

PREGÃO (PRESENCIAL) N° 004/2017
EDITAL N° 005/2017
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM
PROCESSO N° 005/2017

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda n° 662 – Centro – Reginópolis – SP, conforme especificações constantes do **Anexo II – Termo de Referência**.

DATA DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO: 23/02/2017.

HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 09h00.

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO: Sala da Comissão de Licitações – Rua Abrahão Ramos n° 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP. A sessão será conduzida pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo n° 005/2017.

ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES: DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES, localizada na Rua Abrahão Ramos n° 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP – Telefone (0XX14) 3589-9200, e-mail: compras@reginopolis.sp.gov.br.

A **SENHORA CAROLINA ARAUJO DE SOUSA VERÍSSIMO, PREFEITA MUNICIPAL DE REGINÓPOLIS, ESTADO DE SÃO PAULO**, torna público que se acha aberta neste Município de Reginópolis, licitação na modalidade **PREGÃO (PRESENCIAL)**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda n° 662 – Centro – Reginópolis – SP, conforme especificações constantes do **Anexo II – Termo de Referência**.

Este certame será regido pela Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2.002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1.993, da Lei Estadual n° 6.544, de 22 de novembro de 1.989, e suas alterações e da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2.006, alterada pela Lei Complementar n° 147, de 7 de

agosto de 2014. As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório.

Integram este Edital os Anexos de I a VIII.

1 – PARTICIPAÇÃO

1.1 – Poderão participar desta licitação as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Edital.

1.2 – Não será permitida a participação de empresas:

1.2.1 – Estrangeiras que não funcionem no País;

1.2.2 – Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

1.2.3 – Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores;

1.2.4 – Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02;

1.2.5 – Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei 9.605/98;

1.2.6 – Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

2 – CREDENCIAMENTO

2.1 – Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

2.1.1 – Quanto aos representantes:

a) Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem "a";

c) O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

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

e) Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

f) Será admitido apenas **01 (um) representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

2.1.2 – Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo V** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

2.1.3 – Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo VI** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

3 – FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em dois envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

DENOMINAÇÃO:

**ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2017
PROCESSO Nº 005/2017**

DENOMINAÇÃO:

**ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2017
PROCESSO Nº 005/2017**

4 – PROPOSTA

4.1 – O **Anexo III** deverá ser utilizado para a apresentação da **Proposta**, datilografado, impresso ou preenchido a mão de forma legível, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem ofertas alternativas, datado e assinado pelo representante legal do licitante ou pelo procurador.

4.2 – Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

4.3 – Deverão estar consignados na proposta:

4.3.1 – A denominação, endereço/CEP, telefone/fax, e-mail e CNPJ do licitante;

4.3.2 – Preços Unitários em algarismos e Preço Total do Item em algarismos e também por extenso, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

a) O preço ofertado deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais;

4.3.3 – Marca dos gêneros alimentícios cotados;

4.3.4 – Validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação;

4.3.5 – Declaração impressa na proposta de que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas no Termo de Referência – Anexo II deste Edital;

4.3.6 – Declaração impressa na proposta de que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação da proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro, referentes ao objeto licitado;

4.3.7 – Não serão admitidas cotações inferiores às quantidades previstas neste Edital.

5 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

No que se refere à **DOCUMENTAÇÃO COMPLETA**, os licitantes deverão apresentar:

5.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:

a) Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, conforme o caso, na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

a.1) Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor;

b) Decreto de autorização e Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

c) Os documentos relacionados no subitem “a” **não** precisarão constar do **Envelope nº 02 – Habilitação** se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

5.2 – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

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

c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

c.1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

c.2) Certidão de Regularidade de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda **ou** Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado de São Paulo, nos termos da Resolução Conjunta SF/PGE 03, de 13/08/2010 **ou** declaração de isenção **ou** de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

c.3) Certidão Negativa **ou** Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças;

d) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND – Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN – Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;

e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943;

g) A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**;

g.1) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

g.2) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **dois dias úteis**, a contar da **publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério deste Município de Reginópolis, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

g.3) A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem g.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02.

5.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

5.4 – DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

a) Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo ao Decreto Estadual nº 42.911, de 06.03.98 (Anexo VII deste Edital);

b) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal do licitante, assegurando que a mesma atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único do artigo 117 da

Constituição Estadual), conforme modelo estabelecido no Anexo VIII deste Edital.

5.5 – DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

5.5.1 – Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação;

5.5.2 – Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

5.5.3 – Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, este Município de Reginópolis aceitará como válidas as expedidas até **90** (noventa) **dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

5.5.4 – Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

a) Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta nos itens 5.1 a 5.5;

5.5.5 – Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante;

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

6 – PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1 – No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 2.1.

6.2 – Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **Envelopes nº 01 e nº 02**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

6.3 – O julgamento será feito pelo critério de **menor preço por item**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos definidos neste Edital.

6.3.1 – Havendo divergência entre os valores, prevalecerá o **preço total por item por extenso** e as correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

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

6.4.1 – Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

6.4.2 – Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em propostas ofertadas pelos demais licitantes;

6.4.3 – Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

6.5 – Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

6.6 – As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

6.6.1 – Seleção da proposta de menor preço por item e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

6.6.2 – Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

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

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

6.7 – Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço por item, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada, em ambos os casos, a redução mínima entre eles de **R\$ 0,01 (um centavo)** aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem dois ou mais lances do mesmo valor;

6.7.1 – A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço por item.

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

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

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

6.8.2 – A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

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

b) Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.8.1 será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

b.1) Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

6.8.3 – O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

6.8.4 – Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do quanto disposto no artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem **6.8.1**;

a) Não configurada a hipótese prevista neste subitem, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances

6.9 – Após a fase de lances serão **classificadas**, na **ordem crescente dos valores**, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 6.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

6.10 – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

6.11 – O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

6.12 – Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a **aceitabilidade do menor preço por item**, decidindo motivadamente a respeito;

6.13 – Considerada aceitável a oferta de menor preço por item, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital;

6.14 – Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

6.15 – A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

6.16 – Este Município de Reginópolis não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será inabilitado.

6.17 – Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor.

6.18 – Se a oferta de menor preço por item não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

6.19 – Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes.

6.20 – O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

6.21 – Havendo redução do valor inicialmente ofertado decorrente de lances e/ou negociação, a licitante vencedora deverá protocolar no **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizada na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitações, até o segundo dia útil seguinte contado da data de adjudicação do objeto, os novos preços unitários e total para a aquisição, nos moldes do Anexo III deste Edital, respeitada a proporção de redução dos preços;

6.21.1 – Se a licitante vencedora do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida neste subitem 6.21, no prazo ali mesmo assinalado, os preços unitários finais válidos para a contratação serão apurados por este Município de Reginópolis, com a aplicação do percentual que retrate a redução obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta.

7 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

7.1 – Até **dois dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

7.2 – Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e **protocolada** na Seção de Licitações;

7.2.1 – Admite-se impugnação por intermédio de e-mail (compras@reginopolis.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original no **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizada na Rua Abraão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP – Telefone (0XX14) 3589-9200, no prazo de 48 horas de seu envio

7.2.2 – Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

7.3 – A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

7.4 – Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente neste Município de Reginópolis para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

7.4.1 – Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente;

7.4.2 – O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

7.4.3 – Os recursos devem ser protocolados no **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizada na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitações e dirigidos a Prefeita Municipal.

7.4.4 – Admite-se recursos por intermédio de e-mail (compras@reginopolis.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, no respectivo **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizada na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP, no prazo de **48 horas**.

7.5 – Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

7.6 – A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

8 – DA CONTRATAÇÃO

8.1 – A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo IV;

8.1.1 – Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito do adjudicatário perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, este Município de Reginópolis verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações,

certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada;

8.1.2 – Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de **dois dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 8.1.1 anterior, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar;

8.1.3 – O adjudicatário deverá assinar o instrumento de contrato, no prazo de **cinco dias úteis** contados da data da convocação;

8.1.4 – Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 8.1.2, ou se recusar a celebrar a contratação, será convocado outro licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, com vistas à celebração da contratação.

8.2 – A empresa contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

9 – DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

9.1 – As entregas previstas deverão atender aos pedidos formulados pelo Município de Reginópolis, e deverão ocorrer no prazo máximo de **10** (dez) **dias corridos**, contados do recebimento da **Autorização de Compra**.

9.1.1 – Só será emitido Atestado de Recebimento se atendidas as determinações deste Edital e seus anexos.

9.2 – Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Reginópolis, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

9.2.1 – Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo II, determinando sua substituição;

9.2.2 – Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

9.3 – As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de **02 (dois) dias corridos**, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

9.4 – O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos gêneros alimentícios entregues.

10 – DA FORMA DE PAGAMENTO

10.1 – O pagamento será efetuado em **30** (trinta) **dias contados** da emissão do Atestado de Recebimento, diretamente em conta corrente da contratada.

10.1.1 – Conforme o protocolo ICMS 42/09, alterado pelo protocolo ICMS 1/2011 ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

10.2 – Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.

10.3 – A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente neste Município de Reginópolis.

10.4 – Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à contratada, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a este Município de Reginópolis no prazo de **03** (três) **dias úteis**;

10.4.1 – Caso a Contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

11 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 – A despesa estimada em **R\$ 647.369,11 (SEISCENTOS E QUARENTA E SETE MIL E TREZENTOS E SESSENTA E NOVE REAIS E ONZE CENTAVOS)**, onerará os recursos orçamentários e financeiros reservado nos códigos:

FICHA 190;

FICHA 194;

FICHA 195;

FICHA 197;

FICHA 201;

FICHA 202;

FICHA 206;

FICHA 207;

FICHA 209;

FICHA 213.

12 – SANÇÕES

12.1 – Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e demais penalidades legais.

13 – DISPOSIÇÕES FINAIS

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

13.2 – O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

13.3 – Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

13.4 – Após a publicação do extrato de contrato, os envelopes contendo os documentos de habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

13.5 – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

13.6 – Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Reginópolis do Estado de São Paulo.

REGINÓPOLIS, TERÇA-FEIRA, 07 DE FEVEREIRO DE 2017.

**CAROLINA ARAUJO DE SOUSA VERÍSSIMO
PREFEITA MUNICIPAL DE REGINÓPOLIS**

ANEXO I – RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET
PREGÃO (PRESENCIAL) N° 004/2017
PROCESSO N° 005/2017

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Cidade:

Estado:

Telefone:

Fax:

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

Local: , de de 2017.

Nome:

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre este Município de Reginópolis e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Departamento de Compras e Licitações, pelo e-mail compras@reginopolis.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime o Município de Reginópolis da comunicação, por meio de e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

**ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2017**

1 – OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Centro – Reginópolis – SP, conforme especificações constantes do **Anexo II – Termo de Referência.**

2 – CARACTERÍSTICAS:

ITEM	UNIDADE	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE
1.	Unidades	Açúcar cristal: Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária: transparente, incolor, termosoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação	400
2.	Pacotes	Achocolatado em Pó vitaminado: De 500g. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, leite em pó, ferro, iodo, zinco e no mínimo 10 vitaminas sendo principalmente vitaminas A, C, B1, B6, B12, D, PP, Biotina e ácido fólico, proteína mínima de 4%, lipídeos máximo de 3%, carboidratos máximos de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo de até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 Kcal, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	450
3.	Unidades	Adoçante: A base de esteviosídeo, líquido, na embalagem deverá constar a data da fabricação e da validade – frasco 200 ml	12
4.	Pacotes	Amido de Milho: Fabricado a partir de matérias primas limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termoselada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data	25

		de entrega, endereço e registro no órgão competente.	
5.	Pacotes	Arroz Agulhinha tipo 1 (um): Pacote de 05 (cinco) kg. Especial, beneficiado, polido, procedência nacional, deve ser safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90 % umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve conter na porção de 50g o mínimo de 160 kcal, 37g de carboidrato, 3 g de proteínas, 0g de gorduras totais, 0g de gorduras saturadas, 0g de colesterol, 0,5g de fibra alimentar, 0,8g de sódio, 20mg de ferro, 35mg de potássio, 50mg de fósforo, 10mg de magnésio, 0,4mg de zinco e vitaminas B3, B5, B6.O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro no órgão competente e procedência. Embalagem primária: em sacos plásticos atóxicos contendo 05 (cinco)kg. Devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	900
6.	Pacotes	Biscoito salgado tipo cream cracker: Devera apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primária: saco plástico duplo com peso de 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	600
7.	Pacotes	Café em pó torrado e moído: Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalados em pacotes de 500g de peso líquido, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. Contendo o selo ABIC de qualidade.	300
8.	Latas	Ervilha em conserva: Lata com 3,1 kg de peso líquido e 2,0 kg peso drenado.Preparadas com vegetais selecionados e produzidos em	48

		conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primária: lata com peso líquido 3,1 kg, não podendo estar amassada e enferrujada, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	
9.	Latas	Extrato de tomate: Peso de 4,1 kg, simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. A composição centesimal aproximada deverá ser: Proteína 2g; lipídeos 0,1g; glicídios 9,7g. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 DO Decreto Estadual 12.486 de 20//10/78. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem devem obedecer à legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto.	200
10.	Pacotes	Farinha de mandioca torrada e moída: Seca, fina, ligeiramente torrada. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	450
11.	Unidades	Farinha de milho: Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto	500
12.	Kg	Farinha de trigo: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	50

13.	Pacotes	Feijão carioca Tipo 1: Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto.	400
14.	Pacotes	Fermento em pó químico: Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	30
15.	Kg	Fubá de milho: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	500
16.	Pacotes	Gelatina em pó: Não deve conter glúten. Composição Nutricional: valor energético máximo de 390 kcal, carboidratos máximo de 90 g, proteínas mínimas de 6g, gorduras totais 0g. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	600
17.	Pacotes	Macarrão de sêmola com ovos tipo espagete: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses	1600

		e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	
18.	Pacotes	Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto	1600
19.	Pacotes	Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	300
20.	Pacotes	Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo líquida de 500g,	300

		devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto	
21.	Potes	Margarina Vegetal com sal: Margarina vegetal com sal, pote com 500g, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio e dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteína 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídeos 0,0g; vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem: potes plásticos contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçada de 10 a 12 kg. Validade mínima de 4 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	500
22.	Pacotes	Massa de lasanha: Massa alimentícia seca, pré-cozida, em placas para lasanha.	400
23.	Pacotes	Milho verde em conserva: Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	200
24.	Kg	Mistura para bolo: Sabores variados. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes	200
25.	Lata	Óleo de soja vegetal: Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E e máximo de 3g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme	800

		legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	
26.	Dúzia	Ovo: Ovos inteiros, em embalagens de 1 dúzia, sem sujidades e embalados e transportados de acordo com a legislação vigente.	250
27.	Potes	Palmito: De boa qualidade, picado, em conserva armazenado em potes de 500 gramas, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação em vigor.	40
28.	Pacotes	Sal refinado: Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	300
29.	Latas	Sardinha: Sardinha em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível: Latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade	300
30.	Unidades	Vinagre: Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	200
31.	Kg	Almôndega de carne bovina de 15 g: O produto deve apresentar-se arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que	1000

		mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.	
32.	kg	Carne Bovina (patinho): Carne sem osso, cortada em bife de aproximadamente 1 cm, livre de gorduras e de aparas, resfriada, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com reg. No min. Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.	3000
33.	kg	Carne moída: Carne sem osso, moída, livre de gorduras e de aparas, resfriada, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com registro no ministério da Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem	3000
34.	kg	Corte congelado de frango – coxa e sobrecoxa: sem tempero: De acordo com as NTA 01,02,03. Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, co identificação do SIF.	3000
35.	Kg	Corte congelado de frango – Asa e sobrecoxa da asa: sem tempero: De acordo com as NTA 01,02,03. Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, co identificação do SIF.	3000

36.	Kg	Salsicha Tipo Hot Dog de Carne Bovina/Frango Proveniente de animais da espécie bovina e frango, sem pimenta, congelada. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto deverá ser embalado à vácuo, em embalagem plástica atóxica, resistente, de 5 kg, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do fabricante contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido	3500
37.	Kg	Filé de Peito de Frango: Peito de Frango (Cortes Congelados E Não Temperados, Acondicionados Em Embalagem Plástica). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.	1000
38.		Peito de Frango: Sem osso, congelado, sem pele e sem gordura, apresentando com amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, com registro no min. Agric.-sif, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento na embalagem.	1000
39.	Kg	Filé de merluza: Filé de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.	1000
40.	Kg	Kibe de carne bovina de 50 g: O produto deve apresentar-se ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primaria de polietileno atóxica transparente, resistente com uma etiqueta interna de	2000

		identificação, com vedação termossoldada, sem perfuração. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.	
41.	Kg	Linguiça: Frescal de carne suína preparada com carne pernil e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, em temperatura de refrigeração adequada, acondicionada em embalagem de polietileno contendo data de fabricação e data de validade.	2000
42.	Kg	Linguiça Calabresa: Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega	1000
43.	Kg	Mortadela magra: Fatiada, embalagens de no máximo 500 g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.	600
44.	Kg	Músculo Traseiro (cubos e tiras): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº 12486 de 20/10/78, portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e resolução nº23 de 15/03/2000. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	3000
45.	Kg	Presunto Fatiado: Embalagens de no máximo 500 g, contendo peso, data de embalagem e data de	600

		vencimento.	
46.	Kg	Queijo Mussarela: Embalagem de no máximo 500g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.	600
47.	Litros	Leite UHT integral longa vida: Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo 30 dias.	1500
48.	Litros	Leite in natura: Leite natural, sem sujidades, com qualidade e sem riscos para a saúde dos alunos.	2000
49.	Litros	Bebida láctea UHT sabor morango: Processo de envase UHT tipo "longa vida".Ingredientes soro de leite líquido, açúcar, leite em pó integral, suco concentrado de morango, mistura de estabilizantes, regulador de acidez ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, corante natural de carmim de cochonilha, vitamina A, C, D e ferro, quelato e zinco quelato. Não contem glúten. Embalagem filme de polietileno de 200 ml, reembalado em caixa de papelão com 80 unidades. Não necessita refrigeração enquanto fechado, após aberto consumir imediatamente. Validade de 90 dias enquanto fechado.	1000
50.	Unidades	Abacaxi: Abacaxi tamanho médio – O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	150
51.	Kg	Abóbora Menina: Especificação: de primeira qualidade, de no máximo 20 cm, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	200
52.	Maço	Acelga: Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material	50

		terroso, sem parasitas ou larvas.	
53.	Maço	Alface Crespa ou Lisa: Especificação: Fresca, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	1500
54.	Kg	Alho: Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	100
55.	Kg	Banana, nanica, de primeira: Especificação: Em pencas; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (500x350x265) mm, com 14 dúzias; pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17(decreto 12.486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, Anvisa, inmetro) Embalagem: caixa de madeira.	1500
56.	Kg	Batata: Especificação: Tamanho e coloração uniformes. Livre de enfermidades e materiais terrosos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	2000
57.	Kg	Batata doce: Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração	100

		uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	
58.	Kg	Beterraba: Especificação: De primeira, fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	300
59.	Kg	Berinjela: Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão.	100
60.	Kg	Brócolis: Fresco, de primeira qualidade, sem danos, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas	70
61.	Kg	Cebola: Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue saco de 40 kg, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa	1200
62.	Kg	Cenoura extra: Especificação: De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixa monobloco plástica pesando aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	800
63.	Maço	Cheiro Verde (salsinha e cebolinha): Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes,	400

		sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maços amarrados embalados individualmente em saco atóxico. Entregue em monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	
64.	Kg	Chuchu Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	1200
65.	Maço	Couve Manteiga: Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos atóxicos individuais e entregas em caixas monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	160
66.	Unidades	Couve Flor: De primeira qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes, livre de corpos estranhos aderidos, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte	70
67.	Kg	Laranja Pêra: Especificação: Fresca, de primeira, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em saco de polietileno com 20 kg aproximadamente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	100
68.	Kg	Maçã: Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem	1500

		danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	
69.	Kg	Mamão: Mamão Formosa Extra A. Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão.	300
70.	Kg	Mandioca: Tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, frascas, sem ferimentos, não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente	400
71.	Kg	Melancia: Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão.	500
72.	Kg	Pepino Japonês: Especificação: De primeira, com tamanho e coloração uniformes, 20 a 25 cm, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Entregue em monobloco plástico de aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	800
73.	Kg	Pimenta Vermelha: Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	50
74.	Kg	Pimentão: Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 10 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos	300

		procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	
75.	Kg	Repolho Branco: Especificação: Limpo, liso, fresco, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixa monobloco plástico com aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	2000
76.	Kg	Tomate Salada: Especificação: Boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Entregue em monobloco plástico com aproximadamente 20 kg.produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	2500
77.	Kg	Vagem tipo macarrão: Especificação: Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	150
78.	Kg	Pão de Leite: 50 gramas deverá estar identificado com etiqueta contendo data de fabricação, validade, quantidade e peso do produto. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	76
79.	Kg	Pão Frances: Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco, de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de	3600

		acordo com o cronograma elaborado.	
80.	Kg	Pão doce: Peso aproximadamente de 50g. Pão assado com coco e leite condensado ou creme, de boa qualidade, macio e aerado.	180
81.	Kg	Polpa de fruta: Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1000g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Nos sabores acerola, abacaxi, goiaba, limão, tangerina, manga, caju e maracujá.	5000
82.	Pacotes	Biscoito doce tipo maisena: Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. A composição centesimal aproximada deveser: proteína 8,5g; lipídeos 10g; e glicídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	600

**ANEXO III – PROPOSTA COMERCIAL
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2017**

A simples apresentação desta Proposta é considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame

DADOS DO LICITANTE		
DENOMINAÇÃO:		
ENDEREÇO:		
CEP:	FONE:	FAX:
E-MAIL:		CNPJ:

OBJETO: Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda nº 662 – Centro – Reginópolis – SP, conforme especificações constantes do **Anexo II – Termo de Referência**.

ITEM	UNIDADE	DISCRIMINAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1.	Unidades	Açúcar cristal: Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso liquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação	400		
2.	Pacotes	Achocolatado em Pó vitaminado: De 500g. Composição mínima: açúcar e cacau em pó alcalino lecitinado, maltodextrina, leite em pó, ferro, iodo, zinco e no mínimo 10 vitaminas sendo principalmente vitaminas A, C, B1, B6, B12, D, PP, Biotina e ácido fólico, proteína mínima de 4%, lipídeos máximo de 3%, carboidratos	450		

		máximos de 90%, umidade até 3%, resíduo mineral fixo de até 1,20% e valor calórico total máximo de 400 Kcal, não deve conter glúten. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
3.	Unidades	Adoçante: A base de esteviosídeo, líquido, na embalagem deverá constar a data da fabricação e da validade – frasco 200 ml	12		
4.	Pacotes	Amido de Milho: Fabricado a partir de matérias primas limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Sob forma de pó, embalagem de 500g, termosselada, com indicação do fabricante, lote, data de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega, endereço e registro no órgão competente.	25		
5.	Pacotes	Arroz Agulhinha tipo 1 (um): Pacote de 05 (cinco) kg. Especial, beneficiado, polido, procedência nacional, deve ser safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90 % umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve conter na porção de 50g o mínimo de 160 kcal, 37g de carboidrato, 3 g de proteínas, 0g de gorduras totais, 0g de gorduras saturadas, 0g de colesterol, 0,5g de fibra alimentar, 0,8g de sódio, 20mg de ferro, 35mg de potássio, 50mg de fósforo, 10mg de magnésio, 0,4mg de zinco e vitaminas B3, B5, B6. O produto deve declarar marca, prazo de validade, número de registro no órgão competente e procedência. Embalagem primária: em sacos plásticos atóxicos contendo 05 (cinco)kg. Devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06	900		

		(seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.			
6.	Pacotes	Biscoito salgado tipo cream cracker: Devera apresentar farinha enriquecida com ferro e ácido fólico e conter aproximadamente 62% de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 400g cada pacote. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	600		
7.	Pacotes	Café em pó torrado e moído: Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalados em pacotes de 500g de peso liquido, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a trinta dias da entrega do produto. Contendo o selo ABIC de qualidade.	300		
8.	Latas	Ervilha em conserva: Lata com 3,1 kg de peso líquido e 2,0 kg peso drenado.Preparadas com vegetais selecionados e produzidos em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso líquido 3,1 kg, não podendo estar amassada e enferrujada, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	48		
9.	Latas	Extrato de tomate: Peso de 4,1 kg, simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. A composição centesimal aproximada deverá ser: Proteína 2g; lipídeos 0,1g; glicídios 9,7g.	200		

		Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 DO Decreto Estadual 12.486 de 20//10/78. Características físicas, químicas, biológicas e de embalagem devem obedecer à legislação vigente. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 90 dias da entrega do produto.			
10.	Pacotes	Farinha de mandioca torrada e moída: Seca, fina, ligeiramente torrada. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical com peso de 500g. Não contém glúten. Devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	450		
11.	Unidades	Farinha de milho: Composição máxima de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3g na porção de 40g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto	500		
12.	Kg	Farinha de trigo: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	50		
13.	Pacotes	Feijão carioca Tipo 1: Pacote com 2 kg, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Validade	400		

		mínima de 6 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto.			
14.	Pacotes	Fermento em pó químico: Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	30		
15.	Kg	Fubá de milho: Composição mínima de ácido fólico 60 mcg, ferro 1,5 mcg, na porção de 40 g. Não contém glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	500		
16.	Pacotes	Gelatina em pó: Não deve conter glúten. Composição Nutricional: valor energético máximo de 390 kcal, carboidratos máximo de 90 g, proteínas mínimas de 6g, gorduras totais 0g. Embalagem de saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	600		
17.	Pacotes	Macarrão de sêmola com ovos tipo espaguete: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão).	1600		

		Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.			
18.	Pacotes	Macarrão de sêmola com ovos tipo parafuso: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto	1600		
19.	Pacotes	Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	300		
20.	Pacotes	Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso: Ingredientes: farinha de	300		

		trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processos técnicos adequados. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem: saco de polietileno atóxico, com conteúdo líquido de 500g, devidamente lacrado. Validade mínima de 12 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto			
21.	Potes	Margarina Vegetal com sal: Margarina vegetal com sal, pote com 500g, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio e dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteína 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídeos 0,0g; vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem: potes plásticos contendo 500g, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçada de 10 a 12 kg. Validade mínima de 4 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	500		
22.	Pacotes	Massa de lasanha: Massa alimentícia seca, pré-cozida, em placas para lasanha.	400		
23.	Pacotes	Milho verde em conserva: Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Preparado a partir de grãos de milho selecionados e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e	200		

		biológicas e de embalagem devem seguir as normas da legislação correspondente. Embalagem Lata com peso líquido 3,100g e peso drenado 2,000g. Validade mínima de 10 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.			
24.	Kg	Mistura para bolo: Sabores variados. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes	200		
25.	Lata	Óleo de soja vegetal: Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E e máximo de 3g de gorduras saturadas na porção de 13 ml. Embalagem Primária tipo Pet plástica contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	800		
26.	Dúzia	Ovo: Ovos inteiros, em embalagens de 1 dúzia, sem sujidades e embalados e transportados de acordo com a legislação vigente.	250		
27.	Potes	Palmito: De boa qualidade, picado, em conserva armazenado em potes de 500 gramas, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação e demais dados conforme as disposições da legislação em vigor.	40		
28.	Pacotes	Sal refinado: Iodado, pacote de 1 kg, beneficiado, isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira	300		

		numero 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem: saco plástico contendo 1 kg, devidamente rotulado conforme a legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo até 30 kg. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.			
29.	Latas	Sardinha: Sardinha em Conserva de Azeite ou Óleo Comestível: Latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade	300		
30.	Unidades	Vinagre: Frasco de 750 ml, devidamente rotulado conforme a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses e fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto.	200		
31.	Kg	Almôndega de carne bovina de 15 g: O produto deve apresentar-se arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.	1000		
32.	kg	Carne Bovina (patinho): Carne sem osso, cortada em bife de aproximadamente 1 cm, livre de gorduras e de aparas, resfriada, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas	3000		

		escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com reg. No min. Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem.			
33.	kg	Carne moída: Carne sem osso, moída, livre de gorduras e de aparas, resfriada, com aspecto firme na cor vermelho vivo, sem manchas escurecidas e esverdeadas, acondicionadas em embalagens plásticas contendo de 2 a 5 kg no máximo. Com registro no ministério da Agric.-sif., do fabric. Espec. do produto e data de vencimento estampado na embalagem	3000		
34.	kg	Corte congelado de frango – coxa e sobrecoxa: sem tempero: De acordo com as NTA 01,02,03. Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, co identificação do SIF.	3000		
35.	Kg	Corte congelado de frango – Asa e sobrecoxa da asa: sem tempero: De acordo com as NTA 01,02,03. Embalagem pesando aproximadamente 800 g a 1500g. Devidamente acondicionada. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta, co identificação do SIF.	3000		
36.	Kg	Salsicha Tipo Hot Dog de Carne	3500		

		Bovina/Frango Proveniente de animais da espécie bovina e frango, sem pimenta, congelada. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto deverá ser embalado à vácuo, em embalagem plástica atóxica, resistente, de 5 kg, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do fabricante contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido			
37.	Kg	Filé de Peito de Frango: Peito de Frango (Cortes Congelados E Não Temperados, Acondicionados Em Embalagem Plástica). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado.	1000		
38.		Peito de Frango: Sem osso, congelado, sem pele e sem gordura, apresentando com amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, com registro no min. Agric.-sif, informação do fabricante, especificação do produto e data de vencimento na embalagem.	1000		
39.	Kg	Filé de merluza: Filé de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 120g em média, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas	1000		

		pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.			
40.	Kg	Kibe de carne bovina de 50 g: O produto deve apresentar-se ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primária de polietileno atóxica transparente, resistente com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfuração. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada lacrada com fita adesiva. Resistente a danos durante o transporte e garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade, desde que mantidos sob empilhamento e condições de armazenamento recomendados. De conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor.	2000		
41.	Kg	Linguiça: Frescal de carne suína preparada com carne pernil e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, em temperatura de refrigeração adequada, acondicionada em embalagem de polietileno contendo data de fabricação e data de validade.	2000		
42.	Kg	Linguiça Calabresa: Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega	1000		
43.	Kg	Mortadela magra: Fatiada, embalagens de no máximo 500 g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.	600		
44.	Kg	Músculo Traseiro (cubos e tiras):	3000		

		Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº 12486 de 20/10/78, portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e resolução nº23 de 15/03/2000. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.			
45.	Kg	Presunto Fatiado: Embalagens de no máximo 500 g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.	600		
46.	Kg	Queijo Mussarela: Embalagem de no máximo 500g, contendo peso, data de embalagem e data de vencimento.	600		
47.	Litros	Leite UHT integral longa vida: Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Prazo de validade: até 6 meses. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura e apresentar laudo Bromatológico. Data de fabricação: máximo 30 dias.	1500		
48.	Litros	Leite in natura: Leite natural, sem sujidades, com qualidade e sem riscos para a saúde dos alunos.	2000		
49.	Litros	Bebida láctea UHT sabor morango: Processo de envase UHT tipo "longa vida".Ingredientes soro de leite líquido, açúcar, leite em pó integral, suco concentrado de morango, mistura de estabilizantes, regulador de acidez ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de morango, corante natural de carmim de	1000		

		cochonilha, vitamina A, C, D e ferro, quelato e zinco quelato. Não contem glúten. Embalagem filme de polietileno de 200 ml, reembalado em caixa de papelão com 80 unidades. Não necessita refrigeração enquanto fechado, após aberto consumir imediatamente. Validade de 90 dias enquanto fechado.			
50.	Unidades	Abacaxi: Abacaxi tamanho médio – O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	150		
51.	Kg	Abóbora Menina: Especificação: de primeira qualidade, de no máximo 20 cm, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	200		
52.	Maço	Acelga: Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas.	50		
53.	Maço	Alface Crespa ou Lisa: Especificação: Fresca, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalada em sacos plástico atóxico individual e entregue em caixa de monobloco plástico. Produto sujeito à	1500		

		verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.			
54.	Kg	Alho: Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	100		
55.	Kg	Banana, nanica, de primeira: Especificação: Em pencas; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (500x350x265) mm, com 14 dúzias; pesando aproximadamente 20kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-17(decreto 12.486 de 20/10/78); com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, Anvisa, inmetro) Embalagem: caixa de madeira.	1500		
56.	Kg	Batata: Especificação: Tamanho e coloração uniformes. Livre de enfermidades e materiais terrosos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco plástico com aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	2000		
57.	Kg	Batata doce: Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de	100		

		desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.			
58.	Kg	Beterraba: Especificação: De primeira, fresca, compacta e firme. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	300		
59.	Kg	Berinjela: Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão.	100		
60.	Kg	Brócolis: Fresco, de primeira qualidade, sem danos, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas	70		
61.	Kg	Cebola: Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue saco de 40 kg, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa	1200		
62.	Kg	Cenoura extra: Especificação: De primeira, sem rama, fresca, compacta e firme. sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em caixa monobloco plástica pesando aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da	800		

		entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.			
63.	Maço	Cheiro Verde (salsinha e cebolinha): Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maços amarrados embalados individualmente em saco atóxico. Entregue em monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	400		
64.	Kg	Chuchu Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	1200		
65.	Maço	Couve Manteiga: Especificação: Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos atóxicos individuais e entregas em caixas monobloco plástico. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	160		
66.	Unidades	Couve Flor: De primeira qualidade, fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes, livre de corpos estranhos	70		

		aderidos, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte			
67.	Kg	Laranja Pêra: Especificação: Fresca, de primeira, compacta e firme. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em saco de polietileno com 20 kg aproximadamente. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	100		
68.	Kg	Maçã: Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	1500		
69.	Kg	Mamão: Mamão Formosa Extra A. Especificação: caixas com 20 kg. Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão.	300		
70.	Kg	Mandioca: Tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, frascas, sem ferimentos, não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente	400		
71.	Kg	Melancia: Não deve estar danificado, deve ter coloração uniforme, estar fresco, livre de sujidades, parasitas ou larvas e entregues em monoblocos vazados sendo proibida a entrega em caixa de madeira ou papelão.	500		

72.	Kg	Pepino Japonês: Especificação: De primeira, com tamanho e coloração uniformes, 20 a 25 cm, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte. Entregue em monobloco plástico de aproximadamente 20 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	800		
73.	Kg	Pimenta Vermelha: Especificação: Devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	50		
74.	Kg	Pimentão: Especificação: De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e de umidade externa anormal. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Entregue em caixa de monobloco com aproximadamente 10 kg. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	300		
75.	Kg	Repolho Branco: Especificação: Limpo, liso, fresco, de primeira. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Acondicionado em caixa monobloco plástico com aproximadamente 20 kg. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos	2000		

		determinados pela Anvisa.			
76.	Kg	Tomate Salada: Especificação: Boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Entregue em monobloco plástico com aproximadamente 20 kg.produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	2500		
77.	Kg	Vagem tipo macarrão: Especificação: Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	150		
78.	Kg	Pão de Leite: 50 gramas deverá estar identificado com etiqueta contendo data de fabricação, validade, quantidade e peso do produto. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	76		
79.	Kg	Pão Frances: Peso aproximadamente de 50g. Características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água. Caracteriza-se por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco, de textura e granulação fina. A entrega deve ser feita nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma elaborado.	3600		
80.	Kg	Pão doce: Peso aproximadamente de 50g.	180		

		Pão assado com coco e leite condensado ou creme, de boa qualidade, macio e aerado.			
81.	Kg	Polpa de fruta: Polpa de fruta de primeira qualidade, embalagem individual de 1000g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Nos sabores acerola, abacaxi, goiaba, limão, tangerina, manga, caju e maracujá.	5000		
82.	Pacotes	Biscoito doce tipo maisena: Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. A composição centesimal aproximada deveser: proteína 8,5g; lipídeos 10g; e glicídios 77g. Embalagem primária: pacote de 400g líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	600		
PREÇO TOTAL R\$					
PREÇO TOTAL POR EXTENSO:					

MARCA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COTADOS:

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: ____ dias (mínimo de **60 dias**), contados a partir da data de apresentação da proposta.

DECLARO, sob as penas da lei, que o objeto ofertado atende a todas as especificações exigidas no Termo de Referência – Anexo II do edital.

DECLARO que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Reginópolis, em ____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____

RG do representante legal: _____

CPF do representante legal: _____

ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N°

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
O MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS E A
EMPRESA _____.**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 004/2017
PROCESSO N° 005/2017**

Aos __ dias do mês de _____ de 2017, de um lado, o **MUNICÍPIO DE REGINÓPOLIS**, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Abrahão Ramos n° 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Reginópolis – SP, neste ato representado pela sua Prefeita Municipal, **SENHORA CAROLINA ARAUJO DE SOUSA VERÍSSIMO**, de ora em diante designado **CONTRATANTE**, e de outro a **EMPRESA _____**, inscrita no CNPJ sob n° _____, com sede na _____ - n° __, -_____, _____ - __, CEP _____, Fone (0XX__) ____-____, representada pelo **SENHOR _____**, _____, _____, _____, portador da cédula de identidade RG sob n° _____, emitido pela Secretaria da Segurança Pública do Estado de _____ e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o n° _____, na qualidade de vencedora do Pregão Presencial n° 004/2017, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam a presente contratação nos termos das Leis Federais n°s 10.520/2002 e 8.666/1993 e alterações, com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA OBJETO

1.1 – Aquisição de Gêneros Alimentícios, para a Cozinha Piloto, localizada na Rua Padre Moises de Miranda n° 662 – Centro – Reginópolis – SP, conforme especificações constantes do **Anexo II – Termo de Referência**.

1.2 – Considera-se parte integrante do presente instrumento os seguintes documentos: a) Edital do Pregão Presencial n° 004/2017 e seus anexos; b)

Proposta de ___de ___ de 2017, apresentada pela **CONTRATADA**; c) Ata da sessão do Pregão Presencial nº 004/2017.

1.3 – O objeto do presente contrato poderá sofrer supressões ou acréscimos, mantidas as condições comerciais pactuadas, mediante termo de aditamento, com base no parágrafo 1º, do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, e alterações.

CLÁUSULA SEGUNDA VIGÊNCIA CONTRATUAL

2.1 – A vigência iniciar-se-á na data de assinatura deste contrato, encerrando-se na data de 28 de fevereiro de 2018.

CLÁUSULA TERCEIRA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1 – Manter-se, durante todo o prazo de vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no respectivo procedimento licitatório;

3.2 – Cumprir os termos do presente contrato e do Edital e seus anexos, na estrita observância da legislação pertinente em vigor;

3.3 – Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de transportes e taxas de administração, bem como despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza, despesas operacionais com frete, carga e descarga, resultantes da execução deste Contrato, sendo que sua inadimplência, com relação a tais encargos, não transfere a **CONTRATANTE** o ônus pelo seu pagamento, não podendo onerar o presente contrato;

3.4 – Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente a **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste contrato, correndo à suas expensas os ressarcimentos e indenizações devidos;

3.5 – Apresentar certidões expedidas pelo INSS e FGTS, com prazo de validade em vigor, demonstrando sua regularidade no cumprimento dos encargos estabelecidos em lei, sempre que as apresentadas vencerem durante a execução deste contrato e como condição para liberação do respectivo pagamento.

CLÁUSULA QUARTA OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1 – Assegurar à **CONTRATADA** o recebimento do crédito decorrente do adimplemento de suas obrigações.

CLÁUSULA QUINTA DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 – As entregas previstas deverão atender aos pedidos formulados pelo Município de Reginópolis, e deverão ocorrer no prazo máximo de **10** (dez) **dias corridos**, contados do recebimento da **Autorização de Compra**.

5.1.1 – Só será emitido Atestado de Recebimento se atendidas as determinações deste Edital e seus anexos.

5.2 – Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Reginópolis, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

5.2.1 – Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo II, determinando sua substituição;

5.2.2 – Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

5.3 – As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de **02 (dois) dias corridos**, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

5.4 – O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos gêneros alimentícios entregues.

CLÁUSULA SEXTA VALOR, RECURSOS E PAGAMENTO

6.1 – O valor total do presente contrato é de R\$_____ (_____).

6.1.1 – O valor é fixo e correrá por conta das Funcionais Programáticas:

FICHA 190;

FICHA 194;

FICHA 195;

FICHA 197;

FICHA 201;

FICHA 202;

FICHA 206;

FICHA 207;

FICHA 209;

FICHA 213.

6.2 – O pagamento será efetuado em **30** (trinta) **dias contados** da emissão do Atestado de Recebimento, em conta corrente da **CONTRATADA**.

6.2.1 – Conforme o protocolo ICMS 42/09, alterado pelo protocolo ICMS 1/2011 ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

6.3 – Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.

6.4 – A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente neste Município de Reginópolis.

6.5 – Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à **CONTRATADA**, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a este Município de Reginópolis no prazo de **03** (três) **dias úteis**;

6.5.1 – Caso a **CONTRATADA** não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

6.6 – O **CONTRATANTE** poderá deduzir da importância a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**.

6.7 – Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA** enquanto qualquer obrigação estiver pendente de liquidação, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

CLÁUSULA SÉTIMA RESCISÃO E SANÇÕES

7.1 – O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, atualizada pela Lei Federal nº 8.883 de 8 de junho de 1.994, autoriza, desde já, o **CONTRATANTE** a rescindir unilateralmente este contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência.

7.2 – Aplicam-se a este contrato as sanções estipuladas na Lei Federal nº 10.520/02, que a **CONTRATADA** declara conhecer integralmente.

7.3 – No caso de rescisão administrativa unilateral, a **CONTRATADA** reconhece o direito do **CONTRATANTE** de aplicar as sanções previstas no Edital, neste ajuste e na legislação que rege a licitação.

7.4 – A aplicação de quaisquer sanções referidas neste dispositivo, não afasta a responsabilização civil da **CONTRATADA** pela inexecução total ou parcial

do objeto ou pela inadimplência.

7.5 – A aplicação das penalidades não impede o **CONTRATANTE** de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados decorrentes de quaisquer faltas cometidas pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA OITAVA
FORO

8.1 – O Foro competente para toda e qualquer ação oriunda do presente contrato é o da Comarca de Reginópolis, Estado de São Paulo.

8.2 – E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato em três vias de igual forma e teor, para todos os fins de direito.

Reginópolis, em ____ de _____ de 2017.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME _____
RG N°
CPF N°

NOME _____
RG N°
CPF N°

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, representante legal da _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 004/2017, realizado pelo Município de Reginópolis, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Reginópolis, em ___ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____

RG do representante legal: _____

CPF do representante legal: _____

ANEXO VI
DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa _____(denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida Lei Complementar, no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 004/2017, realizado pelo do Município de Reginópolis.

Reginópolis, em ____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____

RG do representante legal: _____

CPF do representante legal: _____

ANEXO VII
DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR
PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), interessada em participar do Pregão Presencial nº 004/2017, do Município de Reginópolis, declaro, sob as penas da lei, que, nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, a _____ (denominação da pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Reginópolis, em ____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____

RG do representante legal: _____

CPF do representante legal: _____

ANEXO VIII
DECLARAÇÃO
(parágrafo único do Artigo 117
da Constituição do Estado de São Paulo)

A _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do Pregão Presencial nº 004/2017, do Município de Reginópolis, declara, sob as penas da lei, que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

Reginópolis, em ____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____

RG do representante legal: _____

CPF do representante legal: _____