PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA
Estado de São Paulo
AVENIDA FRANCISCO GIMENES, 175 – CENTRO – CEP: 17.790-000 –
FONE/FAX: (0—18) 3552-1141 – CNPJ: 67.662.007/0001-40

EDITAL TOMADA DE PREÇOS Nº. 05/2016 - PROCESSO Nº. 011/2016.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA torna público que realizará licitação na modalidade de **TOMADA DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM,** tendo por finalidade a seleção e contratação de empresa especializada no fornecimento de itens da merenda escolar para o município de **PRACINHA - SP**, de acordo com o que se encontra definido na especificação e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, cuja direção e julgamento serão realizados por sua Comissão Especial de Licitação, em conformidade com o disposto na Lei Federal nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, atualizada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1. DO EDITAL

1.1 - São partes integrantes deste Edital:

I - Anexos:

Anexo I - Modelo de Proposta de Preços

Anexo II - Modelo para Declaração do Decreto nº. 4.358/02

Anexo III - Modelo Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo a Habilitação.

Anexo IV – Minuta de Contrato

Anexo V – Anexo III - termo de ciência e notificação.

Anexo VI- descrição dos produtos.

2. DO OBJETO

2.1 - A presente licitação tem como objeto a contratação DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO PARA O FORNECIMENTO DE itens da merenda escolar para o exercício de 2016, para as unidades escolares do município Pracinha – SP, com em conformidade com os anexos do presente Edital e item 1.1 supramencionado.

3. DA DATA, HORA E LOCAL DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E DA PROPOSTA.

3.1 - Os envelopes contendo DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO (envelope nº. 01) e PROPOSTA DE PREÇOS (envelope nº. 02) deverão ser entregues até o **dia 25 de abril**

de 2016, às 14h00min, no Departamento de Licitação da Prefeitura Municipal de Pracinha, localizado na Avenida Francisco Gimenes, nº. 175, nesta cidade de Pracinha, Estado de São Paulo.

3.2 – A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA** não se responsabilizará por documentação e proposta que por ventura não cheguem em hora e local determinados no item 3.1 deste Edital.

3.3 – Não serão aceitos e considerados documentos apresentados em desconformidade com as condições definidas neste Edital.

3.4- Poderão participar deste certame com exclusividade nos itens identificados como "COTA" que cumpram os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital, nos termos do artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, atualizada pela lei complementar nº 147/2014. (Art. 48 para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração publica: III – ceverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte),

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 - Somente poderão participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus anexos, bem como quanto à documentação mencionada nos artigos 27 a 31 da lei 8.666/93.

4.2 – Só poderão participar da presente licitação as empresas cadastradas cujo ramo de atividade seja pertinente à obra a ser contratada ou que demonstre cumprir os requisitos de cadastramento nos termos dos itens seguinte 5.

4.3 - Toda e qualquer documentação emitida pela empresa deverá ser datada e assinada por seus (s) representante (s) legal (is), devidamente qualificado (s) e comprovado (s).

4.4. - Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, cópia autenticada em cartório competente, por publicação em órgão da imprensa oficial ou por cópias, desde que sejam apresentados os originais no ato de abertura dos envelopes nº. 01, para autenticação pela Comissão Especial de Licitação.

5. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA CADASTRAMENTO:

5.1. A Prefeitura Municipal de Pracinha emitirá o Certificado de Registro Cadastral para as empresas interessadas em participar da presente licitação;

5.2 Os documentos para cadastramento devem ser apresentados em ordem, em uma única via, contendo numeração sequencial, até o terceiro dia anterior (20/04/2016) à data do recebimento das propostas (parágrafo 2º do Art. 22 da Lei nº. 8666/93).

5.2.1. Habilitação Jurídica

5.2.1.1. Cédula de identidade dos proprietários dos sócios ou proprietários;

5.2.1.2. Registro comercial quando se tratar de Empresa Individual;

5.2.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores;

5.2.1.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

5.2.2. Regularidade Fiscal:

5.2.2.1. Comprovante de inscrição e situação cadastral no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), emitido com data não superior a 30(trinta) dias da data da entrega da documentação para cadastramento;

5.2.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

5.2.2.3. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

5.2.2.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

5.2.3. Qualificação Técnica:

5.2.3.1 Apresentar Licença de Funcionamento do estabelecimento, expedida pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, onde se localizar a unidade fabricante ou a de armazenamento, dentro de seu prazo de validade ou equivalente publicação na

Impressa oficial e da **Autorização de Funcionamento**, expedida pela **Agência Nacional de vigilância Sanitária – ANVISA,** ou a equivalente publicação na Imprensa oficial, relacionados ao objeto da presente licitação.

5.2.4. Qualificação Econômico-Financeiro:

5.2.4.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou por balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

5.2.4.2. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou, de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

5.2.4.3 As empresas com sede em outra unidade da Federação, a Certidão deverá ser complementada por certidão emitida pelo Tribunal de Justiça do Estado de origem, indicando os cartórios distribuidores de falência e Recuperação Judicial;

5.2.5. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal

5.2.5.1. A comprovação será feita por meio de declaração do licitante de que o mesmo cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Obs: Todos os documentos deverão ser apresentados em original ou em cópia autenticada.

6. DO REPRESENTANTE LEGAL

6.1 - Cada licitante poderá fazer-se representar perante a Comissão Municipal de Licitação por apenas uma pessoa, admitindo-se como representante o diretor, sócio com poderes de gerência ou pessoa habilitada por meio de procuração, com firma reconhecida em cartório ou credenciamento.

6.2 - A instituição de representante perante a Comissão Especial de Licitação será realizada no ato da entrega do envelope de habilitação, no local, data e horário indicados no subitem 3.1 deste Edital, ocasião em que o representante se identificará perante a Comissão, entregando-lhe cópia autenticada da Carteira de Identidade e dos documentos mencionados nos subitens 6.3 e 6.4 infra, os quais serão analisados pela Comissão antes do início da sessão de abertura.

6.3 - Quando o representante for diretor ou sócio com poderes de gerência, deverá apresentar à Comissão Especial de Licitação, cópia autenticada ou original do contrato social ou ata de assembleia geral da empresa licitante, a fim de comprovar a sua qualidade de representante legal.

6.4 - Quando o representante for pessoa habilitada por meio de procuração ou credenciamento, deverá entregar à Comissão cópia autenticada ou original dos documentos referidos no subitem 6.3, ou do instrumento particular de procuração outorgado pela empresa licitante, com firma reconhecida e com a previsão de outorga de amplos poderes de representação, inclusive com poderes específicos para interposição e desistência de recurso e para o recebimento de intimações, constando o endereço para envio das intimações e devendo o subscritor da procuração estar devidamente identificado.

6.5 - A não apresentação ou incorreção dos documentos mencionados nos subitens 6.2, 6.3 e 6.4 não inabilitará a licitante, mas impedirá o representante de se manifestar e de responder pela empresa.

7. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS DE PREÇOS

7.1 - Os interessados, no dia, horário e local fixados neste Edital, deverão entregar os envelopes **nº. 01 - HABILITAÇÃO** e **nº. 02 - PROPOSTA DE PREÇO** fechados, indevassáveis, com a seguinte identificação na parte externa:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA-SP
ENVELOPE nº. 01 – HABILITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº. 005/2016
PROCESSO Nº: 11/2016
INÍCIO: 06 de abril de 2016.
ENCERRAMENTO: 25 de abril de 2016, às 14h00min.
RAZÃO SOCIAL (Dispensado se o envelope for timbrado)

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA-SP.
ENVELOPE nº. 02 – PROPOSTAS DE PREÇOS
TOMADA DE PREÇOS Nº. 005/2016
PROCESSO Nº: 011/2016
INÍCIO: 06 de fevereiro de 2016.
ENCERRAMENTO: 20 de abril de 2016, às 14h00min.
RAZÃO SOCIAL (Dispensado se o envelope for timbrado)

7.1.1 - Deverão constar nos Envelopes nº. 01 e nº. 02 os documentos especificados, respectivamente, nos subitens 7.2 e 7.3.

7.1.2 - Os envelopes deverão estar lacrados, sendo abertos somente em público pela Comissão Especial de Licitação, na data e hora determinada para o certame.

7.2. DO ENVELOPE Nº. 01 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Esta licitação está aberta a todos os concorrentes, que se enquadrem no ramo de atividade pertinente ao objeto da Tomada de Preços, que atenderem os requisitos do presente Edital e comprovarem as seguintes condições:

7.2.1 - **Certificado de Registro Cadastral** expedido pela Prefeitura Municipal de **Pracinha - SP**, guardada a conformidade com o objeto da presente licitação e dentro do prazo de validade na data da abertura do envelope documentação;

7.2.2 **COMPROVAÇÕES**:

7.2.2.1 - Quanto à Regularidade Fiscal

a) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Tributos Federais Administrados pela Secretaria da Receita Federal), Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei, mediante certidão dentro do prazo de validade;
b) Comprovante de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.
c) Certidão Negativa de Debito Trabalhista.

7.2.2.3. Quanto à Qualificação Econômica-Financeiro.

a) Prova de possuir capital mínimo registrado e integralizado ou patrimônio líquido de **R$ 15.525,00 (quinze mil quinhentos e vinte e cinco reais)**, que deverá ser comprovado através da Certidão da Junta Comercial do Estado da sede da empresa licitante, com validade de 30 (trinta) dias da data de sua expedição.

7.2.3- **Declaração da licitante, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do** artigo 7º da Constituição Federal, Lei nº. 9.854/99 e no Decreto nº. 4.358/2002, de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze anos) – Anexo II.

7.2.6 - Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada em cartório, publicados em órgão da imprensa oficial ou

autenticados pela Comissão Especial de Licitação no ato do certame licitatório, mediante apresentação dos respectivos originais.

7.2.7- **Declaração da licitante** conforme Anexo III - Modelo Declaração de Inexistência de Fato Impeditiva a Habilitação.

7.3. DO ENVELOPE Nº. 02 – PROPOSTA DE PREÇOS

7.3.1 - O Envelope nº. 02 deverá conter a proposta em 01 (uma) via, em português, com os seguintes elementos:

7.3.1.1 - Nome da empresa, endereço completo e CNPJ/MF.

7.3.1.2 - Número da Tomada de Preço.

7.3.2 - Demonstração do preço proposto, em conformidade com o modelo constante do Anexo I que integra o presente edital.

7.3.4 - **Os preços serão irreajustáveis e deverão ser cotadas em reais com Maximo três casas decimais**.

7.3.5 - Serão desclassificadas as proposta que:

a) Não atenderem às exigências deste Edital;

b) Apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, sendo assim consideradas aquelas cujos valores sejam inferiores a 70% do menor dentre os seguintes valores:

I. Média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% ao orçado.

II. Valor orçado.

7.3.6 - A validade da proposta de preço será de 60 (sessenta) dias a contar do último dia previsto para entrega do envelope “Proposta de Preços”.

7.3.7 - Data, assinatura e identificação do representante legal.

8. DA ABERTURA DOS ENVELOPES

8.1 – Abertura dos envelopes nº. 01 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

8.1.1 - No dia, local e hora designados neste edital, na presença dos licitantes ou seus representantes que comparecerem e demais pessoas que quiserem assistir ao ato, a Comissão Especial de Licitação iniciará os trabalhos, examinando os envelopes “Documentação de Habilitação” e “Proposta de Preços”, os quais serão

rubricados pelos seus membros e licitantes ou seus representantes credenciados, procedendo a seguir a abertura do envelope n° 01 – **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.**

8.1.2 - Os documentos contidos nos envelopes nº. 01 – **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** – serão examinados e rubricados pelos membros da Comissão, bem como pelas proponentes ou seus representantes credenciados.

8.1.3 - Na impossibilidade de se realizar o julgamento durante a sessão de abertura, a mesma será suspensa, designando-se o dia para a divulgação do resultado, o qual será publicado na Imprensa Oficial, para conhecimento de todos participantes.

8.1.4 - Desta fase será lavrada ata circunstanciada a respeito, devendo toda e qualquer declaração constar obrigatoriamente da mesma, ficando sem direito de fazê-lo posteriormente, tanto as proponentes que não tiverem comparecido como os que, mesmo tendo comparecido, não consignarem em ata os seus protestos.

8.1.5 - Os envelopes nº. 02 – **PROPOSTA DE PREÇOS** – das proponentes inabilitadas ficarão à disposição dos licitantes, pelo prazo de 15 (quinze) dias, após a publicação na Imprensa Oficial, junto à Comissão Especial de Licitação, os quais serão devolvidos mediante recibo.

8.2 - Abertura dos envelopes nº. 02 – PROPOSTA DE PREÇOS

8.2.1 - Os envelopes n° 02 – **PROPOSTA DE PREÇOS** – das proponentes habilitadas serão abertos em momento subsequente à habilitação no mesmo local de abertura dos envelopes nº. 01 **– DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** – pela Comissão Especial de Licitação, **desde que haja renúncia expressa de todos os proponentes de interposição de recursos de que trata o artigo 109, inciso I, alínea "a", da Lei nº. 8.666/93.** Havendo interposição de recurso, a nova data de abertura dos envelopes nº. 02 **– PROPOSTA DE PREÇOS** – serão comunicadas às proponentes por meio de publicação na Imprensa Oficial após julgado o recurso interposto ou decorrido o prazo sem interposição.

8.2.2 - As propostas contidas nos envelopes nº. 02 – PROPOSTA DE PREÇOS – serão examinadas e rubricadas pelos membros da Comissão Especial de Licitação, bem como pelas proponentes ou seus representantes presentes, procedendo-se a seguir a leitura dos preços.

8.2.3 - Desta fase será lavrada ata circunstanciada a respeito, devendo toda e qualquer declaração constar obrigatoriamente da mesma, ficando sem direito de fazê-lo posteriormente tanto as proponentes que não tiverem comparecido como os que, mesmo tendo comparecido, não consignarem em ata os seus protestos.

8.2.4 - Ocorrendo a suspensão da reunião para julgamento e a mesma não podendo ser realizada no dia, será publicada na Imprensa Oficial a data da divulgação do resultado pela Comissão Especial de Licitação.

8.3 - Se todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas desclassificadas, a Administração poderá fixar aos licitantes o prazo de **08 (oito) dias úteis** para apresentação de nova documentação, ou de outras propostas, escoimadas das causas que ensejaram a inabilitação ou desclassificação.

9. DA ANÁLISE DA PROPOSTA DE PREÇOS

9.1 – No julgamento das propostas classificadas por atender aos aspectos documentais explicitados no item "Envelope nº. 01 – Documentação de Habilitação", atendidas as condições prescritas neste edital, será adotado o critério de menor preço, entendendo-se como tal o valor total da proposta, sendo a adjudicação efetuada a uma única empresa.

9.2 - No caso de empate entre duas ou mais propostas, obedecido ao disposto no § 2º do art. 3º da Lei 8.666/93 e modificada pela Lei 8.883/94, o desempate se fará, obrigatoriamente, por sorteio, na reunião de abertura das propostas ou em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados.

9.3 - Caso exista algum fato que impeça a participação de algum licitante ou o mesmo tenha sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, este será desclassificado do certame, sem prejuízo das sanções legais cabíveis.

9.4 - Serão desclassificadas as propostas que se adequarem a um dos seguintes requisitos:

a) não atenderem às exigências do Edital;

b) apresentarem valor total superior ao limite estabelecido pela administração;

c) utilizarem preços manifestamente inexequíveis.

9.5 - Serão considerados inexequíveis os preços que não venham a ter demonstrado sua viabilidade por documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, bem como aqueles que não atenderem ao disposto no Art. 48, inciso II, da Lei 8.666/93.

9.6 - As propostas que atenderem em sua essência aos requisitos do Edital mas possuírem erro de forma ou inconsistências serão verificadas quanto aos seguintes erros, os quais serão corrigidos pela Comissão, na forma indicada:

a) discrepâncias entre os preços unitários e totais: prevalecerão os preços unitários e, havendo discordância entre os preços em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;

b) erros de transcrição das quantidades do projeto para a proposta: o produto será corrigido devidamente, mantendo-se como referência o preço unitário, corrigindo-se a quantidade e o preço total;

c) erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se como referência o preço unitário e a quantidade, corrigindo-se o produto;

d) erro de adição: será retificado, conservando-se as parcelas e corrigindo-se o resultado;

e) verificado em qualquer momento, até o término do contrato, incoerências ou divergências de qualquer natureza nas composições dos preços unitários dos serviços, será adotada a correção que resultar no menor valor.

9.7 - O valor total da proposta será ajustado em conformidade com os procedimentos mencionados no item 9.6. O valor resultante constituirá no valor contratual. Se a licitante não aceitar as correções procedidas, sua proposta será rejeitada.

9.8 - Com exceção das alterações, entrelinhas ou rasuras feitas pela Comissão, necessárias para corrigir erros cometidos pelos licitantes, não serão aceitas propostas contendo borrões, emendas ou rasuras.

9.9 - O resultado do julgamento das propostas será afixado em local público de costume da Prefeitura Municipal de Pracinha.

10. DOS RECURSOS

10.1 - Das decisões tomadas pela Comissão Especial de Licitação caberão recursos previstos no artigo 109, da Lei nº. 8.666/93, interpostos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, mediante petição datilografada e devidamente arrazoada, subscrita pelo representante da recorrente, constituído na forma prevista no item 5 - DO REPRESENTANTE LEGAL - deste Edital.

10.2 - Os recursos serão dirigidos à autoridade competente da Prefeitura Municipal de Pracinha **- SP**, por intermédio da Comissão Especial de Licitação, que poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis ou, nesse mesmo prazo, fazê-los subir devidamente informados.

10.3 - Os recursos deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal de Pracinha, no horário das **09h00** às **11h00** e das **13h00** às **15h00**, não sendo aceitos recursos interpostos fora do prazo.

11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1 - O pagamento será efetuado à empresa contratada no prazo de até 30 dias corridos, de acordo com o fornecimento, contados da data do atesto da área competente da Prefeitura, aposto nos documentos de cobrança.

11.2 - Não será efetuado qualquer pagamento à licitante vencedora enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações em virtude de penalidades ou inadimplência contratual.

11.3 - A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao Sistema de Cadastramento da Prefeitura para verificação da situação da licitante vencedora em relação às condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, cujo resultado será impresso e juntado aos autos do processo.

11.4 - O contratante pagará a(s) Nota(s) Fiscal(is) / Fatura(s) somente à licitante vencedora, vedada sua negociação com terceiros ou sua colocação em cobrança bancária.

11.5 - A empresa licitante vencedora deverá fazer constar na Nota Fiscal / Fatura correspondente, emitida sem rasura, e em letra bem legível, o número de sua conta corrente, o nome do Banco e a respectiva Agência.

11.6 - A Fiscalização da Prefeitura somente atestará a fornecimento do material e liberará a Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

11.7 - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a licitante vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação de novo documento fiscal, não acarretando qualquer ônus à Prefeitura.

11.8 - O não pagamento nos prazos previstos acarretará à Prefeitura multa moratória de 0,03% (três centésimos por cento) do valor da parcela devida, a ser aplicado por dia de atraso até o do efetivo pagamento.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

12.1 - fornecer os produtos de acordo com as especificações e prazos determinados. Caso esta obrigação não seja cumprida dentro do prazo, a licitante vencedora ficará sujeita à mesma multa estabelecida no item 14 deste Edital.

12.2 - Proceder à substituição, em até 24 horas a partir da comunicação, de materiais, pela Fiscalização da Prefeitura como inadequados..

12.3 - Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com a Prefeitura.

12.4 - Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Prefeitura ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

12.5 - Outras obrigações constantes da minuta de contrato - Anexo IV deste Edital.

12.6 - A Prefeitura não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da licitante vencedora para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

12.7 – Mesmo os serviços subcontratados pela licitante vencedora serão de sua inteira responsabilidade, cabendo à mesma o direito de ação de regresso perante a empresa contratado para ressarcimento do dano causado.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1 - A Prefeitura, após a assinatura do contrato, compromete-se a:

13.1.2 - Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato

13.1.3 - Notificar por escrito à licitante vencedora, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

13.1.5 - Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado para tal.

14. DAS PENALIDADES

14.1 - O não cumprimento das obrigações assumidas pela licitante vencedora ensejará a aplicação das seguintes penalidades:

I - Advertência, por escrito;

II – Multa;

III - Suspensão temporária do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública Local, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

14.1.1 - Será aplicada multa de 0,03 % (três centésimos por cento) por dia de atraso na execução dos serviços, incidentes sobre o valor do serviço a que se referir a infração, aplicada em dobro a partir do décimo dia de atraso até o trigésimo dia, quando a PREFEITURA poderá decidir pela continuidade da multa ou rescisão contratual, aplicando-se na hipótese de rescisão apenas a multa prevista no subitem 14.1.2 infra, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais;

14.1.2 - Será aplicada multa de 20% (vinte por cento) do valor do contrato, nas hipóteses de rescisão contratual por inexecução total do contrato, caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais, quando a entrega for inferior a 50% (cinquenta por cento) do contratado ou quando o atraso ultrapassar o prazo limite de trinta dias, estabelecido no subitem 14.1.1 supra.

14.2 - O valor correspondente a qualquer multa aplicada à empresa licitante vencedora, respeitado o princípio do contraditório e da ampla defesa, deverá ser depositado no prazo máximo de 10 (dez) dias, após o recebimento da notificação, na forma definida pela legislação, em favor da **PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA - SP**, ficando a empresa obrigada a comprovar o pagamento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

14.2.1 - Decorrido o prazo de 10 (dez) dias para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de juros de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias após a data da notificação, após o qual, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

14.3 - No caso de a licitante vencedora ser credora de valor suficiente ao abatimento da dívida, a PREFEITURA poderá proceder ao desconto da multa devida na proporção do crédito.

14.4 - Se a multa aplicada for superior ao total dos pagamentos eventualmente devidos, a empresa licitante vencedora responderá pela sua diferença, podendo esta ser cobrada judicialmente.

14.5 - As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a empresa licitante de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto à PREFEITURA, decorrentes das infrações cometidas.

15. DA HOMOLOGAÇÃO/ADJUDICAÇÃO

15.1 - Após a divulgação do resultado de julgamento das propostas e decorrido o prazo recursal previsto em lei, a presente licitação será adjudicada à empresa vencedora do certame, após homologação pela autoridade competente.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1 - A dotação orçamentária para as despesas decorrentes da contratação correrá por conta dotação orçamentária prevista no orçamento de 2016, assim descrita:

02- Poder Executivo
02.05 - Ensino Fundamental
123610024.2036.- manutenção do ensino fundamental- gestão dos recursos do QSE Ficha – 117
02.05.12.306.0025.2037 - Manutenção da merenda escolar do ensino fundamental. Ficha 93
02.05.12.306.0025.2037- Manutenção da merenda escolar do ensino fundamental ficha 94
02.05.12.306.0025.2037- Manutenção da merenda escolar do ensino fundamental ficha 95

17. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

17.1 - A quantidade inicialmente contratada poderá ser acrescida ou suprimida dentro dos limites previstos no parágrafo primeiro do artigo 65 da Lei nº. 8.666/93, podendo a supressão exceder tal limite nos termos do parágrafo segundo, inciso II do mesmo artigo.

18. DA GARANTIA CONTRATUAL

18.1 - A licitante vencedora prestará garantia ao Contrato em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do seu valor global, que lhe será devolvida após o término da vigência contratual, mediante solicitação por escrito, descontado, se for o caso, o valor das multas porventura aplicadas e ainda não-pagas pela empresa licitante vencedora.

18.2 - Caberá à licitante vencedora optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

a) Seguro-Garantia;

b) Fiança Bancária;

18.3 - A Garantia, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

19. DA CELEBRAÇÃO DO AJUSTE

19.1 - Homologada a licitação pela autoridade competente da Prefeitura, a empresa licitante vencedora do certame será convocada oficialmente para, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, assinar o Contrato, sob pena de decair o direito à contratação, conforme preceitua o artigo 64 da Lei nº. 8.666/93.

19.2 - Conforme estabelece o parágrafo segundo do art. 64 da Lei nº. 8.666/93, se a licitante vencedora recusar-se a assinar o contrato, injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observado o disposto no art. 81 da Lei nº. 8.666/93.

20. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

20.1 - A vigência do contrato a ser firmado entre as partes, de acordo com a minuta constante do Anexo IV, será até 31 de dezembro de 2016, a contar da data da sua assinatura.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 - As licitantes deverão observar atentamente as normas deste Edital;

21.2 - Fica assegurado à autoridade superior da Prefeitura, no interesse da Administração, o direito de adiar a data da abertura dos envelopes, divulgando a nova data marcada.

21.3 - É facultada à Comissão Especial de Licitação, ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

21.4 - O resultado desta licitação, bem como todo ato que seja necessário dar publicidade, deverá ser publicado no Diário Oficial da União e jornal de grande circulação local.

21.5 - A Comissão Especial de Licitação deverá anular o certame diante de constatada ilegalidade.

21.6 - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas. A Prefeitura não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou resultado do processo licitatório.

21.7 - Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

21.8 - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Especial de Licitação.

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

21.10 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o de vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura. Considerar-se-ão dias corridos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

21.11 - O desatendimento às exigências formais não-essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública da licitação.

21.12 - Em caso de desfazimento deste processo licitatório, o mesmo será devidamente motivado, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa.

21.13 - Decorridos 60 (sessenta) dias da data da entrega das propostas de preços, sem convocação para contratação ou pedido de prorrogação da validade, os licitantes ficarão liberados dos compromissos assumidos neste certame.

21.14 - Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado por escrito, à Comissão Municipal de Licitação, ou protocolado na Avenida Francisco Gimenes, nº. 175, nesta cidade de Pracinha, Estado de São Paulo ou pelo telefone (0XX18)-3552-1141 – com a Comissão de Municipal de Licitação.

21.15 - A homologação do resultado desta licitação gera mera expectativa de direito à contratação.

21.16 - Aos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da legislação vigente que rege a matéria.

21.17 – Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o Edital, nos termos do § 1º do Art. 41, da Lei nº. 8666/93.

22. DO FORO

22.1 - Fica eleito o Foro da **Comarca de Lucélia** para dirimir quaisquer dúvidas e/ou litígio oriundo da execução das obrigações previstas neste edital, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Pracinha - SP, 06 de abril de 2016.

WALDOMIRO ALVES FILHO
Prefeito Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA

Estado de São Paulo

AVENIDA FRANCISCO GIMENES, 175 – CENTRO – CEP: 17.790-000 –
FONE/FAX: (0—18) 3552-1141 – CNPJ: 67.662.007/0001-40

Modelo de Proposta de Preços.
(Modelo de proposta)

Razão social: _____
CNPJ: _____ Insc. Est.: _____
Endereço: _____
Cidade: _____ Estado: _____
Telefone: _____ Email: _____

À Prefeitura Municipal de Pracinha,

Vimos através desta, apresentar proposta comercial referente ao ***tomada de preço nº 005/2016*** cuja Aquisição **de itens para a merenda escolar no exercício de 2016, para as unidades escolares do município de Pracinha, com entrega fracionada. Conforme tabela abaixo:**

I - A validade da presente proposta: _____ (por extenso) dias da abertura das propostas. **(Mínimo de 60 dias)**

II – Prazo de entrega: _____(por extenso) dias úteis contados da data recebimento pela empresa adjudicatária da requisição de compra. (Maximo de 03 dias úteis).

III- Prazo de validade dos produtos: quando da entrega dos produtos o prazo remanescente entre a data da entrega e a data de validade dos produtos deverá ser no mínimo ____%_____(por cento) do prazo de validade dos mesmos contados da data de emissão da nota fiscal e entrega do referido produto. (mínimo de 80%) do prazo de validade doas mesmos.

IV – **DECLARO** que o preço acima indicado contempla todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, materiais, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

V – **DECLARO**, sob as penas da Lei, que o (s) produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo I.

VI – o Valor da presente proposta tem como valor global o montante de R$ _____,00 (por extenso).

Emefei Terezinha Zaneli

ITEM	UNID.	ESPÉCIE	Licitação	Preço unitário	Valor total
1	PCT	Arroz	38		
2	KG	Feijão	43		
3	PCT	Açúcar	35		
4	KG	Fubá	13		
5	KG	Sal	17		

6	**PCT**	**Macarrão Parafuso**	**114**		
7	**PCT**	**Chocolate em pó**	**19**		
8	**PCT**	**Milho de pipoca**	**14**		
9	**PCT**	**Farinha de trigo**	**66**		
10	**UNID.**	**Óleo de soja**	**87**		
11	**LATA**	**Óleo composto de oliva**	**9**		
12	**UNID.**	**Vinagre**	**7**		
13	**KG**	**Batata**	**76**		
14	**KG**	**Cebola**	**76**		
15	**PCT**	**Colorau**	**4**		
16	**PCT**	**Orégano**	**19**		
17	**PCT**	**Tempero especial natural**	**143**		
18	**KG**	**Alho**	**14**		
19	**POTE**	**Margarina**	**36**		
20	**LATA**	**Extrato de tomate**	**139**		
21	**LATA**	**Fermento em pó**	**14**		
22	**DUZIAS**	**Ovos**	**51**		
23	**UNID.**	**Gelatina**	**142**		
24	**LATA**	**Milho verde**	**66**		
25	**PCT**	**Bolacha Salgada**	**19**		
26	**PCT**	**Bolacha Doce**	**29**		
27	**KG**	**Farinha de mandioca**	**9**		
Sub Total					
1	**KG**	**Carne Moída**	**114**		
2	**KG**	**Carne em pedaço**	**57**		
3	**KG**	**Carne para bife**	**66**		
4	**KG**	**Coxa e sobre coxa de frango**	**152**		

5	**PCT**	**Carne seca charque**	**28**		
6	**KG**	**Peito de frango**	**114**		
7	**KG**	**Filé de Merluza**	**28**		
Subtotal					
Escola: Creche "Mundo Encantado"					
ITEM	**UNID.**	**ESPÉCIE**	**Licitação**	**Preço unitário**	**Preço total**
1	**PCT**	**Arroz**	**114**		
2	**KG**	**Feijão**	**190**		
3	**PCT**	**Açúcar**	**57**		
4	**KG**	**Fubá**	**19**		
5	**KG**	**Sal**	**33**		
6	**PCT**	**Macarrão parafuso**	**114**		
7	**PCT**	**Chocolate em pó**	**171**		
8	**Kg**	**Farinha de trigo**	**95**		
9	**UNID.**	**Óleo de soja**	**123**		
10	**LATA**	**Óleo composto de oliva**	**16**		
11	**Frasco**	**Vinagre**	**19**		
12	**KG**	**Batata**	**152**		
13	**KG**	**Cebola**	**95**		
14	**PCT**	**Colorau**	**11**		
15	**PCT**	**Orégano**	**49**		
16	**KG**	**Alho**	**36**		
17	**PCT**	**Tempero especial natural**	**175**		
18	**Pote**	**Margarina**	**104**		
19	**LATA**	**Extrato de tomate**	**133**		
20	**LATA**	**Fermento em pó**	**27**		
21	**DUZIA**	**Ovos**	**119**		
22	**UNID.**	**Gelatina**	**113**		
23	**LATA**	**Milho verde**	**100**		
24	**KG**	**Farinha de mandioca**	**11**		

25	**LATA**	**Mucilon de milho**	**05**		
26	**LATA**	**Farinha lactea**	**10**		
27	**PCT**	**Bolacha Salgada**	**95**		
28	**PCT**	**Bolacha Doce**	**190**		
29	**CX**	**Amido de milho 500GR**	**19**		
30	**PCT**	**Milho de pipoca**	**10**		
31	**PCT**	**Canjica branca**	**08**		
Subtotal					
1	**KG**	**Carne moída**	**285**		
2	**KG**	**Carne em pedaço**	**266**		
3	**KG**	**Carne para bife**	**266**		
4	**KG**	**Frango coxa e sobre coxa**	**608**		
5	**PCT**	**Carne seca charque**	**85**		
6	**KG**	**Peito de frango**	**380**		
7	**KG**	**Filé de Merluza**	**66**		
Subtotal					
Escola: E.E. "Taieka" e EMEFEI "Terezinha Zanelli"					
ITEM	**UNID.**	**ESPÉCIE**	**Licitação**	**Valor unitário**	**Valor total**
1	**PCT**	**Arroz**	**437**		
2	**KG**	**Feijão**	**447**		
3	**PCT**	**Açúcar**	**142**		
4	**KG**	**Fubá**	**52**		
5	**KG**	**Sal**	**173**		
6	**PCT**	**Macarrão parafuso**	**1140**		
7	**PCT**	**Chocolate em Pó**	**76**		
8	**KG**	**Farinha de Trigo**	**90**		
9	**CX**	**Óleo de Soja 20X900ml**	**21**		

10	**Lata**	**Óleo composto de oliva**	**61**		
11	**Garrafa**	**Vinagre**	**95**		
12	**KG**	**Batata**	**209**		
13	**KG**	**Cebola**	**247**		
14	**PCT**	**Colorau**	**66**		
15	**PCT**	**Orégano**	**38**		
16	**PCT**	**Tempero Especial Natural**	**342**		
17	**KG**	**Alho**	**142**		
18	**Pote**	**Margarina**	**190**		
19	**Lata**	**Extrato de Tomate 4,0KG**	**123**		
20	**Lata**	**Fermento em Pó**	**14**		
21	**Duzia**	**Ovos**	**171**		
22	**Lata**	**Milho Verde 3,5KG**	**95**		
23	**KG**	**Farinha de mandioca**	**114**		
24	**CX**	**Bolacha Salgada**	**10**		
25	**CX**	**Bolacha Doce**	**10**		
26	**PCT**	**Canjica branca**	**10**		
27	**CX**	**Gelatina**	**33**		
Subtotal					
1	**KG**	**Carne moída**	**950**		
2	**KG**	**Carne em pedaço**	**805**		
3	**KG**	**Frango Coxa e Sobre coxa**	**1765**		
4	**PCT**	**Carne Seca Charque**	**142**		
5	**KG**	**Carne para Bife**	**855**		
6	**KG**	**Peito de frango**	**1140**		
7	**KG**	**Filé de merluza**	**245**		
Subtotal					
1	**Pacotes**	**Café**	**245**		

2	**Caixa 30x250g**	**Cha erva mate**	**08**		
3	**Unidades**	**Leite condensado**	**190**		
4	**Unidades**	**Creme de leite UHT**	**180**		
5	**Pacotes**	**Coco ralado**	**59**		
6	**Caixas 48x 250g**	**Sardinha em óleo comestível**	**06**		
7	**Quilos**	**Luinguiça tipo toscana**	**38**		
8	**Quilos**	**Presunto**	**07**		
9	**Quilos**	**Queijo tipo mussarela**	**08**		
10	**Litros**	**Extrato de soja (leite de soja)**	**90**		
11	**Bandeja**	**Iorgurte Petit Suisse**	**123**		
12	**Quilos**	**Salsicha de carne bovina/suína**	**475**		
13	**Unidades**	**Gás de cozinha de 13 kg**	**19**		
14	**Unidades**	**Gás de cozinha de 45kg**	**23**		

RELAÇÃO DE COTA PARA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA.

ITEM	UNID.	ESPÉCIE	Licitação	Preço unitário	Valor total
1	**PCT**	**Arroz**	**02**		
2	**KG**	**Feijão**	**02**		
3	**PCT**	**Açúcar**	**01**		
4	**KG**	**Fubá**	**01**		
5	**KG**	**Sal**	**01**		
6	**PCT**	**Macarrão Parafuso**	**06**		
7	**PCT**	**Chocolate em pó**	**1**		
8	**PCT**	**Milho de pipoca**	**1**		
9	**PCT**	**Farinha de trigo**	**4**		
10	**UNID.**	**Óleo de soja**	**5**		

11	**LATA**	**Óleo composto de oliva**	**1**		
12	**UNID.**	**Vinagre**	**1**		
13	**KG**	**Batata**	**4**		
14	**KG**	**Cebola**	**4**		
15	**PCT**	**Colorau**	**NÃO TEM COTA**		
16	**PCT**	**Orégano**	**1**		
17	**PCT**	**Tempero especial natural**	**07**		
18	**KG**	**Alho**	**1**		
19	**POTE**	**Margarina**	**2**		
20	**LATA**	**Extrato de tomate**	**7**		
21	**LATA**	**Fermento em pó**	**1**		
22	**DUZIAS**	**Ovos**	**3**		
23	**UNID.**	**Gelatina**	**8**		
24	**LATA**	**Milho verde**	**4**		
25	**PCT**	**Bolacha Salgada**	**1**		
26	**PCT**	**Bolacha Doce**	**02**		
27	**KG**	**Farinha de mandioca**	**01**		
Sub Total					
1	**KG**	**Carne Moída**	**6**		
2	**KG**	**Carne em pedaço**	**3**		
3	**KG**	**Carne para bife**	**4**		
4	**KG**	**Coxa e sobre coxa de frango**	**8**		
5	**PCT**	**Carne seca charque**	**2**		
6	**KG**	**Peito de frango**	**6**		
7	**KG**	**Filé de Merluza**	**2**		
Subtotal					
Escola: Creche "Mundo Encantado"					

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA

Estado de São Paulo

AVENIDA FRANCISCO GIMENES, 175 – CENTRO – CEP: 17.790-000 –
FONE/FAX: (0—18) 3552-1141 – CNPJ: 67.662.007/0001-40

ITEM	UNID.	ESPÉCIE	Licitação	Preço unitário	Preço total
1	PCT	Arroz	6		
2	KG	Feijão	10		
3	PCT	Açúcar	3		
4	KG	Fubá	1		
5	KG	Sal	2		
6	PCT	Macarrão parafuso	6		
7	PCT	Chocolate em pó	9		
8	Kg	Farinha de trigo	5		
9	UNID.	Óleo de soja	7		
10	LATA	Óleo composto de oliva	1		
11	Frasco	Vinagre	1		
12	KG	Batata	8		
13	KG	Cebola	5		
14	PCT	Colorau	1		
15	PCT	Orégano	3		
16	KG	Alho	2		
17	PCT	Tempero especial natural	1		
18	Pote	Margarina	6		
19	LATA	Extrato de tomate	7		
20	LATA	Fermento em pó	1		
21	DUZIA	Ovos	6		
22	UNID.	Gelatina	6		
23	LATA	Milho verde	5		
24	KG	Farinha de mandioca	1		
25	LATA	Mucilon de milho	NÃO TEM COTA		
26	LATA	Farinha lactea	NÃO TEM COTA		
27	PCT	Bolacha Salgada	5		
28	PCT	Bolacha Doce	10		

29	**CX**	**Amido de milho 500GR**	**01**		
30	**PCT**	**Milho de pipoca**	**NÃO TEM COTA**		
31	**PCT**	**Canjica branca**	**NÃO TEM COTA**		
Subtotal					
1	**KG**	**Carne moída**	**15**		
2	**KG**	**Carne em pedaço**	**14**		
3	**KG**	**Carne para bife**	**14**		
4	**KG**	**Frango coxa e sobre coxa**	**32**		
5	**PCT**	**Carne seca charque**	**5**		
6	**KG**	**Peito de frango**	**20**		
7	**KG**	**Filé de Merluza**	**4**		
Subtotal					
Escola: E.E. "Taieka" e EMEFEI "Terezinha Zanelli"					
ITEM	**UNID.**	**ESPÉCIE**	**Licitação**	**Valor unitário**	**Valor total**
1	**PCT**	**Arroz**	**23**		
2	**KG**	**Feijão**	**23**		
3	**PCT**	**Açúcar**	**8**		
4	**KG**	**Fubá**	**3**		
5	**KG**	**Sal**	**9**		
6	**PCT**	**Macarrão parafuso**	**60**		
7	**PCT**	**Chocolate em Pó**	**4**		
8	**KG**	**Farinha de Trigo**	**5**		
9	**CX**	**Óleo de Soja 20X900ml**	**1**		
10	**Lata**	**Óleo composto de oliva**	**3**		
11	**Garrafa**	**Vinagre**	**5**		
12	**KG**	**Batata**	**11**		
13	**KG**	**Cebola**	**13**		
14	**PCT**	**Colorau**	**4**		

15	**PCT**	**Orégano**	**2**		
16	**PCT**	**Tempero Especial Natural**	**18**		
17	**KG**	**Alho**	**8**		
18	**Pote**	**Margarina**	**10**		
19	**Lata**	**Extrato de Tomate 4,0KG**	**7**		
20	**Lata**	**Fermento em Pó**	**1**		
21	**Duzia**	**Ovos**	**9**		
22	**Lata**	**Milho Verde 3,5KG**	**5**		
23	**KG**	**Farinha de mandioca**	**6**		
24	**CX**	**Bolacha Salgada**	**NÃO TEM COTA**		
25	**CX**	**Bolacha Doce**	**NÃO TEM COTA**		
26	**PCT**	**Canjica branca**	**NÃO TEM COTA**		
27	**CX**	**Gelatina**	**2**		
Subtotal					
1	**KG**	**Carne moída**	**50**		
2	**KG**	**Carne em pedaço**	**45**		
3	**KG**	**Frango Coxa e Sobre coxa**	**95**		
4	**PCT**	**Carne Seca Charque**	**8**		
5	**KG**	**Carne para Bife**	**45**		
6	**KG**	**Peito de frango**	**60**		
7	**KG**	**Filé de merluza**	**15**		
Subtotal					
1	**Pacotes**	**Café**	**15**		
2	**Caixa 30x250g**	**Cha erva mate**	**NÃO TEM COTA**		
3	**Unidades**	**Leite condensado**	**10**		
4	**Unidades**	**Creme de leite UHT**	**10**		
5	**Pacotes**	**Coco ralado**	**3**		

6	**Caixas 48x 250g**	**Sardinha em óleo comestível**	**NÃO TEM COTA**		
7	**Quilos**	**Luinguiça tipo toscana**	**2**		
8	**Quilos**	**Presunto**	**NÃO TEM COTA**		
9	**Quilos**	**Queijo tipo mussarela**	**NÃO TEM COTA**		
10	**Litros**	**Extrato de soja (leite de soja)**	**5**		
11	**Bandeja**	**Iorgurte Petit Suisse**	**7**		
12	**Quilos**	**Salsicha de carne bovina/suína**	**25**		
13	**Unidades**	**Gás de cozinha de 13 kg**	**1**		
14	**Unidades**	**Gás de cozinha de 45kg**	**1**		

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENOR
(MODELO)

(Nome da Empresa)

.....

inscrito no CNPJ nº. ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ...., portador(a) da Carteira de Identidade n° ..... e do CPF Nº. ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

.....
Local e data.

.....
(identificação e assinatura do representante legal)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS À HABILITAÇÃO

(MODELO)

(Nome da Empresa)

.....,

CNPJ nº. ....., sediada em ....., DECLARA, sob as penas da lei, que até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(local),. ..... de ..... de 2016.

.....
Nome completo e assinatura do declarante
CPF e RG

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº. ____ /2016 QUE, ENTRE SI, CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA E A EMPRESA _____, PARA OS FINS QUE SE ESPECIFICA.

Aos ..... dias do mês de ..... de **2016**, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA**, Estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 67.662.007/0001-40, neste ato representado por seu **Prefeito**, **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, brasileiro, casado, RG nº. XXXXXXXXX, CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXXX, no uso de suas atribuições, neste ato denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado, a **(inserir nome da empresa)**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____, com sede na Cidade de **(inserir nome da cidade-UF)**, neste ato representada por seu **(inserir o cargo)**, _____, _____, portador da carteira de identidade nº. _____, e do CPF/MF n.º _____, denominada simplesmente **CONTRATADA,** tendo em vista o resultado da **TOMADA DE PREÇOS nº. 05/2016**, do Tipo Menor Preço Unitário, consoante e decidido no **processo administrativo nº.** 11/2016 resolvem celebrar o presente Contrato de Prestação de Serviços sujeitando-se às normas da Lei nº. 8.666, de 21 de julho de 1993, com suas alterações posteriores, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA:
DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a **Aquisição de itens da merenda escolar, com entrega fracionada para atender a Unidades escolares de Pracinha até 31/12/2016** *conforme* ***Anexo I***, ficando a **CONTRATADA** obrigada a fornecer ***o(s) produto(s) abaixo relacionados com as mesmas características e preços propostos no processo licitatório***, modalidade **Tomada de preço 05/2016.**

CLÁUSULA SEGUNDA
DO FORNECIMENTO.

O Fornecimento dos produtos adjudicados será realizado de forma fracionada, conforme a necessidade do setor, até 31 de dezembro de 2016, observando o horário de funcionamento dos estabelecimentos escolares, onde as mercadorias deverão ser entregues as 07h00minh.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A entrega deverá ser agendada através do telefone n (18) 35521141 e o recebimento será realizado pela unidades escolares do município, sito na Rua Francisco Gimenes 175, nas quantidades determinadas, conforme as necessidades e solicitação do respectivo setor que expedirá o atestado de recebimento ou atestará na própria nota fiscal o recebimento dos produtos.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Só será emitido atestado de recebimento ou atestará na própria nota fiscal o recebimento dos produtos, se atendidas ás determinações deste edital e seus anexos.

O (s) produto (s) ofertado (s) deverá (ao) possuir as mesmas características apresentadas na sessão Pública, preservando inclusive marca e/ ou modelo.

A administração somente aceitará a substituição de marca e/ou modelo decorrente de fato (s) superveniente (s) devidamente comprovado (s).

PARÁGRAFO TERCEIRO

Constatadas irregularidades no objeto, esta Municipalidade, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

a) rejeita-ló no todo ou em parte se não corresponder ás especificações do memorial descritivo (anexo I) determinando sua substituição;

b) determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

PARÁGRAFO QUARTO

As irregularidades deverão ser sanadas no prazo Maximo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento pela adjudicatária da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

PARÁGRAFO QUINTO

As requisições feitas pelo setor responsável deverão ser atendidas no prazo Maximo de 01 (um) dia útil, a contar da data da solicitação á **CONTRATADA.**

DO PREÇO
CLÁUSULA TERCEIRA

A **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, pelo fornecimento do(s) produto(s) constante(s) do(s) item(ns) ***(------) (descrever o produto)***, o valor de ***R$ (----) por extenso)***, declinando, conforme o disposto no Artigo 55, Inciso V, da Lei Federal nº

8.666/93, a categoria econômica e indicando a classificação funcional programática do ***exercício de 2016*** pertinente ao crédito pelo qual ocorrerá à despesa, da forma seguinte:

PARÁGRAFO UNICO

O preço constante da CLÁUSULA SEGUNDA inclui todas e quaisquer despesas diretas e indiretas, impostos Municipais, Estaduais e Federais, fretes que sempre correrão por conta da **CONTRATADA**, sem mais nenhum acréscimo a qualquer título, não obrigando em nada a **CONTRATANTE**.

DAS CONDIÇÒES DE PAGAMENTO
CLAUSULA QUARTA

A CONTRATANTE efetuará o pagamento em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e emissão das respectivas notas fiscais.

DO REAJUSTE
CLAUSULA QUINTA

O preço é fixo e irreajustável, garantindo – se, todavia, a manutenção do equilíbrio econômico financeiro, nos termos do Artigo 65, da lei Federal n 8.666/93 e alterações posteriores.

DO PRAZO
CLAUSULA SEXTA

Convencionam – se as partes contratantes que a vigência do presente contrato até 31/12/2016, vigorando o presente instrumento no período de _____/_____/_____ a 31/12/2016.

DA RESCISÃO
CLÁUSULA SÉTIMA

O presente contrato poderá ser rescindido unilateralmente pela **CONTRATANTE**, a qualquer momento, bastando para tanto simples comunicação por escrito.

CLÁUSULA OITAVA

Caso a **CONTRATANTE** não rescinda unilateralmente o presente contrato antes, poderá rescindi-lo independente de interpelação judicial ou extrajudicial:
a) sem justificativa plausível, a juízo da **CONTRATADA,** deixa de efetivar a entrega dos produtos, objeto deste contrato, nos prazos, preços e locais estabelecidos;
b) atingir 10% (dez por cento) do valor deste contrato em multas;
c) não obedecer às especificações da **CONTRATANTE**;

d) transferir no todo ou em parte o presente contrato;
e) em caso de falência, insolvência ou impossibilidade de cumprimento do presente contrato por parte da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA NONA

No caso de rescisão amigável, fica assegurado à **CONTRATANTE** o direito de exigir a continuidade do contrato durante o período de 10 (dez) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA
DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A aplicação de multa na infringência ao disposto nos artigos 81, 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, será assim disposta:

1) A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato na Prefeitura Municipal de Pracinha, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido por esta Municipalidade, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o a seguinte penalidade de multa de ***20% (vinte por cento)*** sobre o valor da obrigação não cumprida.

2) O atraso injustificado na execução do contrato de serviço, obra, ou na entrega de materiais, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/93, sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado de multa de ***0,5% (zero vírgula cinco por cento)*** até o 20º (vigésimo) dia de atraso; quando será caracterizada a inexecução total ou parcial, sujeitando-se a penalidade prevista no item abaixo.
3) Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra poderão ser aplicada à contratada a seguinte penalidade de multa de ***20% (vinte por cento)*** sobre o valor da obrigação não cumprida, sobre o valor da obrigação não cumprida, ensejando a mesma multa caso a proponente vencedora não apresente a documentação exigida para assinatura do contrato.

PARAGRÁFO PRIMEIRO
As multas aqui previstas não impedem a aplicação de outras sanções previstas nas Leis Federais n ºs 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO
Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de ***até 05 (cinco) anos***, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que:

1 - ensejar o retardamento na entrega do objeto desta tomada de preço;
2 - não mantiver a proposta, injustificadamente;

3 - comportar-se de modo inidôneo;
4 - fizer declaração falsa;
5 - cometer fraude fiscal;
6 - falhar ou fraudar a entrega do objeto contratado.

PARÁGRAFO TERCEIRO

As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da notificação.

PARÁGRAFO QUARTO

A Prefeitura Municipal de Pracinha/SP poderá efetuar a retenção de qualquer pagamento que for devido, para compensação das multas aplicadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

As multas porventura aplicadas não impedem a imposição de penalidades de advertência, suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE** ou da propositura de declaração de inidoneidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

A **CONTRATADA** compromete-se a manter, durante a execução do contrato, as condições e qualificações exigidas na licitação que deu origem a presente contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

Todos os pronunciamentos entre as partes deverão ser feitos e formalizados por escrito, sem o que não tem validade devendo obrigatoriamente constar como referência o número da presente contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

Faz parte deste contrato, naquilo em que não colidir com as cláusulas deste instrumento, os Anexos do **tomada de preço 05/2016,** como se o mesmo aqui estivesse transcrito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA
DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da execução do objeto do presente CONTRATO no exercício de 2016, no valor de R$ R$ _____ (por extenso) correrão à conta do orçamento da CONTRATANTE, consignados através dos seguintes elementos:

02- Poder Executivo
02.05 - Ensino Fundamental
123610024.2036.- manutenção do ensino fundamental- gestão dos recursos do QSE

Ficha – 117

02.05.12.306.0025.2037 - Manutenção da merenda escolar do ensino fundamental. Ficha 93
02.05.12.306.0025.2037- Manutenção da merenda escolar do ensino fundamental ficha 94
02.05.12.306.0025.2037- Manutenção da merenda escolar do ensino fundamental ficha 95

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA
DO FORO

Fica eleito o Foro da Vara Única da Comarca de Lucélia – SP, como o único capaz de conhecer e dirimir as dúvidas e litígios do presente instrumento e seu objeto.
E, por estarem assim justos e acordados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Pracinha, (---) de (----------) de 2016.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA
Waldomiro Alves Filho
Prefeito Municipal
Contratante

(----------)
Contratada

Testemunhas:

Nome:

ANEXO V

Modelo do ANEXO III

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA.
CONTRATADA:
CONTRATO N°(DE ORIGEM):
OBJETO:
ADVOGADO(S): (*)

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

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

LOCAL e DATA:

CONTRATANTE: Waldomiro Alves Filho – Prefeito Municipal

CONTRATADA:.

(nome, cargo e assinatura)

Anexo VI - Descrição dos produtos:

E.E. TAIEKA TAKAHASHI GIMENES.

Unid.	Especificações
Pacotes	**ARROZ** - tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo 1, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Pacote de 5 kg.
Quilos	**FEIJÃO CARIOCA** - tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Pacote de 1 kg.
Pacotes	**AÇÚCAR** - tipo cristal, granulado, cor clara, e sem umidade e sujidade. Pacote de 5 kg.
Quilos	**FUBÁ DE MILHO** - submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. Pacote de 1 kg.
Quilos	**SAL refinado iodado** - Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Pacotes	**MACARRÃO PARAFUSO** - Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Pode conter traços de ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de politileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Pacotes	**ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ** - a base de: açúcar, cacau, maltodexitrina, complexo vitamínico, sal, leite em pó integral, composição nutricional mínima (em100g): 3g de proteína, 1,5g de lipídios, 92g de hidrato de carbono, 393 kcal, embalagem em pacote de polietileno de 400g.

Quilos	**FARINHA DE TRIGO** - especial ou de primeira, Característica Técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Caixas 20x900ml	**ÓLEO DE SOJA** - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Latas	**ÓLEO COMPOSTO De Soja e Oliva** (15%) tradicional. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, lata de 500 ml. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Und.	**VINAGRE** - Características técnicas: Fermentado acético de álcool, água,conservador INS 224 e acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Quilos	**BATATA INGLESA** selecionada - Firme e intacta, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes e devidamente fechado.
Quilos	**CEBOLA BRANCA** selecionada, compacta e firme, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes e devidamente fechado.

Pacotes	**COLORÍFICO** - Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Pacotes	**ORÉGANO desidratado** - Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 10g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Pacotes	**TEMPERO ESPECIAL NATURAL – Alho, Cebola e Salsa desidratados,** acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 20g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Quilos	**ALHO selecionado solto** - firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes e devidamente fechado.
Potes	**MARGARINA COM SAL** - a base de: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, lipídeos 80%, água, sal, leite em pó reconstituído, Vit. A (15 000 UI/kg), beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, cúrcuma, embalado em potes plásticos, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Pote de 500g.
Latas	**EXTRATO DE TOMATE** - Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou embalagem Tetra Brik Asséptic de até 4,0 kg. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Latas	**FERMENTO QUÍMICO** - Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 250 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir

	da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Dúzias	**OVOS de galinha** - branco ou de cor, classe A, casca limpa, sem manchas ou deformações. Embalagem: Deve estar devidamente acondicionados em bandeja contendo uma dúzia.
Latas	**MILHO VERDE em conserva** - Ingredientes: Milho verde, água e sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 3,100Kg e peso liquido drenado de 2,000Kg, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Quilos	**FARINHA DE MANDIOCA** - Grupo: Seca, Subgrupo: Extrafina, Classe: Branca, Tipo: 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote de 1kg.
Caixas 26x400g	**BISCOITO ÁGUA E SAL OU CREAM CRACKER** - a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro, outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas, valor calórico 440kcal, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Pacote de 400g.
Caixas 24x400g	**BISCOITO DOCE tipo MAISENA e/ou MANTEIGA** - a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína, 9g lipídios, 74g hidrato de carbono, valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1. Pacote de 400g.
Pacotes	**CANJICA de milho branco** - tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Pacote de 500g.
Caixas 36x30g	**GELATINA em pó sabores diversos** - Com polpa de fruta, corante natural, fonte de vitaminas e minerais, embalagem com 30g, conter modo preparo, rendimento, ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, Prazo de validade mínimo de 3(três) meses a partir da data de entrega.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PRACINHA
Estado de São Paulo
AVENIDA FRANCISCO GIMENES, 175 – CENTRO – CEP: 17.790-000 –
FONE/FAX: (0—18) 3552-1141 – CNPJ: 67.662.007/0001-40

CRECHE MUNICIPAL "MUNDO ENCANTADO".

Unid.	Especificações
Pacotes	**ARROZ** - tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo 1, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Pacote de 5 kg.
Quilos	**FEIJÃO CARIOCA** - tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Pacote de 1 kg.
Pacotes	**AÇÚCAR** - tipo cristal, granulado, cor clara, e sem umidade e sujidade. Pacote de 5 kg.
Quilos	**FUBÁ DE MILHO** - submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. Pacote de 1 kg.
Quilos	**SAL refinado iodado** - Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Pacotes	**MACARRÃO PARAFUSO** - Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Pode conter traços de ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Pacotes	**ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ** - a base de: açúcar, cacau, maltodexitrina, complexo vitamínico, sal, leite em pó integral, composição nutricional mínima (em100g): 3g de proteína, 1,5g de lipídios, 92g de hidrato de carbono, 393 kcal, embalagem em pacote de polietileno de 400g.
Quilos	**FARINHA DE TRIGO** especial ou de primeira, Características Técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de

	conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Unid.	**ÓLEO DE SOJA** - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Latas	**ÓLEO COMPOSTO de SOJA e OLIVA** (15%) tradicional. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, lata de 500 ml. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Unid.	**VINAGRE** - Características técnicas: Fermentado acético de álcool, água, conservador INS 224 e acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Quilos	**BATATA INGLESA** selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanhas e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes e devidamente fechado.
Quilos	**CEBOLA BRANCA** selecionada, compacta e firme, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes e devidamente fechado.
Pacotes	**COLORÍFICO** - Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno

	transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Pacotes	**ORÉGANO desidratado** - Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 10g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Quilos	**ALHO selecionado solto** - firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes e devidamente fechado.
Pacotes	**TEMPERO ESPECIAL NATURAL – Alho, Cebola e Salsa desidratados,** acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 20g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Potes	**MARGARINA COM SAL** - a base de: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, lipídeos 80%, água, sal, leite em pó reconstituído, Vit. A (15 000 UI/kg), beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, cúrcuma, embalado em potes plásticos, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Pote de 500g.
Und.	**EXTRATO DE TOMATE** - Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou embalagem Tetra Brik Asséptic de 350g. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Und.	**FERMENTO QUÍMICO** - Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 250 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Dúzias	**OVOS de galinha** - branco ou de cor, classe A, casca limpa, sem manchas ou deformações. Embalagem: Deve estar devidamente acondicionados em bandeja contendo uma dúzia.
Und.	**GELATINA em pó sabores diversa** - Com polpa de fruta, corante natural, fonte de vitaminas e minerais, embalagem com 30g, Conter modo de preparo, rendimento, ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, Prazo de validade mínimo de 3(três) meses a partir da data de entrega.
Und.	**MILHO VERDE em conserva** - Ingredientes: Milho verde, água e sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 300g e peso liquido drenado de 200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Quilos	**FARINHA DE MANDIOCA** - Grupo: Seca, Subgrupo: Extrafina, Classe: Branca, Tipo: 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote de 1kg.
Latas	**FARINHA DE ARROZ** - produto à base de arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, em pó, acondicionado em lata ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados (Tipo mucilon ou nutrilon). Embalagem de 400g.
Latas	**FARINHA LACTEA** - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e 2,5g de lipídio. Embalagem de 400g.
Pacotes	**BISCOITO ÁGUA E SAL ou CREAM CRACKER** - a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro, outros, composição nutricional mínima: 12% de proteínas, valor calórico 440 kcal, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Pacote de 400g.
Pacotes	**BISCOITO DOCE tipo MAISENA e/ou MANTEIGA** - a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína, 9g lipídios, 74g hidrato de carbono,

	valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1. Pacote de 400g.
Und.	**AMIDO DE MILHO** – produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Embalagem de 500g.
Pacotes	**MILHO PARA PIPOCA** tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g.
Pacotes	**CANJICA de milho branco** - tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Pacote de 500g.

EMEFEI “TEREZINHA ZANELLI”.

Unid.	Especificações
Pacotes	**ARROZ** - tipo agulha, cor branca polida, longo, fino, tipo 1, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores. Pacote de 5 kg.
Quilos	**FEIJÃO CARIOCA** - tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livres de parasitas. Pacote de 1 kg.
Pacotes	**AÇÚCAR** - tipo cristal, granulado, cor clara, e sem umidade e sujidade. Pacote de 5 kg.
Quilos	**FUBÁ DE MILHO** - submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados e isentos de sujidades. Pacote de 1 kg.
Quilos	**SAL refinado iodado** - Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Pacotes	**MACARRÃO PARAFUSO** - Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Pode conter traços de ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Pacotes	**ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ** - a base de: açúcar, cacau, maltodexitrina, complexo vitamínico, sal, leite em pó integral, composição nutricional mínima (em100g): 3g de proteína, 1,5g de lipídios, 92g de hidrato de carbono, 393 kcal, embalagem em pacote de polietileno de 400g.
Pacotes	**MILHO PARA PIPOCA** tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g.
Quilos	**FARINHA DE TRIGO** especial ou de primeira Características Técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Und.	**ÓLEO DE SOJA** - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes de plástico, de 900 ml, não apresentado vazamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Und.	**ÓLEO COMPOSTO de SOJA e OLIVA** (15%) tradicional. Embalagem: Deve estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, lata de 500 ml. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações

	nutricionais.
Unid.	**VINAGRE** - Características técnicas: Fermentado acético de álcool, água, conservador INS 224 e acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Quilos	**BATATA INGLESA** selecionada - Firmes e intactas, sem lesões de origem física, rachaduras, cortes, tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes e devidamente fechado.
Quilos	**CEBOLA BRANCA** selecionada, compacta e firme, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos resistentes e devidamente fechado.
Pacotes	**COLORÍFICO** - Condimento colorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Pacotes	**ORÉGANO desidratado** - Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 10g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

Pacotes	**TEMPERO ESPECIAL NATURAL – Alho, Cebola e Salsa desidratados**, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 20g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.
Quilos	**ALHO selecionado solto** - firme e intacto, sem lesões de origem física, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deve estar

	acondicionado em sacos plásticos resistentes e devidamente fechado.
Potes	**MARGARINA COM SAL** - a base de: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, lipídeos 80%, água, sal, leite em pó reconstituído, Vit. A (15 000 UI/kg), beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, cúrcuma, embalado em potes plásticos, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Pote de 500g.
Und.	**EXTRATO DE TOMATE** - Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou embalagem Tetra Brik Asséptic de 350g. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Und.	**FERMENTO QUÍMICO** - Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 250 g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Dúzias	**OVOS de Galinha** - branco ou de cor, classe A, casca limpa, sem manchas ou deformações. Embalagem: Deve estar devidamente acondicionados em bandeja contendo uma dúzia.
Und.	**GELATINA em pó sabores diversa** - Com polpa de fruta, corante natural, fonte de vitaminas e minerais, embalagem com 30g, Conter modo de preparo, rendimento, ingredientes, informações nutricionais, nome e endereço do fabricante impressos na embalagem, Prazo de validade mínimo de 3(três) meses a partir da data de entrega.
Und.	**MILHO VERDE em conserva** - Ingredientes: Milho verde, água e sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso liquido de 300g e peso liquido drenado de 200g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Pacotes	**BISCOITO ÁGUA E SAL ou CREAM CRACKER** - a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro, outros, composição nutricional mínima: 12% de

	proteínas, valor calórico 440kcal, embalagem tipo 3 em 1. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Pacote de 400g.
Pacotes	**BISCOITO DOCE tipo MAISENA e/ou MANTEIGA -** a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína, 9g lipídios, 74g hidrato de carbono, valor calórico 411 kcal, embalagem tipo 3 em 1. Pacote de 400g.
Quilos	**FARINHA DE MANDIOCA -** Grupo: Seca, Subgrupo: Extrafina, Classe: Branca, Tipo: 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Pacote de 1kg.
Pacotes	**CANJICA de milho branco -** tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Pacote de 500g.

E.E. TAIEKA TAKAHASHI GIMENES.

Unid.	Especificações
Quilos	**Carne Bovina tipo Moída dianteiro sem osso (Paleta ou Acém) -** De primeira. Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta, embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios, (embalada em saco plástico de polipropileno reforçado de 5 kg cada de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos

	fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
Quilos	**Carne Bovina tipo em pedaço dianteiro (Paleta e/ou Acém)** – De primeira. Características Técnicas: Peça de carne bovina, cortada em cubos, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 5 Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
Quilos	**Coxa e sobre coxa de frango com osso** Características Técnicas: Congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado embalados em pacotes de 5 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
Pacotes	**Carne Seca Charque** – Charque bovino dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo – CRAYOVAC. Pacote de 500g.
Quilos	**Carne Bovina p/ Bife (Coxão Mole)** – De primeira. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta, embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios, (embalada em saco plástico de polipropileno reforçado de 5 kg cada de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos

	fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
Quilos	**Peito de Frango com osso** – Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
Quilos	**Filé de Merluza Sem Espinha** – De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.

CRECHE MUNICIPAL “MUNDO ENCANTADO”.

Unid.	Especificações
Quilos	**Carne Bovina tipo moída dianteira sem osso (Paleta ou Acém)** - De primeira. Características Técnicas: Peça de carne bovina, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. (embalada em saco plástico de polipropileno reforçado de 5 kg cada de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote).A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
Quilos	**Carne Bovina tipo em pedaço dianteiro (Paleta e/ou Acém)** – De primeira. Características Técnicas: Peça de carne bovina, cortada em cubos, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 5 Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal,

	procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
Quilos	**Carne Bovina tipo Bife (Coxão Mole)** – De primeira. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: deve estar intacta, embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios, (embalada em saco plástico de polipropileno reforçado de 5 kg cada de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote).A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
Quilos	**Coxa e sobre coxa de frango com osso** Características Técnicas: Congelado. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado embalados em pacotes de 5 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
Pacotes	**Carne Seca Charque** - Charque bovino dianteiro, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo – CRAYOVAC. Pacote de 500g.
Quilos	**Peito de Frango com osso** - Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção

	sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
Quilos	**Filé de Merluza Sem Espinha** - De primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.

Exclusivo para recursos próprios.

Unid.	Especificações
Pacotes	**CAFÉ** - tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo – CRAYOVAC, contendo o selo ABIC. Pacote de 500g .
Caixas 30x250g	**CHÁ de Erva Mate** – erva mate queimado constituído de folhas novas, de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos, de cor verde amarronzada escura, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, isento de sujidade e larvas. Embalagem de 250g.
UND.	**LEITE CONDENSADO** – Leite integral, açúcar, leite em pó e/ou permeado de leite, lactose. Embalagem Tetra Pak de 395g.
UND.	**CREME DE LEITE UHT** - Creme de leite, leite em pó, espessantes celulose microcristalina, carragena, goma alfarroba, goma guar e carboximetilcelulose de sódio, e estabilizantes fosfato dissódico e citrato de sódio. Embalagem Tetra Pak de 200g.
PCT	**COCO RALADO** - Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Caixas	**SARDINHA ao Óleo Comestível** – produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em

48x250g	óleo comestível. Embalagem: Deve estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.
Quilos	**Linguiça tipo Toscana** – embalagem 5 kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.
Quilos	**Presunto -** cozido de suíno magro, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidade, parasito e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atômico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 8 Decreto 12486 de 20/10/78.
Quilos	**Queijo Tipo Mussarela -** de leite de vaca de boa qualidade, não prensado, de consistência semi dura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado, condicionado em peça única, hermeticamente fechado, pesando cerca de 4 Kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 11 (Decreto 12.486 de 20/10/78).
Litros	**Extrato de Soja (leite de Soja)** – Alimento com Soja enriquecido com vitaminas, embalagem longa vida com 1,00L (um litro), livre de lactose e colesterol. Ingredientes Básicos: Extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas A, C, D, E, B2, B12, Ácido fólico, Cálcio e Zinco; aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha), estabilizante goma gelana, lecitina de soja, goma xantana, citrato de sódio. Não deverá conter glúten.
Bandeja	**Iogurte Petit Suisse** - iogurte do tipo danoninho, á base de leite desnatado, xarope de açúcar, preparado de morango (água, frutose, polpa de morango, cálcio, fósforo, açúcar, amido modificado, zinco, ferro, vitaminas D e E, estabilizantes goma xantana, goma carragena e carboximetilcelulose, acidulantes ácido tartárico e ácido cítrico, aromatizante, conservador sorbato de potássio e corante natural carmim), creme de leite, cálcio, cloreto de cálcio, fermento lácteo, quimosina e estabilizantes goma guar, carboximetilcelulose, goma carragena e goma xantana. CONTÉM GLÚTEN. (bandeja com 08 unidades)
Quilos	**Salsicha de carne bovina/suína** - tipo Hot Dog, resfriada, embalagem: Pacotes de 03 KG embalados em sacos de plásticos a vácuo; devberá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura , SIF/SISP/DIPOA, número do lote, e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor.
Und.	Gás de cozinha de 13 kg

Und.	Gás de cozinha de 45 kg

Alan Gonçalves Maia

Nutricionista e Responsável Técnico da Merenda Escolar

CRN3. 20314