Processo nº	Fls.
169/14	001

PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHA COMPRIDA
ESTÂNCIA BALNEÁRIA

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N° 007/2014

ABERTURA: 28/02/2014
FECHAMENTO: 28/03/2014

OBJETO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR.

Departamento Municipal de Educação
e-mail: educacao@ilhacomprida.sp.gov.br

Processo nº	Fls.
169/14	002

Ilha Comprida, 24de Fevereiro de 2014.

OFÍCIO ESPECIAL

Excelentíssimo Senhor Prefeito:

Venho por meio do presente para solicitar a Vossa Excelência a abertura de licitação para compra de gêneros alimentícios que forneceremos durante o ano de 2014 às escolas e creches do Município. Segue em anexo a relação, com estimativa de valor aproximado de R$ 1.300.000,00

Ficha Orçamentária: 333 e 335

Sendo o que tínhamos para o momento, antecipadamente agradecemos.
Atenciosamente,

ROBERTA FRANÇA FORTES
Diretora Depto. De Educação

Exmo. Sr.
DECIO JOSÉ VENTURA
Prefeito Municipal
Ilha Comprida- SP

Processo nº 169/14 Fls. 003

ITEM	UN	QUANT	*DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS*
1	Ptes	500	**Achocolatado em pó** para preparo instantâneo. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Com composição básica: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Aparência pó homogêneo, cor marron, sabor e cheiros próprios. **Embalagem** Acondicionado em embalagem com peso liquido de 400 g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Apresentar amostra.**
2	Quilo	5000	**Açúcar refinado** Especial, filtrado ou peneirado. De acordo com a NTA 02 e NTA 52; contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. **Embalagem:** pacote com um quilo, embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico resistente. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
3	Quilo	60	**Amido de milho – embalagem de 500 gramas** De acordo com a NTA 02 e 37. Produto amiláceo extraído do milho. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. **Embalagem:** caixa de papelão fina, acondicionada internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de quinhentas (500) gramas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
4	Quilo	7500	**Almôndega** - componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne de Peru, água, carne de frango, carne suína, carne bovina, proteína texturizada de soja, sal, maltodextrina, condimentos, estabilizantes: tripolifosfato de sódio (INS 451i) e polifosfato de sódio (INS 452i), aroma natural de carne bovina, aroma natural, corantes: caramelo IV (INS 150d) e vermelho de beterraba (INS 162), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). Não contém glúten. **Embalagem: Primária** Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termosoldado, transparente

Processo nº 69/14 Fls. 004

			com capacidade para 2 kg de produto. **Secundária** Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para dois pacotes de peso líquido de 2 kg de produto.
5	Quilo	22.000	**Arroz polido – longo fino – tipo 1** De acordo com as NTA 02 NTA 33. Tipo 1. Beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos, finos, cor clara, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Não pode apresentar odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao consumo, prejudicial à sua saúde (pesticidas). Será permitida a umidade máxima de 14% e tolerância de até 6% de grãos quebrados. **Embalagem:** sacos de polietileno, atóxico, transparentes e resistentes, termossoldado, contendo cinco quilos e reembalados em fardos de papel ou saco plástico resistente em fardos de trinta quilos. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. **Validade:** mínima de nove meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, embalagens danificadas, não atenda a especificação ou esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho ou contenha substâncias nocivas a saúde. **Amostra:** apresentar amostra **mínimo cinco quilos,** avaliar rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento.
6	Latas de 500 ml	2.000	**Azeite de Oliva 500ml.** Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que um, coloração amarelo esverdeado, que possam ser novamente abertas após aberta. **Embalagem:** de 500ml Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade. Reembalado em fardos de papelão ou saco plástico resistente. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
7	Pctes	3.500	**Biscoito salgado tipo cream cracker** De acordo com as NTA 02 e NTA 48. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento, leite e estabilizante ETI (lecitina de soja). **Aparência:** massa bem assada, sem recheio, sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. **Embalagem:** pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido de quatrocentas (400) gramas, tendo dupla embalagem. Reembalados em caixa de papel ondulado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima quatrocentos gramas,** avaliar qualidades organolépticas, aparência.
8	Pctes	3.800	**Bolacha doce – tipo maisena** De acordo com as NTA 02 e NTA 48. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar cristal,

Processo nº 169/14 Fls. 005

			amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite, essência e sal refinado. **Embalagem:** o produto deverá vir embalado em sacos plásticos atóxicos, contendo (400) gramas cada e reembalados em caixas de papelão reforçado. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número do registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima quatrocentos gramas,** avaliar qualidades organolépticas, aparência.
9	Quilos	9.000	**Carne em Cubos Bovina ÁCEM.** Carne Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até 12° c), resfriada (0° a 7°). Peça: acém. O produto deve se apresentar congelamento individualizado (IQF). **Embalagem:** sacos de polietileno atóxicos, transparente (com pigmentação azul) e resistentes, com 1 etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, contendo peso líquido a cerca de dois (02) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo seis pacotes cada, lacrado com fita gomada , de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
10	Quilos	7.000	**Carne Cozida de Suíno em Cubos.** O produto de apresentar-se em cubos, coloração amarelo claro, textura macia, odor e sabor característico. **Embalagem:** pouch, embalagem flexível submetida a processo de esterelização. É composta de poliéster, folha de alumínio, nylon e polipropileno. Tem formato retangular plano. Próximo à solda de topo existe num "notch" para facilitar a abertura. A embalagem é rotulada com uma etiqueta primária, contendo peso líquido de dois (02) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Embalagem Secundária:** caixas de papelão ondulado, reforçada, contendo seis pouches de dois quilos fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
11	Quilos	7.000	**Carne em Moída Bovina ÁCEM.** Carne Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até 12° c), resfriada (0° a 7°). Peça: acém.O produto deve apresentar-se moído, a carne deve ser de textura macia, odor e sabor caracterísco. O produto deve se apresentar congelamento individualizado (IQF). **Embalagem:** em polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos de acordo co a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfuração ou vazamento, atóxicos, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de dois (02) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do

Processo nº 169/14 Fls. 006

			produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
12	Pctes	1000	**Chá mate** - De acordo com a NTA 02 e NTA 46. Beneficiada, composta de folhas de erva-mate tostada para infusão, sem corante artificial, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. **Aparência:** cor, cheiro e sabor próprios. **Embalagem:** caixa de papelão fina, acondicionada internamente em saco de papel impermeável contendo peso líquido de 250 gramas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
13	Caixa	200	**Chá tipo sache**, caixa com 10 (dez) saquinhos de 10gr cada um, sabores camomila, erva-doce. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
14	Quilo	300	**Colorau 500g.** Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos,obtidos de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem: Acondicionado em saco plástico transparente e a tóxico, hermeticamente vedado e resistente de 500g. .**Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra**: apresentar amostra **mínima de 300 gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
15	Emb. de 1 KG	2.500	**Extrato de tomate** – De acordo com a NTA 02 e NTA 32, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais **Aparência:** massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. **Embalagem:** O produto deverá vir embalado em aproximadamente um quilo que não devem estar abauladas (estufadas), amassadas. Devem vir reembaladas em caixas de papelão reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número do registro do órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a trinta (30) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima lata com trezentos e cinqüenta gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem, rendimento.
16	Latas de	110	**Farinha de arroz 400g.** – Ingredientes: farinha de arroz, açúcar,

Processo nº 169/14 Fls. 007

	400g		amido , sais minerais (carbonato de cálcio,fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, Niacina, Vitamina E, Acido pantotênico, Vitamina A, Vitamina B1, Vitamina B6, Acido Fólico, Vitamina D) e aromatizante Vanilina, contendo glúten. Devendo ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. . **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra**: apresentar amostra **mínima de 300 gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
17	Latas de 400g	110	**Farinha Láctea 400g**. Cereal preparado, aspecto físico farinha, uso nutricional, aplicação infantil, componentes farinha trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e leite em pó integral com 400 grs. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
18	Latas de 400g	110	**Farinha de Milho 400g.** Farinha de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina B12, vitamina C, vitamina D, niacina, pantotenato de cálcio, vitamina /b12, vitamina C, vitamina D, pantotenato de cálcio, vitamina B1, vitamina B6 vitamina E, ácido fólico) e aromatizante vanilina. Pode conter glúten e traços de leite. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra**: apresentar amostra **mínima de 300 gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
19	Quilo	600	**Farinha de trigo especial – pacotes com 1 (um) quilo** De acordo com a NTA 35. Produto obtido de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, não podendo estar fermentada, rançosa e máximo de 14% p/p de umidade. **Aparência:** pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. **Embalagem:** o produto deverá vir embalado em pacote de polietileno atóxico, de um (01) quilo e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico atóxico, resistente, constando o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima dez quilos,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem, rendimento.
20	Quilo	7.500	**Feijão carioquinha – Tipo 1** O produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e variedade correspondente, grãos de tamanhos e formatos naturais, secos, limpos e com umidade máxima de 15%. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Com tolerância (em peso): >0,5 % de grãos carunchados ou danificados por insetos, grãos avariados e/ou de classe diferente da predominante e ou impurezas e matéria estranha e

			não deve apresentar mal estado de conservação (fermentado). **Embalagem:** sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo um quilo e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado contendo no máximo trinta (30) quilos. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. **Validade:** mínima de noventa (90) dias a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima dois quilos,** avaliar rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades.
21	Lata	400	**Fermento químico em pó para bolo – lata com cem (100) gramas** De acordo com a NTA 02 e NTA 80. Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. **Embalagem:** lata de folha de flandrez, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 100 (cem) gramas. Na embalagem deve constar nome e endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente. As latas deverão ser isentas de ferrugem, amassadas, estufadas ou qualquer outro defeito. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
22	Quilo	10.500	**Frango – Peito.** Peito de Frango com osso resfriado, empacotado em embalagem plástica, lacrada de aproximadamente um quilo. . **Embalagem:** em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
23	Unidade	80.000	**Iogurte -** Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição microorganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. **Embalagem:** Contendo 120g ,primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.**Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra**: apresentar amostra **mínima de 300 gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
24	Unidade	10.000	**. Leite em pó integral – embalagem com um quilo (1 kg).** Livre de umidade e fermentação, **apresentar ficha técnica. Composição centesimal:** proteínas, mínimo de 26%; lipídios, mínimo de 26%; lactose, mínimo de 38%; caseína, mínimo de 22%. **Aparência:** pó fino, cor amarelo claro, cheiro e sabor próprios.

Processo nº 169/14 Fls. 009

			Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com pilietileno, termossoldado, contendo peso líquido médio de um quilo. Reembalados em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro de órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
25	Unidade	350	**Leite em Pó** - Fórmula infantil para lactantes de 0 a 6 meses, sem sacarose e enriquecida com ferro e vitaminas. Embalagens com 400gr com data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação e no minimo 01 ano de validade.
26	Unidade	350	**Leite em Pó** - Fórmula infantil para lactantes de 6 a 12 meses, sem sacarose e enriquecida com ferro e vitaminas. Embalagens com 400gr com data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação e no mínimo 01 ano de validade.
27	Quilo	4.500	**Lingüiça Calabresa.** Carne suína de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas tipo calabrês. **Embalagem:** á vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
28	Pct	100	**Macarrão de sêmola – tipo conchinha. Ingredientes:** Sêmola de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro. **Embalagem:** sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo quinhentos (500) gramas e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima de quinhentos gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e aparência.
29	Quilo	5.500	**Macarrão de sêmola – tipo penne. Ingredientes:** sêmola de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro. **Embalagem:** sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo quinhentos (500) gramas e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima de quinhentos gramas,**

Processo nº 169/14 Fls. 010

			avaliar qualidades organolépticas, embalagem e aparência.
30	Potes de 500g	3.000	**Margarina 500g.** Com 80% de lipídeos, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar, não deve estar isentos ranços e de outras características indesejáveis. **Embalagem:** Em polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de seis (06) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega.
31	Quilo	850	**Mistura para preparo de bolo sabor Milho com Flocos de Goiabada – Ingredientes:** açúcar, farinha trigo e milho enriquecido com ferro e acido fólico, gordura vegetal, leite em pó, ovo pó, sal, ferro, zinco, emulsificantes (INS471 e 472a), estabilizante goma xantana, fermento químico (INS500 ii, 450 i, INS341 i) e aroma natural de milho. Contém Glúten. **Embalagem: Primária** 8 pacotes de 1kg de pó para bolo e 8 pacotes de fruta cristalizada. **Secundária** caixa de papelão ondulado com 9,2 kg.
32	Lata de 900 ml	3.500	**Óleo de soja refinado – com 900 ml.** Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado. **Embalagem:** latas ou similar, contendo 900 ml cada e reembaladas em caixas de papelão reforçado. As latas deverão estar isentas de ferrugem, amassadas ou qualquer outro defeito. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
33	Quilo	22.000	**Pão, tipo FRANCÊS 50 g.** Características adicionais obtido por cocção com formato fusiforme e pestana. Transporte em caixas plásticas, forradas com Papel descartável. Assados no mesmo dia. **OBS: Entrega nas Escolas localizadas na área do centro da cidade.**
34	Unidade	30.000	**Pão, tipo Cará.**
35	Quilo	2.000	**Pão, tipo FRANCÊS 50 g.** Características adicionais obtido por cocção com formato fusiforme e pestana. Transporte em caixas plásticas, forradas com papel descartável. Assados no mesmo dia. **OBS: Entrega nas Escolas do Bairro de Pedrinhas e Imediações.**
36	Pctes	1.900	**Pó de café.** Produto 100 % puro, oriundo de grãos de café torrados e moídos. Cor, sabor e odor característicos. **Embalagem:** saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com plietileno, termossoldado, contendo peso líquido de quinhentas (500) gramas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade. Reembalado em fardos de papelão ou saco plástico resistente. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
37	Quilo	1.500	**Pó para preparo de purê de batata instantâneo –** Ingredientes: Batata flocos desidratada, maltodextrina, leite em pó, gordura vegetal, sal, cebola e cúrcuma pó, corante natural, urucum, aroma id. Natural e manteiga e realçadores de sabor. Não contém glúten. **Embalagem**: Sacos de polietileno leitoso contendo 1kg. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome

Processo nº 169/14 Fls. 011

			e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, com comprovação TPVA e TPO_2. Reembalado em caixa de papelão ondulado contendo 8kg. **Validade:** mínima de doze (12) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
38	Quilo	500	**Mistura em Pó para o Preparo de Bolo de Abacaxi com Linhaça Enriquecido com Vitaminas e Minerais -** formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. **Ingredientes:** Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, linhaça, aroma idêntico natural de abacaxi (aromatizante), fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); sal, corante natural: urucum (INS-160b), vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten. **Embalagem Primária:** O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada, com comprovação TPVA e TPO_2. **Embalagem Secundária:** Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. **Rotulagem:** Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. **Validade:** O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
39	Quilo	250	**Mistura em Pó para o Preparo de Bolo Crocante de Banana Enriquecido com Vitaminas e Minerais**, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. **Ingredientes:** Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, aroma idêntico ao natural de banana (aromatizante), fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); sal, corante natural: caramelo (INS-150a), vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten. **Ingredientes da Farofa:** Açúcar orgânico, maltodextrina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja e canela em pó. Contém glúten. **Embalagem Primária:** O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de farofa, totalizando 1kg, com comprovação TPVA e TPO_2. **Embalagem Secudária:** Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de farofa, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. **Rotulagem:** Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. **Validade:** O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**

Processo nº 169/14 Fls. 012

40	Quilo	300	**Mistura para o preparo de bolo bombocado enriquecido com minerais – Ingredientes:** açúcar, farinha trigo enr.c/ferro e ac.folico, Ferro, zinco, coco ralado, ovo em po, gordura vegetal e fermento químico pó(ins500(ii),ins450(i),ins341(i)). **Embalagem Primaria:** sacos de metalizados contendo 1 kg. Com comprovação TPVA e TPO_2. **Embalagem Secundária:** caixa de papelão ondulado contendo 10 kg. **Validade:** 6 meses a partir da data de fabricação. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
41	Quilo	300	**Mistura para preparo de bolo sabor baunilha enriquecido com minerais** - açúcar,farinha trigo enr.c/ferro e ac.folico, amido milho, gordura vegetal, ovo pó, leite pó, sal, fe, zn, fermento químico (ins500(ii), ins450(i) e ins341(i)),emulsificantes (ins471 e 472a),aroma natural de baunilha e estabilizante goma xantana. c o n t e m g l u t e n. chocolate em pó, maltodextrina, cacau e açúcar. n a o c o n t e m g l u t e n. **Embalagem Primaria:** saco de polietileno leitoso contendo 900 g , interna chocolate po: saco metalizado contendo 100 g. Com comprovação TPVA e TPO_2. **Embalagem Secundária:** caixa de papelão ondulado contendo 10 conjuntos (10 kg) **Validade:** 6 meses a partir da data de fabricação. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
42	Quilo	300	**Mistura para preparo de bolo sabor Milho com Flocos de Goiabada – Ingredientes:** açúcar, farinha trigo e milho enriquecido com ferro e acido fólico, gordura vegetal, leite em pó, ovo pó, sal, ferro, zinco, emulsificantes (INS471 e 472a), estabilizante goma xantana, fermento químico (INS500 ii, 450 i, INS341 i) e aroma natural de milho. Contém Glúten. **Embalagem: Primária** 8 pacotes de 1kg de pó para bolo e 8 pacotes de fruta cristalizada, com comprovação TPVA e TPO_2 **Secundária** caixa de papelão ondulado com 9,2 kg. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
43	Quilo	1.000	**Sal refinado iodado – pacote com um (01) quilo.** De acordo com a NTA 71. Cristais brancos com granulação uniforme, devendo passar totalmente por peneira, com antiumectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de dez (10) mg e máxima de quinze (15) mg de iodo por um (01) quilo de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. **Aparência:** cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor branca, cheiro inodoro, sabor salino. **Embalagem:** sacos de polietileno atóxicos, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de um (01) quilo. Reembalados em fardos de papel reforçado contendo no máximo trinta (30) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
44	Unidade	100.000	**Suco Pasteurizado Sabor Laranja-** Alimento natural, líquido, integral, pasteurizado, sem adição de conservantes, obtido a partir do beneficiamento de laranjas sadias classificadas e selecionadas. **Refrigerado: 1° a 5° C:** 15 dias, a partir da data de fabricação. **Embalagem primária**: individual tipo "Sachet", modelo: "Stand Up

Processo nº 169/14 Fls. 013

			Pouch" (fundo estável) – de polietileno de baixa densidade (PEBD), branco, opaco, atóxico, hermeticamente fechado contendo 150 ml, congelado ou refrigerado. **Embalagem secundária:** acondicionados em caixas de papelão resinada com capacidade para 50 embalagens primárias acompanhadas de canudinhos. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
45	Latas de 400g	250	**Suplemento em pó infantil 400g.** Complemento alimentar em pó para crianças, enriquecido com proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais como ferro e cálcio, não contém glúten. Devendo ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. . **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo Antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
46	Quilo	1.200	**Tempero completo sem pimenta.** De acordo com as NTA 02 e 70. Preparado com matérias-primas sãs, limpas, de boa qualidade. Constituído de: sal, alho, opcional cebola, manjericão e salsinha. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. **Embalagem:** pote plástico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de um (01) quilogramas. Reembalado em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
47	Unidades	1.100	**Vinagre** - de vinho tinto– frasco 750 ml Acondicionado em plástico resistente. **Embalagem**: deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade: nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

169/14 014

Comeder Ltda

Comércio de Mercadorias e Derivados de Produtos Alimentícios Ltda - EPP

CNPJ: 03.347.228/0001-40 Inscrição Estadual: 351.018.381.116

Iguape, 01 de abil de 2014.

Prefeitura Municipal de Ilha Comprida

Orçamento para estimativa - Depto Educação

ITEM	UNID.	PRODUTO	QUANT.	VL UNIT	VL TOTAL
1	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G	**500**	2,90	1.450,00
2	KG	AÇÚCAR REFINADO	**5.000**	1,86	9.300,00
3	KG	AMIDO DE MILHO	**60**	4,05	243,00
4	KG	ALMONDEGA	**7.500**	13,50	101.250,00
5	KG	ARROZ TIPO I	**22.000**	2,33	51.260,00
6	LATA	AZEITE DE OLIVA 500ML	**2.000**	7,60	15.200,00
7	PCT	BOLACHA SALGADA CC 400G	**3.500**	2,50	8.750,00
8	PCT	BOLACHA DOCE 400G	**3.800**	2,50	9.500,00
9	KG	ACÉM CUBOS IQF	**9.000**	19,90	179.100,00
10	KG	CARNE SUÍNA CUBOS POUCH	**7.000**	28,00	196.000,00
11	KG	ACÉM MOÍDA IQF	**7.000**	17,00	119.000,00
12	UNID	CHÁ MATE 250G	**1.000**	3,30	3.300,00
13	CAIXA	CHÁ SACHE	**200**	1,45	290,00
14	KG	COLORÍFICO 500G	**300**	5,12	1.536,00
15	UNID	EXTRATO DE TOMATE 1,02	**2.500**	4,36	10.900,00
16	LATA	MUCYLON DE ARROZ 400G	**110**	10,80	1.188,00
17	LATA	FARINHA LÁCTEA	**110**	11,30	1.243,00
18	LATA	MUCYLON DE MILHO 400G	**110**	10,80	1.188,00
19	KG	FARINHA DE TRIGO	**600**	2,45	1.470,00
20	KG	FEIJÃO TIPO I	**7.500**	4,50	33.750,00
21	LATA	FERMENTO QUÍMICO 100G	**400**	1,55	620,00
22	KG	PEITO FRANGO COM OSSO	**10.500**	6,60	69.300,00
23	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL	**10.000**	18,90	189.000,00
24	LATA	NESTOGENO 1 400G	**350**	22,30	7.805,00
25	LATA	NESTOGENO 2 400G	**350**	19,30	6.755,00
26	KG	LINGUIÇA CALABRESA	**4.500**	8,60	38.700,00
27	PCT	MACARRÃO CONCHINHA 500G	**100**	1,96	196,00
28	KG	MACARRÃO PENNE 500G	**5.500**	3,06	16.830,00
29	POTE	MARGARINA 500G 80% LIP.	**3.000**	4,60	13.800,00

169/14 015

30	LATA	ÓLEO DE SOJA 900ML	**3.500**	3,29	11.515,00
31	PCT	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500G	**1.900**	7,00	13.300,00
32	KG	SAL REFINADO	**1.000**	1,44	1.440,00
33	UNID	SUCO PASTEURIZADO LARANJA	**100.000**	0,99	99.000,00
34	LATA	SUSTAGEM KIDS 400G	**250**	21,50	5.375,00
35	KG	TEMPETO COMPLETO S/ PIMENTA	**1.200**	4,30	5.160,00
36	FRASC	VINAGRE vinho 750ML	**1.100**	2,94	3.234,00
		VALOR TOTAL			**1.227.948,00**

Atenciosamente:

Francisco Andriello
Gerente Administrativo

Processo nº 609/14 Fls. 016

GABINETE

Processo: **PP nº 007/2014.**
De: **Senhor Prefeito**
Para: **Departamento de Finanças**
Data: **25 de Fevereiro de 2014.**

Preliminarmente à autorização solicitada pelo Departamento de Educação, pela Senhora Roberta França Fortes, datada de 24/02/2014, para aquisição de Produtos para Merenda, o presente processo deverá tramitar pelos setores competentes com vistas:

1- à indicação de recursos de ordem orçamentária para fazer face à despesa;
2- à elaboração de parecer sobre a necessidade de procedimento licitatório, indicando a modalidade e o tipo de licitação a serem adotados no certame;
3- à elaboração da minuta do instrumento convocatório da licitação e da minuta do contrato;
4- ao exame e aprovação das minutas indicadas no item 3 acima, pelo Departamento Jurídico.

Requer-se urgência nas informações, tendo em vista tratar-se de produtos que deverão ser utilizados, principalmente, na alimentação dos alunos que frequentam as Unidades Escolares do Município.

DÉCIO JOSÉ VENTURA
Prefeito Municipal

Prefeitura Municipal de Ilha Comprida
Estância Balneária
Av. Beira Mar, 11.000 – Balneário Meu Recanto – Ilha Comprida/SP – CEP 11.925-000 – Tel. (13)3842-7000.

Protocolo nº 169/14 Fls. 017

Processo: **PP nº 007/2014.**
De: **Departamento de Finanças**
Para: **Senhor Prefeito**
Data: **26 de Fevereiro de 2014.**

Em atenção a solicitação de Vossa Excelência, informamos a existência de previsão de recursos orçamentários para assegurar o pagamento das obrigações decorrentes da aquisição de Produtos para Merenda dos Alunos, solicitado pelo Departamento de Educação, em data de 24 de Fevereiro de 2014, pela Senhora Roberta França Fortes, sendo que o pagamento será efetuado através da Dotação Orçamentária – Fichas nº. 333 e 335, com recursos provenientes do Orçamento Vigente.

Certos do atendimento despedimo-nos,

ROBERTO LUIZ DA SILVA JUNIOR
Diretor do DAF

169/14 018

PARECER

Processo PP nº 007/2014.
De: Departamento Jurídico
Para: Senhor Prefeito
Data: 27 de Fevereiro de 2014.

Este Departamento Jurídico, de posse das documentações que integram o presente processo administrativo, referente à contratação de empresa objetivando a aquisição, parcelada de Produtos para Merenda, para atender as necessidades do Departamento de Educação, em conformidade com os documentos que integram o presente processo, mediante menor valor oferecido para os itens, passa a exarar o seguinte parecer.

O presente processo foi devidamente observado no pertinente às exigências constantes nos incisos II e III, do artigo no artigo 3º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

De acordo com a documentação apresentada pelo Departamento de Educação, o preço total estimado para a aquisição dos Materiais de Limpeza importa em **R$ 1.300.000,00 (Trezentos mil reais).**

O Diretor do DAF, Senhor Roberto Luiz da Silva Junior, informa a existência de previsão de recursos de ordem orçamentária para fazer face ás obrigações decorrentes da contratação, esclarecendo que o pagamento será efetuado através da Dotação Orçamentária – Ficha nº. 333 e 335, de acordo com o estabelecido no art. 167, inciso I e II da Constituição Federal e artigo 3º, Inciso III da Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002.

Tendo em vista tratar-se de aquisição de mercadorias, é prática usual, nas administrações públicas federais e estaduais, o emprego da modalidade Pregão, sendo observado os preceitos estabelecidos na Lei Federal 8.666/93, assim endente esta APJ., que a aquisição dos medicamentos solicitados pelo Departamento de Educação, sejam adquiridos através de Pregão Presencial, devendo Vossa Excelência designar o pregoeiro e a equipe de apoio, conforme estabelece o Inciso IV do Artigo 3º, da Lei Federal 10.520/2002.

Este é o parecer desta APJ., que sob o crivo do S.M.J., submetemos à elevada apreciação e decisão de Vossa Excelência.

GERALDINO BARBOSA DE OLIVEIRA JÚNIOR
Diretor Depto. Jurídico

Processo nº 169/14 Fls. 019

Processo PP nº 007/2014.
De: Departamento de Compras
Para: Departamento Jurídico
Data: 28 de Fevereiro de 2014

Pelo presente encaminhamos a Vossa Senhoria minuta do Edital de Licitação, para aquisição de Produtos para Merenda dos Alunos das Unidades Escolares do Município, solicitados pelo Departamento de Educação, sob a modalidade Pregão Presencial nº 007/2014 e anexos, e respectiva minuta de contrato, para os fins previstos no Inciso I, do Artigo 3º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002.

Cordialmente,

MENEVALDO CAETANO GATTO
Licitações

Processo nº 169/14 Fls. 020

PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHA COMPRIDA
(DEPARTAMENTO DE COMPRAS)

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 007/2014

Fonte de Recursos:	Verba Consignada no Orçamento Vigente.
Objeto:	Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar.
Entrega dos Envelopes:	dia 28 de Março de 2014 às 14H00M.
Abertura dos Envelopes:	dia 28 de Março de 2014 às 14H00M.
Edital e Informações:	O Edital poderá ser retirado junto à Prefeitura Municipal de Ilha Comprida, Avenida Beira Mar, nº. 11.000 - Boqueirão Norte - Balneário Meu Recanto - Ilha Comprida, Estado de São Paulo - CEP 11.925-000. Informações - Fax (013) 3842.1141 - Fone (013) 3842.7000 - Ramal 7065 – no horário comercial ou pelo e-mail: juridicoilha@yahoo.com.br

Ilha Comprida, 28 de Fevereiro de 2014.

DÉCIO JOSÉ VENTURA
Prefeito Municipal

Processo nº 169/14 Fls. 021

EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL N°. 007/2014
PREFEITURA MUNICIPAL DE ILHA COMPRIDA
TIPO: MENOR PREÇO

A Prefeitura Municipal de Ilha Comprida, por seu Prefeito Municipal Senhor **DÉCIO JOSÉ VENTURA**, torna público, para ciência dos interessados, que por intermédio de seu pregoeiro, designado pelo Decreto nº. 538 de 28 de Novembro de 2005, realizará licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL,** objetivando a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, que será regido pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002 e Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, aplicando-se subsidiariamente, no que couber as disposições da Lei Federal nº. 8666/93 e suas alterações posteriores e demais normas regulamentares, aplicáveis a espécie. A abertura dos envelopes de proposta e documentação ocorrerá no dia 28 de Março de 2014, às 14H00M, na Sala de Reuniões, situada à Avenida Beira Mar, nº. 11.000 – Balneário Meu Recanto, neste Município de Ilha Comprida - São Paulo.

A presente licitação, cujo tipo é o de **MENOR PREÇO** será integralmente conduzida pelo pregoeiro assessorado por sua equipe de apoio e será regida nos termos da Lei nº. 10.520/02 e subsidiariamente pela Lei nº. 8.666/93, consoante às condições estatuídas neste instrumento convocatório e seus anexos, constantes do processo indicado acima.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na Sessão de Abertura do Pregão, que ocorrerá na Sala do Gabinete do Senhor Prefeito Municipal, situada a Avenida Beira Mar., nº. 11.000 – Balneário Meu Recanto. A sessão pública de processamento do Pregão terá início após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame. A sessão de processamento do pregão será realizada na sala de reuniões do Gabinete do Senhor Prefeito Municipal, no endereço acima mencionado, iniciando-se às 14H00M e será conduzido pelo pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designado nos autos do processo em epígrafe.

I - DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, conforme especificações constantes do **Anexo I**.

II - DA PARTICIPAÇÃO

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

III - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

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

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

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

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

3.4 - A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

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

4.1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no **Anexo II**, deverá ser apresentada fora dos Envelopes n.° 01 e 02.

4.2 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 (dois) envelopes não transparentes, fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, a identificação da licitante, e os seguintes dizeres:

ENVELOPE N.° 01 - PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL N.° 007/2014
PROCESSO PP N.° 007/2014

ENVELOPE N.° 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N.° 007/2014
PROCESSO PP N.° 007/2014

V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

5.1 - A proposta, nos termos do item 4.2 da cláusula IV, deverá ser apresentada datilografada ou digitada em letral arial, tamanho 12, em folha A4, sem emendas nem rasuras; ao final ser identificada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, neste caso, juntando-se a procuração; devendo conter:

5.1.1 – itens, (compatível com o objeto descrito), identificação, inclusive a marca, e ou, procedência dos produtos ofertados; preços unitários e totais, líquidos, expressos em moeda nacional corrente, entregues na forma da Cláusula IX deste edital, inclusive descarga, conforme determinado no pedido. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as

despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

5.1.2 - prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de encerramento da licitação;

5.2 - Depois de aberta, a proposta se acha vinculada ao processo pelo seu prazo de validade, não sendo permitida sua retirada ou a desistência de participação por parte do proponente.

5.3 - Apresentada a proposta, o proponente estará automaticamente aceitando e se sujeitando às cláusulas e condições do presente Edital.

5.4 - Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias independentemente de qualquer outra manifestação.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"

6.1 - O Envelope "Documentos de Habilitação", nos termos do item 4.2 da clausula IV, deverá conter os documentos a seguir:

6.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro comercial, no caso de *empresa individual*;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de *sociedades comerciais*;

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

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

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

6.1.2 - REGULARIDADE FISCAL

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo a sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) provas de regularidade, em plena validade, para com a Fazenda Federal (consistindo em Certidão Negativa de Tributos e Contribuições Federais e Certidão de Quitação da Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, ou, Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União);

d) provas de regularidade, em plena validade, para com a Fazenda Estadual (Certidão Negativa quanto a Dívida Ativa do Estado);

e) provas de regularidade, em plena validade, para com a Fazenda Municipal (Tributos Mobiliários e Imobiliários, do domicílio ou sede do licitante e em nome do mesmo);

f) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, em plena validade, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei, mediante a apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal e Certidão Negativa de Débito (CND) emitida pelo INSS, ou pelo

Ministério da Fazenda – Secretaria da Receita Federal do Brasil, nos termos da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº03, de 02/05/2005;

g) Prova de regularidade relativa à Justiça do Trabalho, através de apresentação de Certidão Negativa.

6.1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias, contados da data de apresentação da proposta;

6.1.4 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) declaração de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes (**Anexo III**);

b) declaração que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (**Anexo IV**).

A documentação exigida poderá ser apresentada no original ou através cópia, produzida por qualquer processo de reprodução, autenticada por cartório competente, com data de expedição não anterior a 90 (noventa) dias da data de encerramento da licitação, se outro prazo de validade não constar dos documentos;

Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ, devendo ser observado o seguinte:

a) se a licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ;

b) se a licitante for a **filial**, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ, exceto aqueles que, pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da **matriz**;

c) se a licitante for a **matriz** e o fornecedor do bem ou prestadora dos serviços for a **filial**, os documentos deverão ser apresentados com o número de CNPJ da **matriz** e da **filial**, simultaneamente.

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

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

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

Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação das licitantes ficarão em poder do Pregoeiro e da Equipe de Apoio, sendo devolvidos às licitantes desclassificadas, mediante pedido escrito, após a assinatura do contrato ou efetivo cumprimento da obrigação pela proponente adjudicatária.

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

a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

b) que deixe de apresentar qualquer dos documentos solicitados neste Edital;

c) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;

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

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

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

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

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

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

7.6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances, aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances, incidirá sobre **o MENOR PREÇO.**

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

7.8 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

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

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

A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

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

7.12 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

a) substituição e apresentação de documentos, ou

b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

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

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

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

VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

8.1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

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

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

8.5 - O recurso terá efeito suspensivo para o item respectivo, e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.6 - A adjudicação será feita por item.

8.7 - Nos eventuais recursos, a Recorrente deverá observar o seguinte:

I.- somente serão válidos os documentos originais;

II.- as razões deverão ser protocoladas no Setor de Protocolo, na Avenida Beira Mar, nº. 11.000 – Balneário Meu Recanto – Ilha Comprida/SP;

III.- não protocolando na forma definida, o Pregoeiro não apreciará o teor dos citados memoriais.

IX - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

I.- Os produtos ofertados deverão estar com prazo de validade, não inferior a 30 (trinta) dias;

II.- descrição do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações fornecidas pela Prefeitura Municipal de Ilha Comprida;

III preço deverá permanecer fixo e irreajustável, até entrega dos materiais;

IV.- a entrega dos produtos será no máximo 48 (quarenta e oito) horas após o recebimento da requisição fornecida pelo Setor de Compras da Prefeitura;

V.- A empresa vencedora se compromete em fornecer e entregar no local indicado pela CONTRATANTE os produtos, sem qualquer ônus para a Prefeitura do Município de Ilha Comprida.

VI.- o ato do recebimento do item não importa em sua aceitação. O produto será submetido a verificação pelo funcionário responsável pela merenda escolar, devendo o fornecedor promover, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação, a troca dos produtos recusados;

VII.- a proposta deverá conter a marca/modelo do produto, quantidade, valor unitário e valor total dos produtos;

VIII.- o preço a vista com pagamento até 30 (trinta) dias;

IX.- no preço ofertado deverão estar incluídos todos os custos do produto, inclusive os custos relativos a transporte até a sede deste Município.

X.- O fornecimento será parcelado, de acordo com as necessidades e autorização do Departamento de Educação, devendo ocorrer o fornecimento após solicitação feita pelo Departamento de Educação independente do dia, ou seja, sábados, domingos e feriados.

XI.- Não será permitida na entrega, a substituição dos produtos ofertados, quer em função de outra especificação, outras marcas, etc.

X - DAS CONDIÇÕES DE SUBSTITUIÇÃO DOS PRODUTOS

10.1 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, na forma na cláusula anterior, a Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeição por quaisquer dos motivos elencados na clausula anterior, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração;

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

d) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante.

XI - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

11.1 - A licitante, que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais.

11.1.1 – A licitante vencedora deverá apresentar como condição para a celebração do contrato os documentos originais ou cópias autenticadas aludidos nos itens 6.1.2 – comprovação de regularidade fiscal.

Processo nº 169/14 Fls. 028

11.1.2 – Se os documentos de regularidade fiscal apresentarem alguma restrição será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.1.3 – O prazo de regularização da documentação aludido no item 11.1.2 poderá ser estendido uma única vez, mediante pedido formal da empresa vencedora, juntando declaração de seu responsável legal de que está providenciando a regularização e eventuais documentos comprobatórios.

11.1.4 – Decorrido o prazo, a não-regularização da documentação, implicará na decadência do direito à contratação, ficando sujeita às penalidades previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

11.2 - A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o termo de contrato dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis da notificação pelo Setor de Licitação caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se, sem prejuízo das demais sanções previstas, em multa pecuniária de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

11.3 - Pela inexecução total ou parcial do contrato a Prefeitura poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

11.3.1 - advertência;

11.3.2 - multa indenizatória pecuniária de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

11.3.3 - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

11.3.4 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem 11.3.3 desta cláusula.

11.3.5 - as sanções previstas acima, poderão ser aplicadas cumulativamente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, nos seguintes prazos:

Das sanções estabelecidas no item 11.3, subitens 11.3.1, 11.3.2 e 11.3.3, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da CONTRATADA;

Da sanção estabelecida no item 11.3, subitem 11.3.4, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo ser requerida a reabilitação 02 (dois) anos após a aplicação da pena;

11.4 - O atraso injustificado da entrega do objeto, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei n.º 8.666/93, sujeitará a contratada à multa de mora, calculada na proporção de 1,00% (um por cento) ao dia, sobre o valor da obrigação não cumprida.

11.5 - Tudo o que for fornecido incorretamente e portanto não aceito, deverá ser substituído por outro, na especificação correta no prazo máximo e improrrogável de 03 (três) dias;

A não ocorrência de substituição no prazo definido, ensejará a aplicação das sanções previstas nesta cláusula.

11.6 - As sanções previstas nos itens 11.1, 11.2, 11.3, 11.4 e subitens poderão ser aplicadas cumulativamente de acordo com circunstâncias do caso concreto.

11.7 - O valor da multa será automaticamente descontado de pagamento a que a contratada tenha direito, originário de fornecimento anterior ou futuro;

Processo nº 169/14 Fls. 029

Não havendo possibilidade dessa forma de compensação, o valor da multa, atualizado, deverá ser pago pelo inadimplente na Tesouraria Municipal, na condição "à vista". Na ocorrência do não pagamento, o valor será cobrado judicialmente.

XII - DA FORMA DE PAGAMENTO

12.1.- Os pagamentos serão efetuados pela Prefeitura Municipal de Ilha Comprida, até o **10.º (décimo) dia corrido**, após a entrega do fechamento mensal das notas fiscais realizado pelo Departamento de Educação.

12.1.1 - As despesas decorrentes do presente edital correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias vigente no orçamento, do Departamento de Educação da Prefeitura para o exercício de 2014: Fichas nºs _____.

Em caso de prorrogação contratual, as despesas decorrentes correrão por conta da dotação orçamentária, prevista na lei de orçamento, conforme previsto artigo 65 § 8º da Lei Federal nº. 8.666/93 e posteriores alterações.

12.2.- Deverão os preços propostos englobar todas as despesas com os transportes, descargas, seguro, impostos e outras, que correrão sempre por conta e risco do fornecedor devendo, portanto estar incluídas no preço dos produtos cotados.

12.3. Não será admitida proposta com condição de pagamento diferente daquela definida no presente edital.

12.4. A Prefeitura não efetuará pagamento através de cobrança bancária; os pagamentos serão efetuados nas modalidades "ordem de pagamento bancária", ou no "caixa da Prefeitura", devendo a adjudicatária indicar o número de sua conta corrente, agência e banco correspondente.

XIII - DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

13.1 - Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

13.1.1 - As petições deverão ser protocoladas junto ao Setor de Protocolo, na Avenida Beira Mar, nº. 11.000 – Balneário Meu Recanto – Ilha Comprida – São Paulo, dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 1 dia útil.

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

13.1.3 - Em caso de alteração no texto do edital e de seus anexos, que afete a formulação das propostas, o prazo de divulgação será restituído na íntegra.

13.2 - Nos eventuais atos de impugnações, o interessado deverá obedecer o procedimento abaixo:

13.2.1 - somente serão válidos os documentos originais;

13.2.3 - não protocolando na forma definida, o Pregoeiro não apreciará o teor dos citados documentos.

XV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 - 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.

Processo nº 169/14 Fls. 030

15.2 - De todas as sessões públicas realizadas para esta licitação será lavrada ata circunstanciada dos trabalhos, onde serão registradas as impugnações fundamentadas porventura apresentadas pelos representantes legais presentes.

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

15.3 - Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas, serão rubricados pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes.

15.4 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes serão devolvidos oportunamente, mediante requerimento, após a celebração do contrato ou instrumento equivalente.

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

15.6 - Integram o presente Edital:

Anexo I - descrição do objeto do certame;

Anexo II - modelo de declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;

Anexo III - modelo de declaração de inexistência de fato impeditivo;

Anexo IV - modelo de declaração de regularidade para com o ministério do trabalho;

Anexo V - minuta de termo de contrato;

15.7 - A qualquer tempo esta licitação poderá ser anulada ou revogada, com amparo na legislação que rege o presente certame.

15.8 - Informações complementares que se fizerem necessárias deverão ser procuradas pelo interessado no Departamento Jurídico da Prefeitura Municipal de Ilha Comprida, situado na Avenida Beira mar, nº. 11.000 – Balneário Meu Recanto, neste Município de Ilha Comprida, Estado de São Paulo, ou através do Fone (0xx13) 3842.7000 ramal 7036 e Fax (0xx13) 3842.1141.

Ilha Comprida (SP), 28 de Fevereiro de 2014.

DÉCIO JOSÉ VENTURA
Prefeito Municipal

Processo nº 169/14 Fls. 031

ANEXO I – PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2014

RELAÇÃO DOS PRODUTOS

ITENS 01 A 47: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			
ITEM	**UN**	**QUANT**	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**
1	Ptes	500	**Achocolatado em pó** para preparo instantâneo. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Com composição básica: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Aparência pó homogêneo, cor marron, sabor e cheiros próprios. **Embalagem** Acondicionado em embalagem com peso liquido de 400 g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Apresentar amostra.**
2	Quilo	5000	**Açúcar refinado** Especial, filtrado ou peneirado. De acordo com a NTA 02 e NTA 52; contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. **Embalagem:** pacote com um quilo, embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico resistente. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
3	Quilo	60	**Amido de milho – embalagem de 500 gramas** De acordo com a NTA 02 e 37. Produto amiláceo extraído do milho. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. **Embalagem:** caixa de papelão fina, acondicionada internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de quinhentas (500) gramas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço

Processo nº 169/14 Fls. 032

			do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
4	Quilo	7500	**Almôndega** - componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne de Peru, água, carne de frango, carne suína, carne bovina, proteína texturizada de soja, sal, maltodextrina, condimentos, estabilizantes: tripolifosfato de sódio (INS 451i) e polifosfato de sódio (INS 452i), aroma natural de carne bovina, aroma natural, corantes: caramelo IV (INS 150d) e vermelho de beterraba (INS 162), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). Não contém glúten. **Embalagem: Primária** Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termosoldado, transparente com capacidade para 2 kg de produto. **Secundária** Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para dois pacotes de peso líquido de 2 kg de produto.
5	Quilo	22.000	**Arroz polido – longo fino – tipo 1** De acordo com as NTA 02 NTA 33. Tipo 1. Beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos, finos, cor clara, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Não pode apresentar odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao consumo, prejudicial à sua saúde (pesticidas). Será permitida a umidade máxima de 14% e tolerância de até 6% de grãos quebrados. **Embalagem:** sacos de polietileno, atóxico, transparentes e resistentes, termossoldado, contendo cinco quilos e reembalados em fardos de papel ou saco plástico resistente em fardos de trinta quilos. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. **Validade:** mínima de nove meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, embalagens danificadas, não atenda a especificação ou esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho ou contenha substâncias nocivas a saúde. **Amostra:** apresentar amostra **mínimo cinco quilos,** avaliar rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento.
6	Latas de 500 ml	2.000	**Azeite de Oliva 500ml.** Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que um, coloração amarelo esverdeado, que possam ser novamente abertas após aberta. **Embalagem:** de 500ml Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de

			fabricação, prazo de validade. Reembalado em fardos de papelão ou saco plástico resistente. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
7	Pctes	3.500	**Biscoito salgado tipo cream cracker** De acordo com as NTA 02 e NTA 48. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento, leite e estabilizante ETI (lecitina de soja). **Aparência:** massa bem assada, sem recheio, sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. **Embalagem:** pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido de quatrocentas (400) gramas, tendo dupla embalagem. Reembalados em caixa de papel ondulado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima quatrocentos gramas,** avaliar qualidades organolépticas, aparência.
8	Pctes	3.800	**Bolacha doce – tipo maisena** De acordo com as NTA 02 e NTA 48. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite, essência e sal refinado. **Embalagem:** o produto deverá vir embalado em sacos plásticos atóxicos, contendo (400) gramas cada e reembalados em caixas de papelão reforçado. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número do registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima quatrocentos gramas,** avaliar qualidades organolépticas, aparência.
9	Quilos	9.000	**Carne em Cubos Bovina ÁCEM.** Carne Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até 12º c), resfriada (0º a 7º). Peça: acém. O produto deve se apresentar congelamento individualizado (IQF). **Embalagem:** sacos de polietileno atóxicos, transparente (com pigmentação azul) e resistentes, com 1 etiqueta interna de identificação, com vedação

Processo nº 169/14 Fls. 034

			termossoldada, contendo peso líquido a cerca de dois (02) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo seis pacotes cada, lacrado com fita gomada , de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
10	Quilos	7.000	**Carne Cozida de Suíno em Cubos.** O produto de apresentar-se em cubos, coloração amarelo claro, textura macia, odor e sabor característico. **Embalagem:** pouch, embalagem flexível submetida a processo de esterelização. É composta de poliéster, folha de alumínio, nylon e polipropileno. Tem formato retangular plano. Próximo à solda de topo existe num "notch" para facilitar a abertura. A embalagem é rotulada com uma etiqueta primária, contendo peso líquido de dois (02) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Embalagem Secundária:** caixas de papelão ondulado, reforçada, contendo seis pouches de dois quilos fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
11	Quilos	7.000	**Carne em Moída Bovina ÁCEM.** Carne Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até 12º c), resfriada (0º a 7º). Peça: acém.O produto deve apresentar-se moído, a carne deve ser de textura macia, odor e sabor caracterísco. O produto deve se apresentar congelamento individualizado (IQF). **Embalagem:** em polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos de acordo co a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfuração ou vazamento, atóxicos, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de dois (02) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.

12	Pctes	1000	**Chá mate -** De acordo com a NTA 02 e NTA 46. Beneficiada, composta de folhas de erva-mate tostada para infusão, sem corante artificial, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. **Aparência:** cor, cheiro e sabor próprios. **Embalagem:** caixa de papelão fina, acondicionada internamente em saco de papel impermeável contendo peso líquido de 250 gramas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
13	Caixa	200	**Chá tipo sache**, caixa com 10 (dez) saquinhos de 10gr cada um, sabores camomila, erva-doce. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
14	Quilo	300	**Colorau 500g.** Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos,obtidos de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem: Acondicionado em saco plástico transparente e a tóxico, hermeticamente vedado e resistente de 500g. .**Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra**: apresentar amostra **mínima de 300 gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
15	Emb. de 1 KG	2.500	**Extrato de tomate –** De acordo com a NTA 02 e NTA 32, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais **Aparência:** massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. **Embalagem:** O produto deverá vir embalado em aproximadamente um quilo que não devem estar abauladas (estufadas), amassadas. Devem vir reembaladas em caixas de papelão reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número do registro do órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a trinta (30) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e

			embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima lata com trezentos e cinqüenta gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem, rendimento.
16	Latas de 400g	110	**Farinha de arroz 400g.** – Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido , sais minerais (carbonato de cálcio,fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, Niacina, Vitamina E, Acido pantotênico, Vitamina A, Vitamina B1, Vitamina B6, Acido Fólico, Vitamina D) e aromatizante Vanilina, contendo glúten. Devendo ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. . **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra**: apresentar amostra **mínima de 300 gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
17	Latas de 400g	110	**Farinha Láctea 400g**. Cereal preparado, aspecto físico farinha, uso nutricional, aplicação infantil, componentes farinha trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e leite em pó integral com 400 grs. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
18	Latas de 400g	110	**Farinha de Milho 400g.** Farinha de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina B12, vitamina C, vitamina D, niacina, pantotenato de cálcio, vitamina /b12, vitamina C, vitamina D, pantotenato de cálcio, vitamina B1, vitamina B6 vitamina E, ácido fólico) e aromatizante vanilina. Pode conter glúten e traços de leite. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra**: apresentar amostra **mínima de 300 gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
19	Quilo	600	**Farinha de trigo especial – pacotes com 1 (um) quilo** De acordo com a NTA 35. Produto obtido de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, não podendo estar fermentada, rançosa e máximo de 14% p/p de umidade. **Aparência:** pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. **Embalagem:** o produto deverá vir embalado em pacote de polietileno atóxico, de um (01) quilo e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico atóxico, resistente, constando o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento

			máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima dez quilos,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem, rendimento.
20	Quilo	7.500	**Feijão carioquinha – Tipo 1** O produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e variedade correspondente, grãos de tamanhos e formatos naturais, secos, limpos e com umidade máxima de 15%. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Com tolerância (em peso): >0,5 % de grãos carunchados ou danificados por insetos, grãos avariados e/ou de classe diferente da predominante e ou impurezas e matéria estranha e não deve apresentar mal estado de conservação (fermentado). **Embalagem:** sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo um quilo e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado contendo no máximo trinta (30) quilos. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. **Validade:** mínima de noventa (90) dias a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima dois quilos,** avaliar rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades.
21	Lata	400	**Fermento químico em pó para bolo – lata com cem (100) gramas** De acordo com a NTA 02 e NTA 80. Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. **Embalagem:** lata de folha de flandrez, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 100 (cem) gramas. Na embalagem deve constar nome e endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente. As latas deverão ser isentas de ferrugem, amassadas, estufadas ou qualquer outro defeito. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
22	Quilo	10.500	**Frango – Peito.** Peito de Frango com osso resfriado, empacotado em embalagem plástica, lacrada de aproximadamente um quilo. . **Embalagem:** em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do

Processo nº 169/14 Fls. 038

			produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
23	Unidade	80.000	**Iogurte -** Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição microorganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. **Embalagem:** Contendo 120g ,primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.**Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra**: apresentar amostra **mínima de 300 gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
24	Unidade	10.000	. Leite em pó integral – embalagem com um quilo (1 kg). Livre de umidade e fermentação, **apresentar ficha técnica. Composição centesimal:** proteínas, mínimo de 26%; lipídios, mínimo de 26%; lactose, mínimo de 38%; caseína, mínimo de 22%. **Aparência:** pó fino, cor amarelo claro, cheiro e sabor próprios. **Embalagem**: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com pilietileno, termossoldado, contendo peso líquido médio de um quilo. Reembalados em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro de órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
25	Unidade	350	**Leite em Pó -** Fórmula infantil para lactantes de 0 a 6 meses, sem sacarose e enriquecida com ferro e vitaminas. Embalagens com 400gr com data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação e no minimo 01 ano de validade.
26	Unidade	350	**Leite em Pó -** Fórmula infantil para lactantes de 6 a 12 meses, sem sacarose e enriquecida com ferro e vitaminas. Embalagens com 400gr com data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação e no mínimo 01 ano de validade.

Processo nº 169/14 Fls. 039

27	Quilo	4.500	**Lingüiça Calabresa.** Carne suína de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas tipo calabrês. **Embalagem:** á vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
28	Pct	100	**Macarrão de sêmola – tipo conchinha. Ingredientes: S**êmola de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro. **Embalagem:** sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo quinhentos (500) gramas e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima de quinhentos gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e aparência.
29	Quilo	5.500	**Macarrão de sêmola – tipo penne. Ingredientes:** sêmola de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro. **Embalagem:** sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo quinhentos (500) gramas e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. **Amostra:** apresentar amostra **mínima de quinhentos gramas,** avaliar qualidades organolépticas, embalagem e aparência.
30	Potes de 500g	3.000	**Margarina 500g.** Com 80% de lipídeos, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar, não deve estar isentos ranços e de outras características indesejáveis. **Embalagem:** Em polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão

			competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de seis (06) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega.
31	Quilo	850	**Mistura para preparo de bolo sabor Milho com Flocos de Goiabada – Ingredientes:** açúcar, farinha trigo e milho enriquecido com ferro e acido fólico, gordura vegetal, leite em pó, ovo pó, sal, ferro, zinco, emulsificantes (INS471 e 472a), estabilizante goma xantana, fermento químico (INS500 ii, 450 i, INS341 i) e aroma natural de milho. Contém Glúten. **Embalagem: Primária** 8 pacotes de 1kg de pó para bolo e 8 pacotes de fruta cristalizada. **Secundária** caixa de papelão ondulado com 9,2 kg.
32	Lata de 900 ml	3.500	**Óleo de soja refinado – com 900 ml.** Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado. **Embalagem:** latas ou similar, contendo 900 ml cada e reembaladas em caixas de papelão reforçado. As latas deverão estar isentas de ferrugem, amassadas ou qualquer outro defeito. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
33	Quilo	22.000	**Pão, tipo FRANCÊS 50 g.** Características adicionais obtido por cocção com formato fusiforme e pestana. Transporte em caixas plásticas, forradas com Papel descartável. Assados no mesmo dia. **OBS: Entrega nas Escolas localizadas na área do centro da cidade.**
34	Unidade	30.000	**Pão, tipo Cará.**
35	Quilo	2.000	**Pão, tipo FRANCÊS 50 g.** Características adicionais obtido por cocção com formato fusiforme e pestana. Transporte em caixas plásticas, forradas com papel descartável. Assados no mesmo dia. **OBS: Entrega nas Escolas do Bairro de Pedrinhas e Imediações.**
36	Pctes	1.900	**Pó de café.** Produto 100 % puro, oriundo de grãos de café torrados e moídos. Cor, sabor e odor característicos. **Embalagem:** saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com plietileno, termossoldado, contendo peso líquido de quinhentas (500) gramas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade. Reembalado em fardos de papelão ou saco plástico resistente. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
37	Quilo	1.500	**Pó para preparo de purê de batata instantâneo –** Ingredientes: Batata flocos desidratada, maltodextrina, leite em pó, gordura vegetal, sal, cebola e cúrcuma pó, corante natural, urucum, aroma id. Natural e manteiga e realçadores de sabor. Não contém glúten. **Embalagem**: Sacos de polietileno leitoso

Processo nº 169/14 Fls. 041

			contendo 1kg. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, com comprovação TPVA e TPO_2. Reembalado em caixa de papelão ondulado contendo 8kg. **Validade:** mínima de doze (12) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
38	Quilo	500	**Mistura em Pó para o Preparo de Bolo de Abacaxi com Linhaça Enriquecido com Vitaminas e Minerais -** formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. **Ingredientes:** Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, linhaça, aroma idêntico natural de abacaxi (aromatizante), fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); sal, corante natural: urucum (INS-160b), vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten. **Embalagem Primária:** O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada, com comprovação TPVA e TPO_2. **Embalagem Secundária:** Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. **Rotulagem:** Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. **Validade:** O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
39	Quilo	250	**Mistura em Pó para o Preparo de Bolo Crocante de Banana Enriquecido com Vitaminas e Minerais**, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. **Ingredientes:** Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, ovo em pó, amido de milho, gordura emulsificada low trans, aroma idêntico ao natural de banana (aromatizante), fermento químico: fosfato ácido de sódio e alumínio (INS-541i) e bicarbonato de sódio (INS-500ii); sal, corante natural: caramelo (INS-150a), vitaminas (A, C, B1, B2, B3 e B6) e minerais (Ferro, Cálcio e Zinco). Contém glúten. **Ingredientes da Farofa:** Açúcar orgânico, maltodextrina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja e canela em pó. Contém glúten. **Embalagem Primária:** O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de farofa, totalizando 1kg, com

Processo nº 169/14 Fls. 042

			comprovação TPVA e TPO_2. **Embalagem Secudária:** Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de farofa, totalizando um peso líquido de 12kg. O empilhamento máximo é de sete caixas. **Rotulagem:** Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. **Validade:** O prazo de validade do produto deverá ser de seis meses a partir da data de fabricação. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
40	Quilo	300	**Mistura para o preparo de bolo bombocado enriquecido com minerais – Ingredientes:** açúcar, farinha trigo enr.c/ferro e ac.folico, Ferro, zinco, coco ralado, ovo em po, gordura vegetal e fermento químico pó(ins500(ii),ins450(i),ins341(i)). **Embalagem Primaria:** sacos de metalizados contendo 1 kg. Com comprovação TPVA e TPO_2. **Embalagem Secundária:** caixa de papelão ondulado contendo 10 kg. **Validade:** 6 meses a partir da data de fabricação. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
41	Quilo	300	**Mistura para preparo de bolo sabor baunilha enriquecido com minerais -** açúcar,farinha trigo enr.c/ferro e ac.folico, amido milho, gordura vegetal, ovo pó, leite pó, sal, fe, zn, fermento químico (ins500(ii), ins450(i) e ins341(i)),emulsificantes (ins471 e 472a),aroma natural de baunilha e estabilizante goma xantana. c o n t e m g l u t e n. chocolate em pó, maltodextrina, cacau e açúcar. n a o c o n t e m g l u t e n. **Embalagem Primaria:** saco de polietileno leitoso contendo 900 g , interna chocolate po: saco metalizado contendo 100 g. Com comprovação TPVA e TPO_2. **Embalagem Secundária:** caixa de papelão ondulado contendo 10 conjuntos (10 kg) **Validade:** 6 meses a partir da data de fabricação. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
42	Quilo	300	**Mistura para preparo de bolo sabor Milho com Flocos de Goiabada – Ingredientes:** açúcar, farinha trigo e milho enriquecido com ferro e acido fólico, gordura vegetal, leite em pó, ovo pó, sal, ferro, zinco, emulsificantes (INS471 e 472a), estabilizante goma xantana, fermento químico (INS500 ii, 450 i, INS341 i) e aroma natural de milho. Contém Glúten. **Embalagem: Primária** 8 pacotes de 1kg de pó para bolo e 8 pacotes de fruta cristalizada, com comprovação TPVA e TPO_2. **Secundária** caixa de papelão ondulado com 9,2 kg. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
43	Quilo	1.000	**Sal refinado iodado – pacote com um (01) quilo.** De acordo com a NTA 71. Cristais brancos com granulação uniforme,

			devendo passar totalmente por peneira, com antiumectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de dez (10) mg e máxima de quinze (15) mg de iodo por um (01) quilo de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. **Aparência:** cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor branca, cheiro inodoro, sabor salino. **Embalagem:** sacos de polietileno atóxicos, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de um (01) quilo. Reembalados em fardos de papel reforçado contendo no máximo trinta (30) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade**: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
44	Unidade	100.000	**Suco Pasteurizado Sabor Laranja-** Alimento natural, líquido, integral, pasteurizado, sem adição de conservantes, obtido a partir do beneficiamento de laranjas sadias classificadas e selecionadas. **Refrigerado: 1° a 5° C:** 15 dias, a partir da data de fabricação. **Embalagem primária**: individual tipo "Sachet", modelo: "Stand Up Pouch" (fundo estável) – de polietileno de baixa densidade (PEBD), branco, opaco, atóxico, hermeticamente fechado contendo 150 ml, congelado ou refrigerado. **Embalagem secundária:** acondicionados em caixas de papelão resinada com capacidade para 50 embalagens primárias acompanhadas de canudinhos. **APRESENTAR AMOSTRA EM EMBALAGEM ORIGINAL E FICHA TÉCNICA EM PAPEL TIMBRADO E ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.**
45	Latas de 400g	250	**Suplemento em pó infantil 400g.** Complemento alimentar em pó para crianças, enriquecido com proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais como ferro e cálcio, não contém glúten. Devendo ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. . **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo Antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
46	Quilo	1.200	**Tempero completo sem pimenta.** De acordo com as NTA 02 e 70. Preparado com matérias-primas sãs, limpas, de boa qualidade. Constituído de: sal, alho, opcional cebola, manjericão e salsinha. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. **Embalagem:** pote plástico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de um (01) quilogramas. Reembalado em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de

Processo nº 169/14 Fls. 044

			fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. **Validade:** mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. **Reposição do produto:** no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
47	Unidades	1.100	**Vinagre -** de vinho tinto– frasco 750 ml Acondicionado em plástico resistente. **Embalagem**: deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade: nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.