENTOU AMOSTRA	*CRITÉRIO DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS
63.	REQUEIJÃO CREMOSO VEGETAL: embalagem apresentação copo de 180g á 200g		EM/RO/CO
64.	SAL IODADO REFINADO DE MESA (1ª LINHA).		EM/RO/CO
65.	TOMATE SALADA		CO
66.	TRIGO PARA QUIBE - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS -		EM/RO/CO
67.	VINAGRE BRANCO- FRASCO C/ NO MÍNIMO 750 ML.		EM/RO/CO

Legenda:

* EM - Embalagem.

* RO – Rotulagem.

* CO – Características Organolépticas do Produto.

(Nome responsável legal da empresa licitante)
(Assinatura e Carimbo com CNPJ)

Recebemos as amostras em:

_____/_____/_____

Somente da licitante vencedora



ANEXO XI

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO SÓ DO LICITANTE VENCEDOR

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE AZUL PAULISTA
CONTRATADO:
ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº:

OBJETO: Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.



2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: Monte Azul Paulista (SP), XX de XXXXX de 2023

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Marcelo Otaviano dos Santos
Cargo: Prefeito
CPF: 118.657.218-32

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: Marcelo Otaviano dos Santos
Cargo: Prefeito
CPF: 118.657.218-32

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Marcelo Otaviano dos Santos
Cargo: Prefeito
CPF: 118.657.218-32

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: XXXXXXXXXXXXXXXX
Cargo: XXXXXXXXX
CPF: XXXXXXXXXXXXX

Assinatura: _____



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Marcelo Otaviano dos Santos

Cargo: Prefeito

CPF: 118.657.218-32

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

ANEXO XII

CADASTRO DO RESPONSÁVEL PARA A ASSINATURA DO CONTRATO

(A SER PREENCHIDA EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

À
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
Praça Rio Branco, nº 86 – Centro
CEP. 14.730-000 – Monte Azul Paulista-SP

**REFERENTE: PREGÃO 015/2023 – REGISTRO DE PREÇOS 015/2023
PROCESSO Nº 042/2023**

EMPRESA: _____

DADOS DE QUE VAI ASSINAR O CONTRATO:

NOME: _____

NACIONALIDADE: BRASILEIRA _____

SITUAÇÃO CONJUGAL: SOLTEIRO, CASADO DIVORCIADO? _____

CPF(MF) _____ **RG** _____

CARGO NA EMPRESA: GERENTE, SÓCIO
PROPRIETÁRIO, PROCURADOR _____ (SE PROCURADOR, ANEXAR
PROCURAÇÃO)

ENDEREÇO RESIDENCIAL: RUA, AVENIDA? Nº, BAIRRO, CIDADE, CEP; _____

TELEFONE: _____

E-MAIL INSTITUCIONAL: _____

E-MAIL PESSOAL: _____

DADOS DO RESPONSÁVEL POR RECEBER OS PEDIDOS

NOME: _____

CARGO NA EMPRESA: GERENTE, SÓCIO PROPRIETÁRIO, PROCURADOR?

TELEFONE: _____ **E-MAIL** _____

Obs: apresentar dentro do envelope 01 – PROPOSTA