**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 011/2017**

**EDITAL Nº 016/2017**

**PROCESSO N° 017/2017**

**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**OBJETO:** Aquisição de Mercadorias para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo.**

**DATA DA REALIZAÇÃO: 04/04/2017.**

**HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 09H00.**

**LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO**: **Sala da Comissão de Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000. A sessão será conduzida pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo n° 017/2017. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento logo após o credenciamento dos interessados.

**ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**: **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Telefone (0XX14) 3572-8222, e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br.

O **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA, PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ, ESTADO DE SÃO PAULO**, torna público que se acha aberta neste Município de Pirajuí, licitação na modalidade **PREGÃO (PRESENCIAL)**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a Aquisição de Mercadorias para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo.**

Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2.002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, da Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1.989, e suas alterações e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2.014. 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 011/2017**  **PROCESSO Nº 017/2017** | **DENOMINAÇÃO:**  **ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2017**  **PROCESSO Nº 017/2017** |

**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 produtos 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 Memorial Descritivo – 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 Pirajuí, 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 e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b)** Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b.1)** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

**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 Pirajuí 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 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 unitário 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 Pirajuí 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 na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – 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 Pirajuí, 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 (licitacao@pirajui.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, 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 Pirajuí 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 na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitações e dirigidos ao Prefeito Municipal.

**7.4.4** – Admite-se recursos por intermédio de e-mail ([licitacao@pirajui.sp.gov.br](mailto:compras@reginopolis.gov.br)), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, na respectiva **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – 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 Pirajuí 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 pela **NUTRICIONISTA, SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA**, e deverão ocorrer no prazo máximo de **48** (quarenta e oito) **horas**, 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, a **NUTRICIONISTA, SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA**, 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 **24 (vinte e quatro) horas**, 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 produtos 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 Pirajuí.

**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 Pirajuí 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$ 161.849,39 (CENTO E SESSENTA E UM MIL OITOCENTOS E QUARENTA E NOVE REAIS E TRINTA E NOVE CENTAVOS)**, onerará os recursos orçamentários e financeiros reservado nos códigos:

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.361.0024.2024.0002 – FICHA 206;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.361.0024.2024.0003 – FICHA 207;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.362.0027.2027.0000 – FICHA 208;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.362.0027.2027.0002 – FICHA 212;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0000 – FICHA 213;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0002 – FICHA 217;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0003 – FICHA 218;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0005 – FICHA 222;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.366.0026.2026.0000 – FICHA 223;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.366.0026.2026.0003 – FICHA 227.**

**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 Pirajuí, Estado de São Paulo.

**PIRAJUÍ, SEGUNDA-FEIRA, 20 DE MARÇO DE 2017.**

**CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**

**PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ**

**ANEXO I – RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 011/2017**

**PROCESSO N° 017/2017**

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Cidade:

Estado:

Telefone:

Fax:

Obtivemos, através do acesso à página www.pirajui.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 Pirajuí e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo a Diretoria de Divisão de Compras e Licitações, pelo e-mail [licitacao@pirajui.sp.gov.br](mailto:compras@reginopolis.gov.br).

A não remessa do recibo exime o Município de Pirajuí 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 – MEMORIAL DESCRITIVO**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2017**

**1 – OBJETO:** Aquisição de Mercadorias para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo.**

**2 – CARACTERÍSTICAS:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **QUANTIDADE** |
|  | Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak , fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm) : Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 8.000 und. |
|  | Açúcar Cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 354 pct. |
|  | Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não  podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó,  deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e  resíduo mineral fixo 0,2%p/p – embalagem 01 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega.  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 20 pct. |
|  | Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glútem, contendo no mínimo 90% de grão inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor  nutricional na porção de 50g contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g  de proteínas e o de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento -  embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 450 pct. |
|  | Arroz integral longo fino tipo 1, consiste em grãos intactos, que preservam a película e o gérmen. O produto deverá apresentar registro no Ministério  da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in  natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá  apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de  micotoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor  característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05  Kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 102 pct |
|  | Arroz beneficiado parborizado longo fino tipo 1. O produto deverá atender a  Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da  Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in  natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá  apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de  micotoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor  característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05  Kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 402 pct. |
|  | Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 1kg composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com  validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da  data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 120 pct |
|  | Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e  cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de  matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em  perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos,  deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35  (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter  validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação  Anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 16.000 pct. |
|  | Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo  amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal  hidrogenada,açúcar invertido, sal refinado, e outros ingedientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 12.000 pct. |
|  | Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo  amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha  de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e  outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a  legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância  Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação.  Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter  validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de  fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 400 pct. |
|  | Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo  amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha  de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e  outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a  legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância  Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricodo a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter  validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de  fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 250 pct. |
|  | Caldo de carne para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou  Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade  mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação  anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote | 20 pct. |
|  | Caldo de galinha para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou  Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação  anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 15 pct. |
|  | Chá de erva mate queimado, caixa com 250g, constituído de folhas novas,  de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para  efusão, de cor verde aromatizada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor  próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais.  Com aparência de folhas claras, hastes secas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem primaria: de caixa de papelão fino acondicionada  internamente em saco de polietileno, atóxico, termossoldado, contendo  peso líquido de 200g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e  cinco) dias da data de entrega.  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote | 60 cx. |
|  | Creme de leite, gordura láctea – mínimo 35%, embalagem Tetra Rex  (caixinha), 300 gr, 15 D, ambiente seco e arejado, pote de 300 gr. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 250 cx |
|  | Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa,  embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do  fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro  no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 05 pct. |
|  | Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não  em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico  adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal  aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 30 lt. |
|  | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de  fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 60 lt. |
|  | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de  fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 24 lt. |
|  | Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 20 pct. |
|  | Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 35 pct. |
|  | Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo,  desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado  de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10X1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 400 pct. |
|  | Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90%  a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade  correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e  secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – embalagem 1 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 2400 pct. |
|  | Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso  capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas,  aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico -  embalagem 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 05 lt. |
|  | Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 300 pct. |
|  | Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária  atóxica devidamente lacrada. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 500 cx |
|  | Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca  integral e apto para a alimentação humana, mediante processos  tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante,  e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e  26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 200 pct. |
|  | Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e  larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As  massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção,  não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá  haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 200 pct. |
|  | Macarrão com ovos tipo argolinha, deverão ser fabricados a partir de  matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e  larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As  massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção,  não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá  haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote | 40 pct. |
|  | Macarrão com ovos tipo ave-maria, deverão ser fabricados a partir de  matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e  larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As  massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção,  não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá  haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 40 pct. |
|  | Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo, deverão ser fabricados a partir de  matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e  larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As  massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção,  não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá  haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 40 pct. |
|  | Macarrão com ovos tipo letrinha, deverão ser fabricados a partir de  matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e  larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As  massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção,  não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá  haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 40 pct. |
|  | Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de  matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e  larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As  massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção,  não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá  haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 40 pct. |
|  | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes  plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote | 25 und. |
|  | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes  plásticos – embalagem 01 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 200 potes |
|  | Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 100 latas |
|  | Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 100 lt. |
|  | Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 2000 und. |
|  | Orégano, deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos,  sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 10 pct. |
|  | Queijo parmesão ralado, constituído de queijo parmesão e conservador, e acido sorbico, não contém glutén, Embalado automaticamente sem contato manual, pacotes de 50 gr. O produto não poderá ter a data de fabricação  anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 50 pct |
|  | Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 300 pct. |
|  | Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução,  em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores iversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não  Alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor Característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, Submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação Até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na  Elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para  O néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato  Administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido Ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a Passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e Conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de  Refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais.  O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá Conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na  Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com  capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão  reforçado,com abas superiore e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e  sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e  cinqüenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado,  resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem  primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 12.000 und. |
|  | Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio –  embalagem potes de plásticos resistente de 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 120 und. |
|  | Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas  – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e  cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 10 pct. |
|  | Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. | 36 und. |

**3 – PRAZO DE ENTREGA:**

As entregas previstas deverão atender aos pedidos formulados pelo Município de Pirajuí, e deverão ocorrer no prazo máximo de **48** (quarenta e oito) **horas**, contados do recebimento da **Autorização de Compra**.

**4 – LOCAL DE ENTREGA:**

**COZINHA PILOTO**, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Centro – Pirajuí – SP.

**ANEXO III – PROPOSTA COMERCIAL**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/2017**

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 Mercadorias para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QUANTIDADE** | **DESCRIÇÃO** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
|  | 8.000 und. | Bebida Láctea UHT Sabor Chocolate sem necessidade de conservação sob refrigeração, mantendo suas características inalteradas a temperatura ambiente por, no mínimo, 180 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 1.255/62, capítulo VI, artigo 689, do MAA, Portaria nº 146/96, do MAARA, Decreto 1.812/96, Portaria nº 451/97, da SVS/MS, Portaria 645/97, da SVS/MS, Portaria 540/97, da SVS/MS e Portaria 370/97, do MAA. Ingredientes: soro de leite pasteurizado ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído. Leite integral pasteurizado ou leite em pó reconstituído ou leite concentrado reconstituído, açúcar, cacau em pó, espessantes carragena, goma xantana, carboximetilcelulose, estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e aroma idêntico ao natural. Prazo de validade 05 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias. A embalagem primária do produto deverá ser asséptica tipo tetra brik base – Tetra Pak , fechada, com capacidade para 200 (duzentos) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: plástico Tipo skink. A embalagem terciária caixa de papelão com 27 unidades. Medidas (largura X comprimento X altura – mm) : Produto: 64X40X86; Caixa com 27 unidades: .200X390X90. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 354 pct. | Açúcar Cristal de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidratos por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais – embalagem 05 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 20 pct. | Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó,  deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p – embalagem 01 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 450 pct. | Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, sem glútem, contendo no mínimo 90% de grão inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g de proteínas e o de gorduras totais. Com  rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento -  embalagem 05 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 102 pct | Arroz integral longo fino tipo 1, consiste em grãos intactos, que preservam a película e o gérmen. O produto deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de  micotoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05 Kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 402 pct. | Arroz beneficiado parborizado longo fino tipo 1. O produto deverá atender a Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Entende-se por arroz o grão “in natura”, proveniente da espécie Oryza sativa L.O produto deverá apresentar-se em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. O teor de micotoxinas deverá obedecer ao limite estabelecido pela legislação vigente. Características sensoriais: aparência própria, cor característica, odor característico tanto cru como cozido, sabor característico – embalagem 05 Kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes Organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 120 pct | Batata Palha batata frita processada; sabor natural, tipo palha, pesando 1kg composição básica gordura vegetal; sal refinado; sabor natural; com validade de 4 meses a partir da entrega; acondicionado em embalagem plástica, atóxica, flexível, termosselada, contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria cvs 06/99 de 10/03/99. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 16.000 pct. | Biscoito doce tipo lanche, é o produto obtido pelo amassamento e  cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal e outros ingredientes. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos,  deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação Anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 12.000 pct. | Biscoito salgado tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo  amassamento e cozimento conveniente de massa preparada farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (Vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada,açúcar invertido, sal refinado, e outros ingedientes desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá se apresentar embalados em porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 400 pct. | Biscoito doce isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo  amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito doce isento de ovo e lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caracteres sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 250 pct. | Biscoito salgado isento de ovo e lactose é o produto obtido pelo  amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução rdc 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/ MS, Resolução 12/78 da CNNPA/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS. O biscoito salgado isento de ovo e lactose deverá ser fabricodo a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e/ou com caractere sensoriais anormais. Deverá se apresentar em pacotes com peso entre 400 (quatrocentos) e 500 (quinhentos) gramas. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 20 pct. | Caldo de carne para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote |  |  |  |
|  | 15 pct. | Caldo de galinha para culinária, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido com resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 60 cx. | Chá de erva mate queimado, caixa com 250g, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, de cor verde aromatizada escura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Validade mínima de 24 meses. Embalagem primaria: de caixa de papelão fino acondicionada  internamente em saco de polietileno, atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 200g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote |  |  |  |
|  | 250 cx | Creme de leite, gordura láctea – mínimo 35%, embalagem Tetra Rex  (caixinha), 300 gr, 15 D, ambiente seco e arejado, pote de 300 gr. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 05 pct. | Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 30 lt. | Ervilha em lata, produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Composição centesimal aproximada de 5,2g de proteína, 0,5g de lipídios e 13g de carboidratos - embalagem 6X2,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 60 lt. | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4,0 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 24 lt. | Extrato de tomate simples, concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 24X350g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 20 pct. | Farinha de mandioca torrada, tipo biju, devendo obedecer a legislação vigente – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 35 pct. | Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo 6% p/p de proteína – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de  entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 400 pct. | Farinha de trigo especial, produto obtido a partir de cereal limpo,  desgerminado e sãos, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,68%. Com no mínimo de glúten seco de 6% p/p – embalagem 10X1kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 2400 pct. | Feijão carioca tipo 1, de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais e maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios, e 60,8g de carboidratos – embalagem 1 kg O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 05 lt. | Fermento em pó químico, produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo como ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 250g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 300 pct. | Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p, com no mínimo 7% p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 500 cx | Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional). De consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada. E embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com as Instruções Normativas 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, conforme os procedimentos administrativos determinados pelo MAPA e ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 200 pct. | Leite em pó integral instantâneo, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados, adicionado de lecitina de soja como emulsificante, e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídeos. Devendo ter boa solubilidade – embalagem 400g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 200 pct. | Macarrão de sêmola tipo retalho, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e  larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 5kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, ndeverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 40 pct. | Macarrão com ovos tipo argolinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá  haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote |  |  |  |
|  | 40 pct. | Macarrão com ovos tipo ave-maria, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá  haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g .O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 40 pct. | Macarrão com ovos tipo cabelo de anjo, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá  haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 40 pct. | Macarrão com ovos tipo letrinha, deverão ser fabricados a partir de  matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e  larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 40 pct. | Macarrão com ovos tipo conchinha, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção,  não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais o peso antes da cocção – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 25 und. | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em baldes plásticos e de tampa rosqueável – embalagem 15 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote |  |  |  |
|  | 200 potes | Margarina vegetal com sal, com no máximo 60% de lipídios. Com identificação do produto e do fabricante, data de fabricação e de validade exposta. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deve estar acondicionado em potes plásticos – embalagem 01 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 100 latas | Milho verde em conserva, simples, grão inteiros, imersos em água, açúcar e sal, tamanho e coloração uniformes – embalagem 6 X 2 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 100 lt. | Molho de tomate tipo pomarola, com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – embalagem 4X4kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 2000 und. | Óleo de soja refinado tipo 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – embalagem pet 20 X 900 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 10 pct. | Orégano, deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 50 pct | Queijo parmesão ralado, constituído de queijo parmesão e conservador, e acido sorbico, não contém glutén, Embalado automaticamente sem contato manual, pacotes de 50 gr. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 300 pct. | Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagens de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal Específica – embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 12.000 und. | Suco tropical de fruta pronto para beber. Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa de fruta polposa de origem tropical nos sabores iversos, na proporção de 25 (vinte e cinco) % não fermentado, não Alcoólico, homogenizado, pasteurizado, de cor, aroma e sabor Característicos da fruta, através do processo tecnológico adequado, Submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação Até o momento de consumo. Os teores de polpa e as frutas utilizadas na Elaboração do suco tropical devem ser superiores aos estabelecidos para O néctar da respectiva fruta, conforme estabelecimento em ato Administrativo do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Submetido Ao envase, assepticamente em embalagem hermética que não permita a Passagem de água e luz e que assegure a sua apresentação e Conservação até o momento do consumo, sem a necessidade de Refrigeração. Não será permitida a adição de aromas e corantes artificiais. O produto deverá ser elaborado com frutas maduras e sãs, não poderá Conter substâncias estranhas à fruta de origem, exceto as previstas na Legislação específica. Decreto nº 3.510, de 16 de junho de 2000 (Publicado No D.O. de 19/06/2000). A embalagem primária do produto deverá ser recipiente tipo tetra bric, inviolável, hermeticamente fechada, com capacidade para 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado,com abas superiore e inferiores vedadas, com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. Ou, fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, contendo 27 (vinte e sete) embalagem primária de 200 (duzentos) ou 250 (duzentos e cinqüenta) mililitros. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 120 und. | Tempero alho e sal sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5 mg de colesterol, 1685 mg de sódio – embalagem potes de plásticos resistente de 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 10 pct. | Trigo para quibe, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |
|  | 36 und. | Vinagre branco, fermentado de vinho com acidez mínima de 4% - embalagem 750 ml. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |  |

**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 **Memorial Descritivo – 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.

Pirajuí, 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 Nº**

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ E A EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 011/2017**

**PROCESSO N° 017/2017**

Aos \_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrito no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, representado pelo seu Prefeito Municipal, **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, de ora em diante designado **CONTRATANTE**, e de outro a **EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- nº \_\_\_, -\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_ – \_\_, CEP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Fone (0XX\_\_) \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, representada pelo **SENHOR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG sob nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, emitido pela Secretaria da Segurança Pública do Estado de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, na qualidade de vencedora do Pregão Presencial nº 011/2017, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam a presente contratação nos termos das Leis Federais nºs 10.520/2002 e 8.666/1993 e alterações, com as seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA**

**OBJETO**

**1.1 –** Aquisição de Mercadorias para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo.**

**1.2 –** Considera-se parte integrante do presente instrumento os seguintes documentos: a) Edital do Pregão Presencial nº 011/2017 e seus anexos; b) Proposta de \_\_\_\_de \_\_\_\_\_ de 2017, apresentada pela **CONTRATADA**; c) Ata da sessão do Pregão Presencial nº 011/2017.

**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 em 12 (doze) meses.

**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 pela **NUTRICIONISTA, SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA**, e deverão ocorrer no prazo máximo de **48** (quarenta e oito) **horas**, 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, a **NUTRICIONISTA, SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA**, 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 **24 (vinte e quatro) horas**, 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 produtos entregues.

**5.5** – A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela **NUTRICIONISTA, SENHORA LILIAN CRISTINA FERNANDES DA SILVA**, representante da Administração especialmente designada.

**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:

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.361.0024.2024.0002 – FICHA 206;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.361.0024.2024.0003 – FICHA 207;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.362.0027.2027.0000 – FICHA 208;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.362.0027.2027.0002 – FICHA 212;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0000 – FICHA 213;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0002 – FICHA 217;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0003 – FICHA 218;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0005 – FICHA 222;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.366.0026.2026.0000 – FICHA 223;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.366.0026.2026.0003 – FICHA 227.**

**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 Pirajuí.

**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 Pirajuí 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**

**DA ATUALIZAÇÃO E CONTROLE DOS PREÇOS**

**7.1 –** Os preços registrados serão controlados pelo Município de Pirajuí, podendo sofrer oscilação de acordo com as variações de mercado.

**7.2 –** Eventuais pedidos de realinhamento de preços deverão ser protocolados e encaminhados na **DIRETORIA DE DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, com os devidos comprovantes, dentre os quais obrigatoriamente nota fiscal de compra de mercadorias na época da apresentação da proposta comercial desta licitação ou, no caso de justificada impossibilidade, da época do primeiro fornecimento e nota atual posterior ao aumento, ambas do mesmo fornecedor para posterior análise por parte do Município de Pirajuí.

**7.3 –** A licitante vencedora não poderá praticar preços realinhados sem a devida aprovação pelo Município de Pirajuí do pedido de que trata o item anterior, sob pena de serem aplicadas as sanções previstas em Lei e no Edital ou o cancelamento do preço.

**7.4 –** A licitante vencedora não poderá suspender as entregas durante o período de análise do pedido de que trata o item 7.2, sendo que os mesmos serão deferidos ou indeferidos no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, devendo praticar o preço até então registrado, sob pena de serem aplicadas as sanções previstas em Lei e no Edital ou o cancelamento do preço.

**CLÁUSULA OITAVA**

**RESCISÃO E SANÇÕES**

**8.1 –** 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.

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

**8.3 –** 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.

**8.4 –** 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.

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

**CLÁUSULA NONA**

**FORO**

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

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

Pirajuí, em \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

**CONTRATANTE**

**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS**:

**NOME** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **NOME**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RG Nº RG Nº**

**CPF Nº CPF Nº**

**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 011/2017, realizado pelo Município de Pirajuí, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Pirajuí, 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 011/2017, realizado pelo do Município de Pirajuí.

Pirajuí, 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 011/2017, do Município de Pirajuí, 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.

Pirajuí, 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 011/2017, do Município de Pirajuí, 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.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_