



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **EDITAL PÚBLICO DE LICITAÇÃO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014**

### **1 – PREÂMBULO**

**1.1** O MUNICÍPIO DE ITATINGA, situada na Rua Nove de Julho, nº. 304, centro, torna público a quem possa interessar que se acha aberto Licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014, PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014** com julgamento pelo seu **MENOR PREÇO POR LOTE**, visando o REGISTRO DE PREÇO para eventual REGISTRO DE PREÇO para eventual aquisição de gêneros Alimentícios destinados a Merenda Escolar, conforme especificações constante do anexo I, documento que passa a fazer parte integrante desse Edital, sendo que a presente licitação será processada e julgada em conformidade com a Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, Decretos Municipais nº. 1.487/07 e 1.688/10, aplicando-se subsidiariamente à medida do necessário a Lei Federal nº. 8.666/93, além de, pelas condições específicas deste Edital e dos demais documentos que o integram. Casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro com base nos princípios constitucionais e na legislação de direito privado.

**1.2** O Município de Itatinga não se obriga a adquirir os itens relacionados dos licitantes vencedores, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do Registro de Preços terá preferência, nos termos do Artigo 15, parágrafo 4º da Lei Federal 8666/93.

**LOCAL DA LICITAÇÃO: PAÇO MUNICIPAL, RUA NOVE DE JULHO Nº. 304 – CENTRO – ITATINGA - SP.**

**ENTREGA DOS ENVELOPES E CREDENCIAMENTO: 17 DE FEVEREIRO DE 2014, AS 09:00 HORAS.**

**ABERTURA DAS PROPOSTAS E INICIO DA SESSÃO DE LANCES: 17 DE FEVEREIRO DE 2014, AS 09:30 HORAS.**

### **ANEXOS:**

- I. Especificação
- II. Modelo de proposta
- III. Modelo da CREDENCIAL
- IV. Modelo da DECLARAÇÃO de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação.
- V. Declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho e que não emprega menores
- VI. Modelo da Declaração que se enquadra na Lei Complementar 123/2006.
- VII. Modelo de DECLARAÇÃO de inexistência de fato impedido.
- VIII. Minuta da Ata de Registro de Preço

### **2 – OBJETO**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

2.1 – Constitui objeto da presente licitação o REGISTRO DE PREÇO para eventual aquisição de gêneros Alimentícios destinados a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do anexo I deste Edital.

## **3 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

3.1 – O recurso orçamentário será atendido pela seguinte dotação:

02.00.00 ..... Poder executivo  
02.05.09 ..... Merenda Escolar  
3.3.90.30 ..... Material de Consumo  
Ficha ..... 181

## **4 – VALIDADE DA PROPOSTA**

4.1 – O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias da apresentação dos envelopes propostos de preços.

## **5 – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO.**

5.1 – Das restrições

5.1.1 – Não poderá participar da presente licitação empresa:

5.1.1.1 – que na data de apresentação das propostas esteja declarada inidônea de acordo com o previsto no inciso IV do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666/93;

5.1.1.2 – com falência decretada;

5.1.1.3 – consorciada;

5.1.1.4 – suspensão pelo Município de Itatinga/SP;

5.2 – Das condições:

5.2.1 – Poderão participar deste Pregão empresas pertencentes ao ramo de atividades pertinentes ao objeto deste Edital, inscritos ou não na seção de Cadastro de Fornecedores do Município de Itatinga (SP), que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

## **6 – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO.**

6.1 - A proponente que desejar fazer lances verbais deverá se credenciar junto ao Pregoeiro, por meio de um representante munido de procuração que o constitua para tanto, com expressa indicação dos poderes para firmar declarações e atas, apresentar ou desistir da apresentação de lances verbais, negociar os valores propostos, interpor ou desistir da interposição de recursos e praticar todos os atos pertinentes ao certame, conforme Modelo contido no **Anexo III**. A procuração conforme modelo do referido anexo poderá ser substituída por procuração pública, desde que conste no mínimo os mesmos poderes.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

6.1.1 – O Credenciamento deverá vir acompanhado do contrato social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade competente do outorgante para constituir mandatário.

6.1.2 - A ausência da documentação referida a apresentação em desconformidade com as exigências previstas não implica a desclassificação do licitante, mas o impede de dar lances verbais e manifestar-se no certame contra decisões tomadas pelo pregoeiro.

6.2 - O proponente que desejar fazer uso do direito da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, que trata de MICROEMPRESA e EMPRESA DE PEQUENO PORTE, deverá apresentar a Declaração que se enquadra na citada lei, conforme modelo contido no ANEXO VI bem como deverá apresentar a ***Declaração de Enquadramento ou Certidão Simplificada***, onde a qualidade de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá estar expressa.

6.2.1 - O representante legal, inclusive o substituto deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

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

6.3 - Instaurada a sessão, os licitantes, por intermédio de seus representantes, apresentarão Declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo contido no **Anexo IV**.

## **7 - DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

7.1. A Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 02 (dois) **ENVELOPES** devidamente fechados e lacrados rubricados no fecho, e atender aos seguintes requisitos:

- a) **Envelope A:** PROPOSTA DE PREÇOS
- b) **Envelope B:** DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, composto pelos Documentos de Habilitação exigidos no item 10 deste Edital.

7.1.1 - Os envelopes deverão conter em sua parte externa os dizeres:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2014  
ENVELOPE A: PROPOSTA DE PREÇOS  
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE  
CNPJ:**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2014  
ENVELOPE B: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE  
CNPJ:**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **7.2 - PROPOSTA DE PREÇOS (Envelope A)**

7.2.1 – A Proposta de Preços deverá ser apresentada em 01 (uma) via, impressa em papel timbrado do proponente, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas que comprometam o entendimento, datada no dia da apresentação dos envelopes, assinada e rubricada em todas as folhas, pelo representante do proponente.

7.2.2 – Cotação de preços em moeda corrente nacional, expressos em algarismos, **podendo ser até em 02 (duas) casas decimais (R\$ 0,01).**

7.2.3 – Especificar preço por lote, por item e total, cotado conforme modelo de proposta deste Edital, inclusive. Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros.

7.2.4 – Marca dos produtos, conforme anexo II.

7.2.5 – Declaração expressa de que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;

7.2.6 – Prazo de validade das propostas não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

7.2.7 – **Condições para entrega:** Os produtos constantes do Anexo I, **deverão ser entregues:** em até **05 (cinco) dias corridos** após o envio da nota de empenho e Ordem de Fornecimento, de acordo com a quantidade solicitada.

7.2.8 – **Local de entrega:** Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete.

7.2.9 – Condições de pagamento: **Em até 05 (cinco) dias úteis após a entrega total dos produtos, solicitados, mediante emissão de nota fiscal.**

7.2.10 – Local, data, assinatura, e identificação do signatário;

7.2.11 – **JUNTAMENTE COM O PROPOSTA, DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE, ESTAR ACOMPANHADA DO ARQUIVO, EXEL, FORNECIDO PELA PREFEITURA, DEVIDAMENTE PREENCHIDO COM PREÇOS E MARCAS (PODENDO SER EM PEN-DRIVE OU CD-ROM).**

7.2.11 – **DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

- a) **FICHA TÉCNICA** - por tratar-se de um documento que não onera o licitante e em atendimento ao previsto pela RESOLUÇÃO/FNDE/CD/N.32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006, VI – DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA, deverá ser apresentada ficha técnica ORIGINAL ou COPIA AUTENTICADA emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico do mesmo; para TODOS os itens cotados. Ressaltamos que não serão aceitos informes técnicos obtidos via eletrônica por não trazer as informações do responsável pela produção do mesmo.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

- b) **REGISTRO DO PRODUTO** - por tratar-se de um documento que não onera o licitante e em atendimento ao previsto pela RESOLUÇÃO/FNDE/CD/N.32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006, VI – DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA,

Produtos cuja competência de registro seja o Ministério da Agricultura:

- deverá ser apresentado o registro do produto acompanhado do croqui de rótulo aprovado no MA.
- Registro do estabelecimento fabricante no MA.

Produtos cuja competência de registro seja o Ministério da Saúde:

- Uma vez que estes produtos são dispensados de registro, não é necessário apresentar registro para os mesmos.

***7.3 - Os documentos da proposta de preço poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente, servidos de Administração Pública Municipal de Itatinga ou por publicação em órgão da imprensa oficial.***

7.4 - Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

## **8 - DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES.**

8.1 - A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a **PROPOSTA DE PREÇOS** e os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** será pública dirigida por um Pregoeiro e realizada de acordo com a legislação que fundamenta este pregão.

8.2 - No dia, hora e local designados neste Edital para o início dos trabalhos, os interessados entregarão ao Pregoeiro, **em separado**, o Credenciamento, Declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação, e os envelopes: **PROPOSTA DE PREÇOS** e **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO (anexo IV)**.

8.3 – Declarado o encerramento para recebimento do credenciamento, nenhum outro será aceito.

8.4 – Serão abertos, inicialmente, os envelopes contendo as PROPOSTAS DE PREÇOS, e seu conteúdo será rubricado pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e todos os Licitantes presentes.

## **9 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.**

9.1 – Aberto os envelopes propostas, o Pregoeiro e sua equipe de apoio, examinarão as propostas de preços, quanto ao atendimento das exigências fixadas no Edital, classificando-as ou desclassificando-as, procedendo a partir de então na estrita forma do disposto no art. 4º e incisos da lei nº. 10.520 de 17 de julho de 2.002.

9.2 – Na hipótese de que o ultimo lance ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte seja até 5% (cinco por cento) superior à do melhor preço apresentado por empresa sem essas características, a licitante tipificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, será convocada a apresentar novo lance no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

### **9.3 - Apresentação de amostras**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

**9.3.1 - Os licitantes declarados como melhor oferta deverão apresentar, sem ônus para a Prefeitura Municipal de Itatinga, 01 (uma) amostra de cada produto cotado no prazo máximo de 20 (vinte) minutos para cada produto, em embalagem ORIGINAL, devidamente identificada com o nº do lote, o nº do item e os dados da licitante.**

9.3.2 - As amostras deverão ser entregues no local determinado pelo Pregoeiro.

9.3.3 - ANÁLISE DAS AMOSTRAS - As amostras deverão ser de única MARCA para cada item.

9.3.4 - As amostras apresentadas serão submetidas às análises e avaliação pela equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar do Município de acordo com os parâmetros descritos nos respectivos itens e ainda conforme o descrito abaixo:

- Análise EMBALAGEM será avaliada: Material, Resistência/Vedação do Material, Peso, Prazo de Validade;
- Análise ROTULAGEM será avaliada: Ingredientes, Informação nutricional, Registro no órgão competente e Modo de Preparo;
- Análise DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA será avaliada: Ficha Técnica e Registro do rótulo do produto e atendimento da amostra apresentada com a documentação técnica;
- Análise PRODUTO PRONTO quanto a: Sabor, Textura, Rendimento, Odor e Aparência de acordo com os parâmetros descritos e a necessidade do Departamento;

9.3.5 - Ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados, inclusive o lote todo.

9.3.6 - Desclassificado o licitante vencedor do lote, será faculdade ao PREGOEIRO, convocar a (s) licitante (s) remanescente (s), obedecida a ordem de classificação, para a apresentação de amostra para análise técnica.

- **As amostras aprovadas do(s) licitante(s) vencedores, não serão devolvidas e servirão de base comparativa para entrega dos produtos**

9.4 – Após análise das propostas, amostras, bem como documentação de Habilitação, será adjudicado o objeto ao vencedor do certame, será o processo encaminhado à autoridade superior para homologação.

9.5 – Cabe à autoridade superior decidir sobre qualquer recurso interposto, e a seguir, nesse caso, adjudicar o objeto ao vencedor do certame.

9.6 – De todos os atos praticados no pregão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo ser assinada pelo Pregoeiro, Equipe de apoio e pelos licitantes presentes.

## **10 – DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO (Envelope B).**

10.1 - Os Documentos de Habilitação deverão ser entregues, grampeados ou encadernados com folhas numeradas, em envelope conforme indicado neste Edital e deverão conter:

### **10.1.1 - Habilitação jurídica:**

Conforme o caso consistirá em:



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhadas de documento de eleição de seus administradores;
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.1.2 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "e" deste subitem 10.1.1. não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

## **10.1.3 - Regularidade Fiscal e Trabalhista**

- a) prova de inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica CNPJ;
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual, relativa a sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive dívida ativa de União;
- d) prova de regularidade para com a fazenda Estadual;
- e) prova de regularidade para com a fazenda Municipal (tributos mobiliários);
- f) prova de regularidade perante a seguridade social (INSS);
- g) prova de regularidade para com o fundo de garantia por tempo de serviço (FGTS);
- h) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, 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 (trabalhista).

10.1.3.1 Nas certidões fornecidas via Internet, poderá ser confirmada a veracidade do documento junto ao Departamento da Receita Federal, INSS, Caixa Econômica Federal e, demais órgão expedidores.

## **10.1.4. Qualificação técnica**

- a) **Comprovação de que a empresa licitante está apta para o seu funcionamento.** Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas inscritas no Ministério da Agricultura deverão apresentar Registro do Estabelecimento;





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

- b) Deverá(ão) ser apresentado(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome e favor da empresa licitante, que comprove a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em característica com o objeto da licitação.

## **10.1.5 - Avaliação econômica - financeira**

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

## **10.1.6. Outras comprovações**

- a) Declaração que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho (art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (anexo V);
- b) Declaração de que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes (Anexo VII).

## **10.2. Disposições Gerais da Habilitação**

10.2.1. Os licitantes poderão apresentar cópia do certificado de registro cadastral expedido por este Município, dentro do prazo de validade e, devidamente atualizado guardada a conformidade do objeto da licitação, cuja comprovação será feita através da juntada do mesmo no envelope documentação, sendo que tal apresentação suprirá as exigências constantes dos itens: 10.1.1., 10.1.2, 10.1.3, 10.1.5 e 10.1.6, exceto o 10.1.4, desde que as certidões estejam vigentes.

***10.2.2. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente, servidos de Administração Pública Municipal de Itatinga ou por publicação em órgão da imprensa oficial.***

10.2.3. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

10.2.4. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos o Pregoeiro considerará o proponente **INABILITADO**.

10.2.5. Quando não houver prazo de validade fixado nos documentos mencionados, será considerada a validade de 90 (noventa) dias a partir da emissão dos mesmos;

## **11 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO.**

11.1 - Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório.

11.1.1. Caberá ao Chefe do Executivo decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

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





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **12 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO**

12.1 - No horário e local indicado no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração de aproximadamente 30 (trinta) minutos, podendo ser prorrogado enquanto houver Licitante presente para o credenciamento.

12.1.1. Esgotado o prazo para credenciamento e entrega dos envelopes não será mais admitido a inclusão de licitantes.

12.1.2. Após o cadastramento do último Licitante presente, será aberto o **primeiro envelope proposta de Preço**.

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

12.3. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as proposta que:

12.3.1. Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

12.3.2. Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

12.3.3. Na hipótese de divergência entre os valores expressos numericamente e os expressos por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso.

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

12.4.1. Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela.

12.4.2. Não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três) incluindo a de menor preço. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas até o terceiro melhor preço, independentemente do número de licitantes.

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

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

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

12.8. Encerrada a etapa de lances, será (ao) classificada (as) a (s) proposta (s) selecionada (s) com o melhor preço.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

12.8.1. Na hipótese de que o último lance ofertado por microempresa ou empresa de pequeno porte seja até 5% (cinco por cento) superior à do melhor preço apresentado por empresa sem essas características, a licitante tipificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, será convocada a apresentar novo lance no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

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

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

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

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

12.12.1. Substituição e apresentação de documentos, ou verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

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

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

12.13. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e o objeto adjudicado a vencedora.

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

## **13. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.**

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

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

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



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

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

13.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.6. A adjudicação será feita considerando a totalidade do objeto.

13.2 – Para efeito de recursos, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de licitações na sede da Prefeitura Municipal de Itatinga/SP, Rua Nove de Julho, nº. 304, centro, sala de licitações das 8:00 horas às 17:00 horas.

## **14 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

14.1 – As sanções aplicáveis aos participantes são aquelas estabelecidas no art. 7º. da Lei nº. 10.520/02, e aos contratados aquelas previstas nos art. 86 a 88, da lei nº. 8.666/93, observado o subitem seguinte.

14.2 - Em caso de inexecução parcial ou total do Objeto deste Edital a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao proponente as seguintes penalidades:

14.2.1. Advertência por escrito;

14.2.2. Suspensão por até 05 (cinco) anos do direito de licitar e de contratar com o Município de Itatinga (SP);

14.2.3. Multa de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor do Objeto constante deste Edital pela recusa no fornecimento que ultrapassar 03 (três) dias da respectiva ordem, até o limite de 20 (vinte) dias, o que ensejará as penalidades da Lei;

14.2.4. Multa de 10% (dez por cento) do valor do Objeto constante deste Edital caso o Proponente não cumpra alguma das demais obrigações assumidas.

14.3 - As multas referidas neste item poderão serão cobradas na forma da lei nº. 8.666/93.

## **15 – PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

15.1 – A vencedora deverá assinar a ata de registro de preços dentro do prazo e 05 (cinco) dias úteis, da homologação do certame pelo Chefe do Executivo, junto à sala de Licitações.

15.1.1 – O prazo de que trata este item poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período quando solicitado durante o seus transcurso pela parte, e desde que ocorra motivo justificado e solicitado por escrito.

15.2 – Havendo recusa ou o não comparecimento da licitante-vencedora para assinar a Ata de Registro de preços, dentro do prazo constante do presente item, caracterizará o descumprimento total da obrigação, ficando sujeito à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta do fornecimento, além de outras sanções cabíveis e previstas no art. 87 da lei de licitações.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

15.3 – No ato de assinatura da ata de Registro de Preços ou no ato de retirada documento equivalente a adjudicatária deverá apresentar:

15.3.1 – Instrumento público ou particular de mandato, esse último com firma reconhecida, outorgando poderes ao signatário da contratação, quando não se tratar de sócio ou diretor autorizado através do estatuto ou contrato social.

15.3.2 – Carta de apresentação do responsável perante a Administração, que responderá por todos os atos e as comunicações formais.

## **16 - DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA.**

**16.1. Os produtos constantes do Anexo I deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias corridos após o envio da nota de empenho e Ordem de Fornecimento, de acordo com a quantidade solicitada.**

**16.2. A entrega deverá ser na Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete.**

## **17 - DO PAGAMENTO.**

17.1 - Será pago à adjudicatária os valores devidos pelo produto em **até 05 (cinco) dias úteis após a entrega total dos produtos solicitados, mediante emissão de nota fiscal.**

17.1.1. No documento fiscal deverá constar o numero deste Pregão, bem como o numero do Processo Licitatório, sob pena da devolução do documento e produtos.

17.1.2 - Os pagamentos deverão ser efetuado na conta bancária indicada pela CONTRATADA junto ao Banco do Brasil S/A, ou ainda em boleto bancário à Prefeitura Municipal de Itatinga, endereçando ao departamento responsável pelos pagamentos (Art. 1º. Incisos I e II do Decreto Municipal 1.626 de maio de 2009).

17.2 - Qualquer erro ou omissão, ocorridos na documentação fiscal enquanto não solucionado pelo CONTRATADO ensejará a suspensão do(s) pagamento(s).

## **18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.**

18.1 - O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor farão parte integrante desse Certame, independentemente de transcrição.

18.2 - É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

18.3 - A presente licitação poderá ser revogada na forma do Art. 49 da lei nº. 8.666/93.

18.4 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e são responsáveis pela legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sob as penas da lei.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

18.5 - Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, deverá ser encaminhado, ao pregoeiro na sala de licitações da Prefeitura Municipal de Itatinga/SP, Rua Nove de Julho, nº. 304, centro ou por meio do Fone: (014) 3848-9800 ramal 220 ou e-mail: [licitação@pmitatinga.sp.gov.br](mailto:licitação@pmitatinga.sp.gov.br).

Prefeitura Municipal de Itatinga aos 03 de fevereiro de 2014.

**PAULO MARCOS BORGES DOS SANTOS**  
Prefeito Municipal

Afixado no MURAL da Prefeitura Municipal de Itatinga, aos \_\_\_\_/\_\_\_\_/2014.

\_\_\_\_\_  
**Pregoeiro**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **ANEXO – I**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014****PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014**

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇO para eventual aquisição de gêneros Alimentícios destinados a Merenda Escolar.

<b>LOTE 1 - ESTOCÁVEIS BÁSICOS</b>			
<b>Item</b>	<b>Qtde</b>	<b>Unid</b>	<b>Produto</b>
01	1600	Kg	<b>AÇÚCAR REFINADO</b> Sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar ( <i>Saccharum officinarum</i> L.), livre de fermentação, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos de animais e vegetais. Contendo aproximadamente 99,2% de glicídios, aspecto granuloso e coloração branca. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução ANVISA – RDC 271 – 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, incolor contendo 1 Kg líquido. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30kg. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 24 meses devendo prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.
02	1500	Kg	<b>SAL REFINADO E IODADO</b> Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo com teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg de produto. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais brancos, com granulação uniforme, inodoro e ter sabor salino-salgado próprio, não pode apresentar sujidades, microorganismos patogênicos ou outras impurezas. Podem ser adicionados de aditivos como minerais (antiumectantes), desde que nos limites estabelecidos pela legislação. Embalagem primária: Pacotes com 1 kg líquido. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data de entrega.
03	32000	Kg	<b>ARROZ TIPO MIX</b> Provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> , constituído pela mistura de 65% de arroz beneficiado, polido, longo fino (“agulhinha”), tipo 1 ( $\geq$ a 6 mm compr. e máx. de 1,85 mm de espessura) e 35% de arroz parbolizado tipo 1 sendo ambos de procedência nacional. Máximo de 14% de umidade, até 6% de quebrados, até 0,15% de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados, picados ou danificados, até 0,3% de gessados. Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Valores nutricionais mínimos exigidos em uma porção de 50g do produto: 170 Calorias, 39g carboidrato, 3g de proteínas, 0,8 g de Fibra Alimentar. Rendimento mínimo: Cozimento em 2,5X o volume de peso de água, cozimento em 15 minutos, 100% dos grãos apresentarem-se cozidos, inteiros, soltos e uniformes e rendimento $\geq$ 3,0. A embalagem primária do produto deverá ser de 5 kg em saco plástico incolor, transparente, vedação íntegra, evitando perda de produto, garantindo a durabilidade mínima exigida. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor resistente que suporte manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade máxima de 30 kg. Será considerada imprópria a será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, o que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses e não poderá



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			ter data de fabricação anterior a 45 dias data de entrega. <b>Apresentar certificado de classificação do lote, emitido por empresa, credenciada pelo MAPA, original ou autenticado.</b>
04	9000	Kg	<b>FELJÃO CARIOCA ESPECIAL</b> Proveniente da espécie Phaseolus vulgaris L. Classificação grupo/ tipo 1, cores, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. A embalagem primária deverá ser plástico atóxico, transparente termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 a 02 Kg. A umidade máxima tolerada será de 15%. Rendimento mínimo: Cozimento em 5X o volume de peso de água, sem remolho, por 45 minutos, 100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes, com caldo de consistência e cor característica e rendimento $\geq 2,5$ . Deverá ter selo de pureza e controle agrotóxico. O produto deverá ter validade mínima de 4 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 30 dias da data da entrega. Deve estar de acordo com a legislação vigente. <b>Apresentar certificado de classificação do lote, emitida por empresa, credenciada pelo MAPA, original ou autenticado.</b>
05	4000	Kg	<b>FELJÃO PRETO ESPECIAL</b> Classificação grupo/ tipo 1, preto, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. A embalagem primária deverá ser plástico atóxico, transparente termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 a 02 Kg. A umidade máxima tolerada será de 15%. Rendimento mínimo: Cozimento em 5X o volume de peso de água, sem remolho, por 45 minutos, 100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes, com caldo de consistência e cor característica e rendimento $\geq 2,5$ . Deverá ter selo de pureza e controle agrotóxico. O produto deverá ter validade mínima de 4 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 30 dias da data da entrega. Deve estar de acordo com a legislação vigente. <b>Apresentar certificado de classificação do lote, emitida por empresa, credenciada pelo MAPA, original ou autenticado.</b>
06	120	Kg	<b>ERVILHA SECA PARTIDA</b> De primeira, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor. Novos, maduros, limpos e secos. A embalagem primária deverá ser plástico atóxico, transparente, resistente, com peso líquido no mínimo de 500g. O produto deverá ter validade de 4 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 30 dias da data da entrega. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
07	120	Kg	<b>LENTILHA SECA</b> De primeira, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente à variedade no tamanho e cor. Novos, maduros, limpos e secos. A embalagem primária deverá ser plástico atóxico, transparente, resistente, com peso líquido no mínimo de 500g. O produto deverá ter validade de 4 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 30 dias da data da entrega. Deve estar de acordo com a legislação vigente.
08	50	Kg	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> Produto proteico obtido a partir de proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve apresentar-se isento de defeitos, tais como matérias estranhas, inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras.

## **LOTE 2 – TEMPEROS E ESPECIARIAS**

<b>Item</b>	<b>Qtde</b>	<b>Unid</b>	<b>Produto</b>
09	1500	frascos	<b>VINAGRE DE VINHO</b> Produto originário da fermentação acética de vinho branco ou tinto, devendo ser isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Poderá conter sais nutritivos e açúcares para nutrição de microrganismos acidificantes característicos do produto. Não será permitida a adição de ácidos orgânicos estranhos e ácidos minerais livres. Características





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			organolépticas do produto: aspecto-translúcido, sem resíduos de coloração branca amarelada ou bordo de acordo com o tipo de vinho originário, odor – fermentado e levemente acidificado frutal e sabor – acidificado com substâncias aromáticas de uva. Embalagem primária: Frascos plásticos hermeticamente fechados contendo 750 ml, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 10 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
10	5000	Unid.	<b>ÓLEO DE SOJA</b> Originário da prensagem mecânica e/ou de grãos de soja (Glucine max), isento de misturas de outros óleos, gorduras ou matérias estranhas ao produto; refinado dentro dos padrões de qualidade com obtenção de óleo claro e sem cheiro. Características organolépticas: cor – amarelo claro, translúcido e sem resíduos; odor – inodoro característico de soja e sabor presença de substâncias aromáticas de soja. Embalagem primária tipo PET contendo 900 ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente, reembalado em caixa de papelão. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
11	50	Kg	<b>ORÉGANO</b> Produto constituído por folhas secas. Embalagem primária: embalagem plástica contendo 500g, rotulada de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 10 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
12	50	Kg	<b>COLORAU OU COLORÍFICO</b> Produto proveniente de uma ou mais espécies vegetais, cor avermelhada. Embalagem plástica transparente com rotulagem de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 1kg isenta de substâncias estranhas, que deverão corresponder as suas características normais do produto. O produto deverá ter no mínimo 06 meses de validade e a data de fabricação não poderá ser maior de 45 da data da entrega.
13	100	Kg	<b>CALDO DE CARNE EM PÓ</b> Descrição do Objeto: caldo de carne é um condimento constituído de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar seu sabor. Características do Produto: deverá ser constituído de ingredientes genuínos e puros, são e limpos que deverão corresponder as suas características normais, estar isentos de substâncias estranhas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e o CVS-6/99. O produto deverá ter no mínimo 06 (seis) meses de validade e a data de fabricação não poderá ser maior de 45 dias da data da entrega.
14	100	Kg	<b>CALDO DE GALINHA EM PÓ</b> Descrição do Objeto: caldo de galinha é um condimento constituído de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar seu sabor. Características do Produto: deverá ser constituído de ingredientes genuínos e puros, são e limpos que deverão corresponder as suas características normais, estar isentos de substâncias estranhas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978 e o CVS-6/99. O produto deverá ter no mínimo 06 (seis) meses de validade e a data de fabricação não poderá ser maior de 45 dias da data da entrega.

## **LOTE 3 – FARINHAS**

Item	Qtde	Unid	Produto
15	150	kg	<b>FARINHA DE MILHO</b> Produto obtido a partir de grãos limpos e sadios de milho macerados, socados e peneirados. Cor: amarelo claro a médio e sabor característicos de flocos de milho tostados. Aspecto: flocos. O produto deverá ser isento de material terroso, detritos de animais e vegetais, embalados em pacotes de 500g, rotulados de acordo com a legislação vigente. Características organolépticas: cor – amarelo claro a médio; odor – característico de milho tostado; sabor – característico de milho; aspecto – flocos tostados. Prazo de validade:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			mínima de 6 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
16	100	Kg	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> Constituído por aveia em flocos finos. Deverão ser ricos em proteínas, fibras insolúveis e vitaminas do complexo B1. Características organolépticas: cor – branca acinzentada; odor – característico de aveia; sabor – característico de aveia; aspecto – flocos finos. Deverá ter o Selo Funcor expedido pela Sociedade de Cardiologia impresso na embalagem. Embalagem primária deverá ser caixa de papel Kraft contendo 250g rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
17	4000	Kg	<b>FUBÁ DE MILHO</b> Produto oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Em atendimento a legislação vigente deve ser adicionado de no mínimo 60mcg de ácido fólico e 1,5mg de ferro na porção de 40g. Embalado em pacotes de 500g, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 4 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data de entrega.
18	200	Kg	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</b> DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto obtido a partir da espécie Triticum aestivum e/ou de outras espécies do gênero Triticum (exceto Triticum durum) através do processo da moagem do grão de trigo limpo e desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca. <b>2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b> GERAIS: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. <b>2.2.ORGANOLÉPTICAS:</b> Aparência: uniforme sem grumos; Cor branca, com tons leves de amarelo, marrom ou cinza, conforme o trigo de origem;Odor: próprio;Sabor próprio (Portaria n° 354 de 18/7/96 – SVS/MS art. 1º item 5.2, publicada no D.O.U., Seção I em 22/07/96). <b>2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:</b> Acidez graxa (ou acidez da gordura), na base seca. Máximo de 50mg de hidróxido de potássio por 100 gramas de farinha; Proteína (N x 5,7), na base seca mínimo de 7%p/p; umidade: máximo de 15% p/p; Cinzas, na base seca máximo de 0,65% p/p. A farinha de trigo especial ou de primeira, quando passada pela peneira com 250 microns de abertura (60 mesh), deverá permitir a passagem de 98% do produto através da peneira. (Portaria n° 354 de 18/07/96 – SVS/MS, art 1º, itens 4 1.2 e 5.3, publicada no DOU., Seção I, em 22/07/96).
19	15	Kg	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> Descrição do Produto: destina-se ao emprego no preparo de pães, broas, biscoitos e produtos afins de confeitaria. É o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto será designado “Fermento Químico”, contendo 100g cada unidade. Características do Produto: na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, dihidrogeno fosfatos e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100 g da amostra. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS,</b> deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto n.º 12.342 de 27 de Setembro de 1978, a NTA 80 e o CVS-6/99. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação nunca superior a 20 (vinte) dias e pertencentes ao mesmo lote de fabricação.
20	100	Kg	<b>AMIDO DE MILHO</b> Descrição do produto: Produto amiláceo extraído de milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira trepidação quando



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			comprimido entre os dedos. Umidade máxima: 14%P/P. Acidez 2,5%P/P, mínimo de amido 84%P/P e resíduo mineral fixo 0,2%P/P. Embalagem de 500g a 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
--	--	--	---

<b>LOTE 4 – ENLATADO, POUCH OU TETRAPAK</b>			
<b>Item</b>	<b>Qtde</b>	<b>Unid</b>	<b>Produto</b>
21	500	Kg	<b>ERVILHA EM CONSERVA</b> Produto constituído por ervilha, água e sal. Deverá ser preparado com vegetais selecionados, e produzido em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: lata de folha de flandres com capacidade para <b>2kg</b> de peso drenado sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas e externas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Prazo de validade: mínima de 24 meses e a data da fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega.
22	300	unid	<b>ERVILHA EM CONSERVA</b> Produto constituído por ervilha, água e sal. Deverá ser preparado com vegetais selecionados, e produzido em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: lata de folha de flandres ou TPK com capacidade para <b>200g</b> de peso drenado sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas e externas), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Prazo de validade: mínima de 24 meses e a data da fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega.
23	500	Kg	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> Produto constituído por milho verde, água e sal. Deverá ser preparado com vegetais selecionados e produzidos em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: lata de folha de flandres com capacidade para <b>2kg</b> de peso drenado sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas e externas), bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Prazo de validade: mínima de 24 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data a entrega.
24	300	unid	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b> Produto constituído por milho verde, água e sal. Deverá ser preparado com vegetais selecionados e produzidos em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: lata de folha de flandres ou TPK com capacidade para <b>200g</b> de peso drenado sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas e externas), bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Prazo de validade: mínima de 24 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data a entrega.
25	9000	Kg	<b>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</b> Produto, resultante da concentração de frutos de tomate maduros. Deverá ser preparado com vegetais selecionados, e produzido em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas: cor – vermelho bordô; odor – característico de tomate concentrado não acidificado; sabor – característico do tomate não acidificado; aspecto – denso e viscoso. Embalagem primária: bag de filme co-extrudado de alta barreira composto por polietileno, nylon e EVOH capaz de manter as características do produto sem refrigeração, com capacidade para 4,1Kg de peso sem sinais de alterações bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Prazo de validade mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega.
26	500	unid	<b>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</b> Produto, resultante da concentração de frutos de tomate maduros. Deverá ser preparado com vegetais selecionados, e produzido em conformidade com a legislação vigente.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			Características organolépticas: cor – vermelho bordô; odor – característico de tomate concentrado não acidificado; sabor – característico do tomate não acidificado; aspecto – denso e viscoso. Embalagem primária: lata de folha de flandres ou TPK com capacidade para <b>340g</b> de peso drenado sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas e externas), bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Prazo de validade mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega.
--	--	--	---

## **LOTE 5 – MACARRÃO**

Item	Qtde	Unid	Produto
27	400	Kg	<b>MACARRÃO PARA SOPA – ARGOLINHA</b> Massa alimentícia com ovos, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. O produto deverá ser classificado como massa seca em conformidade com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Embalado em pacotes de 500g, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
28	400	Kg	<b>MACARRÃO PARA SOPA – LETRINHA</b> Massa alimentícia com ovos, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. O produto deverá ser classificado como massa seca em conformidade com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Embalado em pacotes de 500g, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
29	7000	Kg	<b>MACARRÃO – PARAFUSO – FUSILI</b> Massa alimentícia com ovos, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. O produto deverá ser classificado como massa seca em conformidade com a legislação vigente. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Embalado em pacotes de 500g, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.

## **LOTE 6 – BISCOITOS E MINI BOLOS**

Item	Qtde	Unid	Produto
30	2200	Kg	<b>BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL</b> Produto constituído por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, fermento químico, poderá conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Deverá ser isento de gorduras trans. O sódio na porção de 30g não poderá ser superior a 250mg. Embalagem Primária deverá ser de filme Bi-orientado Polipropileno, atóxico, contendo de 200g a 800g do produto, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
31	2000	Kg	<b>BISCOITO COOKIES INTEGRAL – BANANA COM GOTAS DE CHOCOLATE</b> Produto constituído basicamente por: farinha integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura de palma, amido de milho, polidextrose, gotas de chocolate, flocos de banana, sal, fermento e aroma. Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Deverá ser isento de gorduras trans. O sódio na porção 30g não poderá ser superior a 90mg. Embalagem primária deverá ser de Prolipropileno ou Polietileno, atóxico, contendo 150g do produto, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 6 meses e data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

32	2000	Kg	<b>BISCOITO COOKIES INTEGRAL – AVEIA E COCO</b> Produto constituído basicamente por: açúcar mascavo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, aveia em flocos, gordura de palma, fécula de mandioca, coco ralado, mel, sal, fermento e aroma. Poderá conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Deverá ser isento de gorduras trans. O sódio na porção 30g não poderá ser superior a 90mg. Embalagem primária deverá ser de Propileno ou Polietileno, atóxico, contendo 150g do produto, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 6 meses e data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
33	5500	Unid.	<b>MINI BOLOS GOTAS DE CHOCOLATE</b> Produto constituído por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, ovos, soro de leite, amido de milho, sal, emulsificantes, fermentos químicos em pó, corante de caramelo IV, conservantes, umectante sorbitol, aromatizante e acidulante ácido cítrico. Deverá ser isento de gorduras trans. Embalagem primária deverá ser de Polietileno Metalizado atóxico, contendo 33g do produto, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 6 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
34	10000	Unid	<b>BARRA DE BANANA, MAMÃO, MAÇA E QUINUA COM COBERTURA DE CHOCOLATE.</b> Produto constituído com banana passa, chocolate ao leite, aveia em flocos, polpa de mamão em pó, extrato de soja sabor baunilha, maçã desidratada, fibra de aveia, quinoa, fibra de polidextrose, gordura vegetal de palma, espessantes, estabilizantes e edulcorantes de acordo com a Legislação vigente. O produto deverá ter validade de 6 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data de entrega. O peso do produto deverá ser de 24g. A embalagem primária deverá ser Laminado de BOPP e a embalagem secundária deverá ser laminado BOPP mais Display Cartão. Deverá ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade.
35	10000	Unid	<b>BARRA DE BANANA, UVA, GERGELIM E LINHAÇA COM COBERTURA DE CHOCOLATE</b> Produto preparado com banana passa, uvas passas, xarope de glucose de milho, cobertura sabor chocolate, aveia em flocos, extrato de soja sabor baunilha, fibra de aveia, semente de linhaça, gordura vegetal de palma, gergelim tostado, estabilizantes e edulcorantes de acordo com a Legislação Vigente. O produto deverá ter validade de 6 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data de entrega. O peso do produto deverá ser de 24g. A embalagem primária deverá ser Laminado de BOPP e a embalagem secundária deverá ser laminado BOPP mais Display Cartão. Deverá ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade.
36	10000	Unid	<b>BARRA DE BANANA, GOIABA E SOJA COM COBERTURA DE CHOCOLATE</b> Produto preparado com banana passa, goiabada, xarope de glucose de milho, cobertura de chocolate branco, aveia em flocos, extrato de soja, gordura vegetal de palma, estabilizantes e espessantes de acordo com a Legislação Vigente. O produto deverá ter validade de 6 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data de entrega. O peso do produto deverá ser de 24g. A embalagem primária deverá ser Laminado de BOPP e a embalagem secundária deverá ser laminado BOPP mais Display Cartão. Deverá ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade.
37	10000	Unid	<b>PALITO COM FIBRAS E CASTANHA DE CAJU COM COBERTURA DE CHOCOLATE</b> Produto preparado com aveia em flocos, xarope de extrato de Malte, Cobertura sabor chocolate meio amargo, xarope de glucose de milho, castanha de caju, açúcar orgânico, melado de cana, mel, fibra de trigo, gordura vegetal de Palma, Fibra Polidextrose, Gérmen de Trigo, Extrato de soja sabor baunilha, maltrodextrina, guaraná em pó, sal refinado. Espessantes, estabilizantes e antioxidantes de acordo com a Legislação Vigente. O produto deverá ter validade de 9 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data de entrega. O peso do produto deverá ser de 30g. A embalagem primária deverá ser Laminado de BOPP e a embalagem secundária deverá ser laminado BOPP mais Display Cartão. Deverá ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade.





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

38	10000	Unid.	<b>PALITO COM FIBRAS E FRUTAS VERMELHAS COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE</b> Produto preparado com aveia em flocos, xarope de extrato de malte, xarope de glucose de Milho, Açúcar Orgânico, Cobertura Sabor Chocolate Meio Amargo, Melado de Cana, Mel, Polpa de frutas vermelhas em pó, fibra de trigo, gordura vegetal de palma, Fibra de Polidextrose, Gérmen de trigo, extrato de soja sabor baunilha, guaraná em pó, sal refinado, espessante goma acácia, estabilizantes, acidulantes e antioxidantes de acordo com a Legislação Vigente. O produto deverá ter validade de 9 meses e não poderá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data de entrega. O peso do produto deverá ser de 30g. A embalagem primária deverá ser Laminado de BOPP e a embalagem secundária deverá ser laminado BOPP mais Display Cartão. Deverá ser acondicionado e transportado ao abrigo de luz e umidade.
----	-------	-------	---

## **LOTES 7 – LÁCTEOS E FORMULADOS**

<b>Item</b>	<b>Qtde</b>	<b>Unid</b>	<b>Produto</b>
39	5000	Kg	<b>COMPOSTO LÁCTEO SABOR CHOCOLATE</b> Produto desidratado destinado à preparação de bebida, constituído pela mistura de leite em pó integral (mínimo 51%), açúcar, cacau em pó, espessante e outras substâncias desde que declaradas e permitidas por legislação que caracterize o sabor do produto. O produto NÃO poderá conter: soro de leite ou outros derivados lácteos (incluindo-se leite em pó desnatado, modificado e seus componentes), soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, excetuando a lecitina de soja), açúcar cristal, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservadores. Poderá conter maltodextrina. A mistura deverá ser de primeira qualidade, fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar fluidez característica. Características organolépticas: cor, odor, sabor, textura/consistência: própria. Características físicas químicas: umidade máxima de 3,0% (crítico), lipídeos mín. De 13% (crítico), proteínas mín. de 13% (crítico), lactose mín. 18% (crítico), caseína mín. 10,5% (crítico), Resíduo Mineral Fixo: mín. de 2,9%. Embalagem primária filme metalizado com capacidade para 2kg. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 12 meses e data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. Apresentar registro completo do produto compatível com amostra e descritivo exigido.
40	500	Kg	<b>PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA</b> Produtos sabores uva, morango, frutas vermelhas, framboesa enriquecido com no mínimo 5 vitaminas e 3 minerais. Constituído por açúcar, gelatina, sal refinado, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, corantes, aroma natural. Não deve conter glúten. Características físico químicas mínima: valor energético 385kcal, carboidratos 90g, proteínas 7g, gorduras totais 0g. Rendimento de 65 porções de 100ml por Kg. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente fechado com capacidade para 1 kg. Pó para preparo com cor, odor, textura e sabor correspondente. O produto não poderá conter: corantes e aromatizantes artificiais. Produto de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 6 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
41	100	Kg	<b>PUDIM SABOR CHOCOLATE</b> Produto constituído por açúcar, leite em pó (integral), cacau, gordura vegetal, amido de milho, féculas ou outro espessante, podendo ser acrescido de aromatizante natural. Produto desidratado devendo ser de fácil preparo, pela adição de água e cozimento rápido. Após o preparo, deverá obter a consistência cremosa mesmo quando servir frio. Pó para preparo com cor, odor, textura e sabor correspondente. O produto não poderá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais, soro de leite, leite em pó modificado e seus componentes, soja e seus derivados, excetuando-se a lecitina de soja. Características físico químicas: umidade máxima 5,0% (crítico), Lipídeos: mínimo 6,0%, proteínas mínimo 5g por porção de 200ml (crítico). Embalagem primária filme polietileno com capacidade para 1kg. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
42	100	Kg	<b>PUDIM SABOR BAUNILHA</b> Produto constituído por açúcar, leite em pó (integral), baunilha, gordura vegetal, amido de milho, féculas ou outro espessante, podendo ser acrescido de aromatizante natural. Produto desidratado devendo ser de fácil preparo, pela adição de água e cozimento rápido. Após o preparo, deverá obter a consistência cremosa mesmo quando servir frio. Pó para preparo com cor, odor, textura e sabor correspondente. O produto não poderá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais, soro de leite, leite em pó modificado e seus componentes, soja e seus derivados, excetuando-se a lecitina de soja. Características físico químicas: umidade máxima 5,0% (crítico), Lipídeos: mínimo 6,0%, proteínas mínimo 5g por porção de 200ml (crítico). Embalagem primária filme polietileno com capacidade para 1kg. Produto rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.
43	6000	Kg	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO</b> Produto desidratado constituído por açúcar refinado, cacau em pó, maltodextrina, leite em pó, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, aroma natural de baunilha e chocolate e no mínimo 10 vitaminas e minerais. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Características físico químicas mínima: valor energético 380kcal, proteína 4,8g e produto de ser de 40 porções de 200ml por kg. Deverá ser embalado em saco de 1kg em polietileno leitoso ou metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação e reembalado em caixa de papelão reforçada, fechada com fita adesiva com capacidade para até 12kg. A validade do produto deve ser no mínimo 6 meses após a data de fabricação que deve estar claramente impressa na embalagem primária. Deverá ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em leite.
44	1000	Kg	<b>FLOCOS DE PURÊ DE BATATA</b> Produto proveniente de batatas selecionadas em flocos desidratados e quando hidratado resultam em um purê de textura macia. O produto deverá isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. A embalagem deve ser em saco de polietileno, opaco, atóxico, hermeticamente selado com peso líquido de 1Kg. Embalagem secundária: de papelão reforçado com 12 pacotes. Rótulo com identificação do produto e informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação.
45	2000	Kg	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL FORTIFICADO</b> Leite em pó integral, de origem animal, obtido unicamente da desidratação do leite de vaca integral, com ferro, vitaminas A, C e D. O produto poderá conter lecitina de soja. Produto e estabelecimento fabricante deverão ser registrados no órgão competente. Características físico químicas: Gordura: mínimo de 26,0% em peso, Umidade: máximo de 3,5% em peso, Proteína: mínimo de 25,0% em peso. Caseína: mínimo de 20,0% em peso, Glicídios redutores em lactose: mínimo de 37,0% em peso, Resíduo mineral fixo: máximo de 6% em peso, Índice de Solubilidade (mL): máximo de 1,0, Acidez titulável: (ml NaOH 0,1N/10g de sólidos não gordurosos): máx. 18,0, Partículas queimadas: máximo Disco B, Amido: negativa, Sacarose: negativa, Maltodextrinas: negativa, Vitamina A : mínimo 150 mcg RE e máximo 190mcg RE na porção de 200ml, Vitamina C: mínimo 9mg e máximo de 13mg na porção de 200ml, Vitamina D: mínimo 1,5 mcg e máximo de 2,0mcg na porção de 200ml, Ferro: mínimo 2,7mg e máximo de 4,2mg na porção de 200ml. O produto adicionado de lecitina deverá apresentar, além das características anteriores, as seguintes características: Lecitina: máximo de 5g/kg, Umectabilidade máxima (s): 60, Dispersabilidade (% m/m): 85. Aspecto: Pó uniforme sem grumos, Cor: branco amarelado, Odor: agradável não rançoso semelhante a leite fluido e Sabor: agradável não rançoso semelhante ao leite fluido. Embalagem primária: Filme de poliéster metalizado capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade para 1kg de peso. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 12 unidades de embalagem primária. Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			antecedendo 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175, 08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002, RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem), Portaria 31, 13/01/1998 (enriquecimento) – ANVISA, IN 68, 12/12/2006, LEI 11.265, 03/01/2006, PORTARIA 369, 04/09/2007-MA e suas alterações posteriores.
--	--	--	---

## **LOTE 8 – SUCO CONCENTRADO**

Item	Qtde	Unid	Produto
46	150	galão	<b>PREPARO CONCENTRADO PARA REFRESCO – TANGERINA</b> Produto natural; não fermentado, não alcoólico e sem conservantes; elaborado a partir de frutas sadias, concentrado adoçado com fácil dissolução em água potável, sendo que o rendimento final tem que ser de 35 litros. Embalagem primária galão de 5 litros. Apresentar odor e sabor agradável. Prazo mínimo de validade de 3 meses acondicionado sem refrigeração, o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data da entrega.
47	150	galão	<b>PREPARO CONCENTRADO PARA REFRESCO – LARANJA</b> Produto natural; não fermentado, não alcoólico e sem conservantes; elaborado a partir de frutas sadias, concentrado adoçado com fácil dissolução em água potável, sendo que o rendimento final tem que ser de 35 litros. Embalagem primária galão de 5 litros. Apresentar odor e sabor agradável. Prazo mínimo de validade de 3 meses acondicionado sem refrigeração, o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data da entrega.
48	150	galão	<b>PREPARO CONCENTRADO PARA REFRESCO – UVA</b> Produto natural; não fermentado, não alcoólico e sem conservantes; elaborado a partir de frutas sadias, concentrado adoçado com fácil dissolução em água potável, sendo que o rendimento final tem que ser de 35 litros. Embalagem primária galão de 5 litros. Apresentar odor e sabor agradável. Prazo mínimo de validade de 3 meses acondicionado sem refrigeração, o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data da entrega.

## **LOTE 09 – REFRIGERADOS LÁCTEOS**

Item	Qtde	Unid	Produto
49	1000	Unid.	<b>IOGURTE NATURAL SABOR MORANGO</b> Produto constituído por leite integral, açúcar, fermento lácteo, polpa de fruta e aroma natural. Não deve conter soro de leite, espessantes e acidulantes. Embalagem primária: garrafas plásticas leitosas de 1L, rotulada de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 30 dias.
50	35000	Unid.	<b>LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO</b> Produto constituído por leite integral, não fermentado, pasteurizado. Não pode conter espessante e acidulante. Embalagem plástica mole leitosa com 1L, rotulada de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura – SIF. Prazo de validade: mínima de 20 dias e pertencentes ao mesmo lote de fabricação.
51	2000	Kg	<b>MARGARINA COM SAL</b> Produto gorduroso em emulsão estável adicionado de leite ou seus derivados, água, sal, adicionado de vitamina A (mínimo de 1500UI/100g); podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que declarados e que não descaracterizem o produto e permitidos pela legislação vigente. O teor de lipídeos mínimo deverá ser de 65% (m/m). Em atendimento a legislação vigente Portaria nº372, 04/09/97-MA, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura – SIF. Características organolépticas: aspecto – emulsão homogênea e uniforme, cor – amarela ou branca amarelada homogênea, sabor e odor – característico de acordo com os ingredientes da composição. Embalagem primária: pote plástico com tampa e lacre interno, contendo 500g, rotulada de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			anterior a 45 dias da data da entrega.
52	1500	Kg	<b>QUEIJO MUSSARELA</b> Produto lácteo deverá ter registro no Ministério da Agricultura – SIF. Características organolépticas: aspecto – emulsão homogênea e uniforme, cor – amarela ou branca amarelada homogeneia, sabor e odor característico de acordo com os ingredientes da composição. Embalagem primária: plástica contendo 1kg, rotulada de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima 30 dias.

## **LOTE 10 – REFRIGERADOS BOVINOS**

Item	Qtde	Unid	Produto
53	3000	Kg	<b>ALMONDEGAS BOVINAS CONGELADAS – 25g</b> Produto constituído por: carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio, corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária sacos plásticos de polietileno, contendo até 2Kg. Composição centesimal: Proteína mínima 14g;; Gordura: máxima d 9g; Sódio: Máximo 280mg em 100g. Prazo de validade, mínimo de 4 meses, conservado a temperatura de -12°C ou mais frio. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4Kg.
54	3000	Kg	<b>KIBE BOVINO CONGELADO</b> Produto constituído por carne bovina, água, trigo para kibe, cebola, proteína de soja, aroma natural, sal, proteína animal de colágeno, alho, hortelã e antioxidante eritorbato de sódio. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. Embalagem secundária caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg. Composição centesimal: Proteína: mínimo 10% ;Gordura: máximo 10% ; Sódio: Máximo 370mg em 100g. Validade mínimo de 4 meses.
55	6000	Kg	<b>CARNE MOÍDA CONGELADA – PATINHO</b> Carne congelada crua moída, originária de massa muscular esquelética da porção traseira junto ao fêmur (patinho) proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses, contendo no máximo 5% de gordura. Deverá ser de recorte de primeira, moída em disco de 6mm, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura -18°C com tolerância até -12°C, conforme Portaria CVS6 de 1999 da Vigilância Sanitária. Sua aparência deverá ser de cor vermelho-viva, com textura, odor e resistente, lacrado a vácuo isento de furos e rasgos, com capacidade de 1 a 2Kg, com validade mínima de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão ondulado devidamente lacradas com fita plástica adesiva, isenta de furos, rasgos e identificadas.
56	1000	Kg	<b>BIFE BOVINO (COXÃO MOLE)</b> Carne congelada crua, cortado em bife, proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses, contendo no máximo 5% de gordura. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento a



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			carne congelada deverá apresentar temperatura -18°C com tolerância até -12°C, conforme Portaria CVS6 de 1999 da Vigilância Sanitária. Sua aparência deverá ser de cor vermelho-viva, com textura, odor e resistente, lacrado a vácuo isento de furos e rasgos, com capacidade de 1 a 2Kg, com validade mínima de 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto. A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão ondulado devidamente lacradas com fita plástica adesiva, isenta de furos, rasgos e identificadas.
57	4000	Kg	<b>CARNE IN NATURA EM CUBOS - PATINHO</b> Produto in natura proveniente de cortes porcionados de carne bovina tipo patinho congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente aprovada para contato direto com alimentos e peso líquido 2 kg. Composição centesimal: Proteína: mínimo 24g; Gordura: máximo 3g. Validade mínimo de 12 meses e conservação a temperatura de até – 12°C ou mais frio. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg.
58	12000	Kg	<b>CARNE BOVINA IN NATURA EM ISCA – PATINHO</b> Produto in natura proveniente de cortes porcionados de carne bovina tipo patinho congelados individualmente – INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente aprovada para contato direto com alimentos e peso líquido de 2Kg. Composição centesimal: Proteína: mínimo 24g; Gordura: máximo 3g. Validade mínima de 12 meses e conservação a temperatura de até -12°C ou mais frio. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

## **LOTE 11 – REFRIGERADOS AVES**

59	2000	Kg	<b>EMPANADOS DE FRANGO CONGELADOS</b> Produto constituído basicamente por: carne de frango, farinha de trigo fortificada ferro e com ácido fólico, cenoura, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, cebola, sal, açúcar, minerais (ferro e zinco), alho, vitaminas (B12, B6, B1, B2) estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, aromatizantes: aroma natural e aroma idêntico ao natural, espessante goma xantana, corantes naturais: urucum e carmim de cochonilha. Peso unitário médio de 20g. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária sacos plásticos de polietileno, contendo até 3Kg. Composição centesimal: Proteína mínima 12g; Gordura: máxima de 10g. Prazo de validade, mínimo de 4 meses, conservado a temperatura de -12°C ou mais frio. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12Kg.
----	------	----	--



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

60	1200	Kg	<b>COXINHAS DE ASA CONGELADAS</b> Os cortes de aves coxinha da asa ou Drumet ou Tulipa congelados deverão apresentar-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, não podendo apresentar mais de 6% de degelo-água, sem adição de sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. As características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 4 meses a partir da data de fabricação. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data da entrega. Embalagem primária: deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechado, resistente, transparente ou leitoso, atóxico, lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furtos e sem acúmulos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1 a 2kg por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.
61	12000	Kg	<b>SASSAMI CONGELADO</b> Cortes de aves (frango) Sassami ou Filezinhos congelados deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. As características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 4 meses a partir da data de fabricação. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 45 dias da data da entrega. Embalagem primária: deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechado, sem furos ou acúmulos, resistente ao de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.

## **LOTE 12 – REFRIGERADOS PEIXES**

62	2000	kg	<b>EMPANADOS DE CARNE DE MERLUZA CONGELADOS</b> Produto empanado basicamente por: Carne de filé de merluza, sadios, moídos e homogeneizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja. Produto deverá apresentar-se em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens além de substâncias químicas. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente entre 25 a 30 gramas. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária sacos plásticos de polietileno, contendo de 2,5 a 5kg. Prazo de validade: mínima de 6 meses, conservado a temperatura de -18°C ou mais frio. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 10kg.
63	3000	Kg	<b>CAÇÃO EM CUBOS</b> Carne de Cação azul livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortados no formato cubos. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. O peso do cubo deverá ser entre 25 a 35g. A variação de peso após do descongelamento deve ser de no máximo 10%. Embalagem Primária: Embalagem plástica atóxica, termossoldado vácuo, transparente resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento entre 01 kg a 05 kg. Condições de armazenamento: mantidas na embalagem original e armazenadas em câmaras frigoríficas, aferidas a -12° C (doze graus negativos).



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **LOTE 13 – REFRIGERADOS SUINOS**

64	2000	Kg	<p><b>CARNE DE SUINO IN NATURA E CONGELADO EM BIFES OU CUBOS</b></p> <p>Produto cárneo cru obtido a partir do fatiamento de suínos – filet ou cubo, submetido ao processo tecnologicamente adequado. Proveniente da espécie suína, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de peles, ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento, não podendo exceder 6% de variação de peso após descongelamento. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Composição centesimal: Proteína: mín. 21g, Gordura: máx. 3g. Aspecto: característico não pegajoso, Textura: firme, Cor: bege rosada, Odor: característico de fresca e Sabor: característico. Embalagem primária: caixa interfolhada contendo até 4Kg. Prazo de validade: mínima de 6 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo de fabricação não anteceder 90(noventa) dias da data da entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA, RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175, 08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002, RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem) – ANVISA e todas alterações posteriores.</p>
----	------	----	---

## **LOTE 14 – REFRIGERADOS FRIOS, LINGUIÇAS E EMBUTIDOS**

65	4000	Kg	<p><b>PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA</b></p> <p>Produzida a partir de carne suína podendo ser adicionada de outros ingredientes, embutida e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, não amolecido, nem pegajoso. Cor: própria, sem manchas esverdeadas; sabor, odor: próprio. Validade mínima de 4 meses da data de fabricação. Embalagem primária: a embalagem deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechado, resistente, transparente, atóxico lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos sendo o produto congelado. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1Kg por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento, totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.</p>
66	500	Kg	<p><b>LINGUIÇA TOSCANA</b></p> <p>Produzida a partir de carne suína adicionada de ingredientes, embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, não amolecido, nem pegajoso. Cor: própria, sem manchas esverdeadas; sabor, odor: próprio. Validade mínima de 4 meses da data de fabricação. Embalagem primária: a embalagem deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechado à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos sendo o produto congelado. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1 a 3Kg por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento, totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.</p>
67	6000	Kg	<p><b>LINGUIÇA CALABRESA CURADA</b></p> <p>Produzida a partir de carne suína adicionada de ingredientes, embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Aspecto: próprio, não amolecido, nem pegajoso. Cor: própria, sem manchas esverdeadas; sabor, odor: próprio. Validade mínima de 4 meses da data de fabricação. Embalagem primária: a embalagem deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechado à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico</p>





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

			lacrado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos sendo o produto congelado. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1 a 3Kg por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento, totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.
68	4000	Kg	<b>SALSICHA TIPO HOT DOG</b> Constituída de carne bovina e de aves. Resfriada com condimentos triturados e cozidos. Acondicionada em sistema cry-ovac, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega pesando aproximadamente 50g por unidade. Pacote com 5kg. Em caixa de papelão com especificações de acordo com a legislação vigente.

## 1 - LAUDO DE ANÁLISE

Em atendimento ao previsto pela RESOLUÇÃO/FNDE/CD/N.32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006, VI – DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA Art.15, §1º ao 4º, a qualquer momento do fornecimento do produto licitado descrito neste edital poderá ser solicitada análises de laboratório que comprovem as características bem como a qualidade do produto ofertado.

Desta forma esclarecemos que todas as despesas de COLETA e ANÁLISE correrão por conta do licitante detentor do item. As análises serão realizadas em laboratórios da Rede Oficial ou pertencente a Universidades Estaduais ou Federais a critério EXCLUSIVAMENTE do município. No ato da solicitação da coleta ao laboratório o licitante detentor do item será comunicado oficialmente pelo órgão solicitante.

## 2 - LEGISLAÇÃO ACERCA DOS PRODUTOS ESPECIFICADOS:

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial:

- Resolução FNDE/CD/N. 32, de 10/08/2006 (Estabelecer as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação. Escolar – PNAE);
- Instrução Normativa n.28, de 12/06/2007, MAPA (Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de composto lácteo);
- Resolução RDC n.12, de 02/01/2001 ANVISA/MS (Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos);
- Resolução RDC n.175, de 08/07/2003, ANVISA/MS (Regulamento Técnico de avaliação de matérias macro e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados);
- Resolução RDC n.259 de 20/09/2002, ANVISA/MS (Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados);
- Resolução RDC n.359 de 23/12/2003, ANVISA/MS (Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional);
- Resolução RDC n.360 de 23/12/2003, ANVISA/MS (Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados);
- Resolução RDC n.388, de 05/08/1999, ANVISA/MS (Regulamento Técnico que aprova o uso de aditivos alimentares estabelecendo suas funções e limites máximos para a categoria de alimentos);
- Lei n.11265, de 03/01/2006, ANVISA/MS (Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos);
- Lei n.11474, de 15/05/2007, ANVISA/MS (Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes);
- Informe Técnico n.26, de 14 de junho de 2007 – Atualizado em 20/12/07, ANVISA/MS (Procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos);
- Decreto n.6871, de 04/06/2009, MAPA (Regulamenta a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas);



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

- Decreto n.30.691, de 29/03/1952, RIISPOA (Regulamento da Inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal);
- Lei n.1283, de 18/12/1950 (Estabelece a obrigatoriedade da prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitária de todos os produtos de origem animal);
- Instrução Normativa n.68, de 12/12/2006 (Oficializa métodos analíticos oficiais físico-químicos para controle de leite e produtos lácteos);
- Portaria n.369, de 04/12/1997 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite em Pó); - Portaria n. CVS6/99 da Vigilância Sanitária (Parâmetros e Critérios para controle higiênico - sanitário em estabelecimentos de alimentos);
- Decreto n.12486, de 20/10/1978 (Normas Técnicas especiais relativas a alimentos e bebidas).

3 - PRAZO PARA ENTREGA: Total ou em até 05 (cinco) dias corridos após o envio da nota de empenho e Ordem de Fornecimento, de acordo com a quantidade solicitada.

4 - LOCAL PARA ENTREGA: Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete.

5 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS: Até 05 (cinco) dias úteis após a entrega total dos produtos, solicitados, mediante emissão de nota fiscal.

5.1 - No documento fiscal deverá constar o numero deste Pregão, bem como o numero do Processo Licitatório, sob pena da devolução do documento e produtos;

5.2 - Os pagamentos deverão ser efetuados na conta bancária indicada pela CONTRATADA junto ao Banco do Brasil S/A, ou ainda em boleto bancário à Prefeitura Municipal de Itatinga, endereçando ao departamento responsável pelos pagamentos (Art. 1º. Incisos I e II do Decreto Municipal 1.626 de maio de 2009);





Fls. \_\_\_\_\_

# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## ANEXO II

### MODELO DE PROPOSTA

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014**

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇO para eventual aquisição de gêneros Alimentícios destinados a Merenda Escolar, conforme descrição do anexo I do edital.

LOTE	Item	Qtde	Unid	Produto	Marca	V. Unit.	V. Total
LOTE 01 - ESTOCÁVEIS BÁSICOS	1	2000	Kg	AÇÚCAR REFINADO		R\$	R\$
	2	2500	Kg	SAL REFINADO E IODADO		R\$	R\$
	3	45000	Kg	ARROZ TIPO MIX		R\$	R\$
	4	11000	Kg	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL		R\$	R\$
	5	4000	Kg	FEIJÃO PRETO ESPECIAL		R\$	R\$
	6	200	Kg	ERVILHA SECA PARTIDA		R\$	R\$
	7	200	Kg	LENTILHA SECA		R\$	R\$
	8	100	Kg	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 02 - TEMPEROS E ESPECIARIAS	9	2000	frascos	VINAGRE DE VINHO		R\$	R\$
	10	10000	Unid.	ÓLEO DE SOJA		R\$	R\$
	11	150	Kg	ORÉGANO		R\$	R\$
	12	100	Kg	COLORAU OU COLORÍFICO		R\$	R\$
	13	200	Kg	CALDO DE CARNE EM PÓ		R\$	R\$



Fls. \_\_\_\_\_

# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

	14	200	Kg	CALDO DE GALINHA EM PÓ		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 03 - FARINHAS	15	250	kg	FARINHA DE MILHO		R\$	R\$
	16	250	Kg	AVEIA EM FLOCOS FINOS		R\$	R\$
	17	4000	Kg	FUBÁ DE MILHO		R\$	R\$
	18	300	Kg	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL		R\$	R\$
	19	20	Kg	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ		R\$	R\$
	20	200	Kg	AMIDO DE MILHO		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 04 - ENLATADO, POUCH OU TETRAPAK	21	1000	Kg	ERVILHA EM CONSERVA		R\$	R\$
	22	400	unid	ERVILHA EM CONSERVA		R\$	R\$
	23	1000	Kg	MILHO VERDE EM CONSERVA		R\$	R\$
	24	400	unid	MILHO VERDE EM CONSERVA		R\$	R\$
	25	10000	Kg	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO		R\$	R\$
	26	500	unid	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 05 - MACARRÃO	27	500	Kg	MACARRÃO PARA SOPA – ARGOLINHA		R\$	R\$
	28	400	Kg	MACARRÃO PARA SOPA – LETRINHA		R\$	R\$
	29	10000	Kg	MACARRÃO – PARAFUSO – FUSILI		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 06 - BISCOITOS	30	3000	Kg	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL		R\$	R\$
---------------------	----	------	----	----------------------------------	--	-----	-----



Fls. \_\_\_\_\_

## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

E MINI BOLOS	31	2000	Kg	BISCOITO COOKIES INTEGRAL – BANANA COM GOTAS DE CHOCOLATE		R\$	R\$
	32	2000	Kg	BISCOITO COOKIES INTEGRAL – AVEIA E COCO		R\$	R\$
	33	10000	Unid.	MINI BOLOS GOTAS DE CHOCOLATE		R\$	R\$
	34	10000	Unid	BARRA DE BANANA, MAMÃO, MAÇÃ E QUINUA COM COBERTURA DE CHOCOLATE.		R\$	R\$
	35	10000	Unid	BARRA DE BANANA, UVA, GERGELIM E LINHAÇA COM COBERTURA DE CHOCOLATE		R\$	R\$
	36	10000	Unid	BARRA DE BANANA, GOIABA E SOJA COM COBERTURA DE CHOCOLATE		R\$	R\$
	37	10000	Unid	PALITO COM FIBRAS E CASTANHA DE CAJU COM COBERTURA DE CHOCOLATE		R\$	R\$
	38	10000	Unid.	PALITO COM FIBRAS E FRUTAS VERMELHAS COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 07 - LÁCTEOS E FORMULADOS	39	8000	Kg	COMPOSTO LÁCTEO SABOR CHOCOLATE		R\$	R\$
	40	800	Kg	PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA		R\$	R\$
	41	300	Kg	PUDIM SABOR CHOCOLATE		R\$	R\$
	42	300	Kg	PUDIM SABOR BAUNILHA		R\$	R\$
	43	6000	Kg	ACHOCOLATADO EM PÓ VITAMINADO		R\$	R\$
	44	2000	Kg	FLOCOS DE PURÊ DE BATATA		R\$	R\$
	45	6000	Kg	LEITE EM PÓ INTEGRAL FORTIFICADO		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>



Fls. \_\_\_\_\_

## PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

LOTE 08 SUCO CONCENTRADO	46	300	galão	PREPARO CONCENTRADO PARA REFRESCO – TANGERINA		R\$	R\$
	47	200	galão	PREPARO CONCENTRADO PARA REFRESCO – LARANJA		R\$	R\$
	48	300	galão	PREPARO CONCENTRADO PARA REFRESCO – UVA		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 09 - REFRIGERADOS LÁCTEOS	49	1500	Unid.	IOGURTE NATURAL SABOR MORANGO		R\$	R\$
	50	35000	Unid.	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO		R\$	R\$
	51	2500	Kg	MARGARINA COM SAL		R\$	R\$
	52	2500	Kg	QUEIJO MUSSARELA		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 10 - REFRIGERADOS BOVINOS	53	5000	Kg	ALMONDEGAS BOVINAS CONGELADAS – 25g		R\$	R\$
	54	5000	Kg	KIBE BOVINO CONGELADO		R\$	R\$
	55	8000	Kg	CARNE MOÍDA CONGELADA – PATINHO		R\$	R\$
	56	1500	Kg	BIFE BOVINO (COXÃO MOLE)		R\$	R\$
	57	6000	Kg	CARNE IN NATURA EM CUBOS – PATINHO		R\$	R\$
	58	15000	Kg	CARNE BOVINA IN NATURA EM ISCA – PATINHO		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 11 - REFRIGERADOS	59	4000	Kg	EMPANADOS DE FRANGO CONGELADOS		R\$	R\$
	60	2000	Kg	COXINHAS DE ASA CONGELADAS		R\$	R\$



Fls. \_\_\_\_\_

# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

AVES	61	15000	Kg	SASSAMI CONGELADO		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 12 - REFRIGERADOS PEIXES	62	3000	kg	EMPANADOS DE CARNE DE MERLUZA CONGELADOS		R\$	R\$
	63	3000	Kg	CAÇÃO EM CUBOS		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 13 - REFRIGERADOS SUINOS	64	3000	Kg	CARNE DE SUINO IN NATURA E CONGELADO EM BIFES OU CUBOS		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

LOTE 14 - REFRIGERADOS FRIOS, LINGUIÇAS E EMBUTIDOS	65	5000	Kg	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA		R\$	R\$
	66	1000	Kg	LINGÜIÇA TOSCANA		R\$	R\$
	67	7000	Kg	LINGÜIÇA CALABRESA CURADA		R\$	R\$
	68	6000	Kg	SALSICHA TIPO HOT DOG		R\$	R\$
<b>TOTAL DO LOTE</b>							<b>R\$</b>

<b>TOTAL GERAL</b>							<b>R\$</b>
--------------------	--	--	--	--	--	--	------------



Fis. \_\_\_\_\_

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

Declaro que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

**DADOS DO PROPONENTE:**

Nome:

Razão Social:

Endereço Completo:

CNPJ:

Telefone:

Fax:

e-mail:

Validade da Proposta: ..... (não inferior a 60 dias corridos):

Prazo para Entrega: ..... (Total ou em até 05 (cinco) dias corridos após o envio da nota de empenho e Ordem de Fornecimento, de acordo com a quantidade solicitada).

Local da Entrega: ..... (Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete).

Condições de Pagamento: ..... (até 05 (cinco) dias corridos após a entrega total dos produtos solicitados, mediante emissão de nota fiscal).

DADOS BANCÁRIOS: ..... (em caso de pagamento por depósito)

**PESSOA (S) PARA SOLICITAÇÃO DE ENTREGA E DEMAIS COMUNICADOS E NOTIFICAÇÕES:**

NOME	TELEFONE	E-MAIL



Fis. \_\_\_\_\_

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

LOCAL/DATA

-----  
Assinatura do responsável

### **OBSERVAÇÕES:**

- 1 - No documento fiscal deverá constar o numero da ata de registro de preço, pregão, bem como o numero do processo licitatório, sob pena da devolução do documento e produtos.**
- 2 - Os pagamentos deverão ser efetuado na conta bancária indicada pela CONTRATADA junto ao Banco do Brasil S/A, ou ainda em boleto bancário à Prefeitura Municipal de Itatinga, endereçando ao departamento responsável pelos pagamentos (Art. 1º. Incisos I e II do Decreto Municipal 1.626 de maio de 2009);**





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **ANEXO III**

### **MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO**

Pelo presente instrumento particular de Procuração e pela melhor forma de direito, a empresa..... com sede à ....., inscrita no CNPJ/MF sob n.º .....e Inscrição Estadual sob n.º ....., neste ato, representada por seu sócio-gerente Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ..... e CPF n.º....., nomeia e constitui seu representante o(a) Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ..... e CPF n.º....., a quem confere poderes para representar a empresa outorgante no PREGÃO PRESENCIAL N.º 002/2014, PROCESSO LICITATÓRIO N.º. 003/2014, instaurado pelo Município de Itatinga (SP), em especial para firmar declarações e atas, ata de registro de Preço apresentar ou desistir da apresentação de lances verbais, negociar os valores propostos, interpor ou desistir da interposição de recursos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame acima indicado.

LOCAL E DATA.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável pela outorga

**Obs.:** Na apresentação desta procuração a mesma deverá vir acompanhada do contrato social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante para constituir mandatário.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **ANEXO IV**

### **MODELO DE DECLARAÇÃO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014**

....., devidamente inscrita no CNPJ sob o nº.  
....., com sua sede ....., em conformidade com o disposto no  
art. 4º, inciso VII, da Lei n.º 10.520 / 2002, **DECLARA** que está apta e cumpre plenamente os  
requisitos de habilitação exigidos no edital que rege o certame acima indicado.

....., .... de ..... de 2014.

.....

Assinatura do representante legal

RG:



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **ANEXO V**

### **DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO E QUE NÃO EMPREGA MENORES, em atenção ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal**

\_\_\_\_\_ (*Nome da pessoa jurídica*), inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, interessada em participar do processo licitatório nº \_\_\_\_\_, da Prefeitura Municipal de Itatinga, DECLARA, que 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 e disposto no inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

Local e data.

Assinatura



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **ANEXO VI**

### **MODELO DE DECLARAÇÃO PARA ME e EPP**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014**

....., devidamente inscrita no CNPJ sob o nº.  
....., com sua sede ....., **DECLARA** sob penas da Lei, que  
se enquadra na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da  
LC 123/2006 e não está inserida nas excludentes hipóteses do § 4º daquele artigo, pelo qual  
pretende fazer uso do direito no certame acima indicado.

....., .... de ..... de 2014

.....  
Assinatura do representante legal  
RG:

**ATENÇÃO:** Na apresentação desta declaração a mesma deverá vir acompanhada da  
Declaração de Enquadramento ou Certidão Simplificada, onde a qualidade de  
microempresa ou empresa de pequeno porte deverá estar expressa.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **ANEXO VII**

### **MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014**

### **“DECLARAÇÃO”**

(Razão Social da Empresa), estabelecida na ....(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º ....., neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público de qualquer esfera, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a presente.

..... de ..... de 2014.

.....  
Assinatura do representante legal  
Nº. do RG.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **ANEXO VIII**

### **MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

#### **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº x003/2014**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI  
CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ITATINGA E A  
EMPRESA .....

**VALIDADE: xxxxxxxx**

O **MUNICÍPIO DE ITATINGA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 45.751.435/0001-06, com sede na Rua Nove de Julho, nº. 304 - Centro, representada pelo Exmo. Prefeito Municipal, ....., portador do RG ....., CPF ....., residente e domiciliado a Rua ..... nº. .... – ..... no Município de ....., estado de ..... doravante designada **ÓRGÃO GERENCIADOR** e a empresa ....., inscrita no CNPJ/MF sob nº ..... e com Inscrição Estadual nº ....., com sede na ....., neste ato representada pelo Sr. .... (qualificação), doravante denominada **DETENTORA DA ATA**, considerando o julgamento do PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014, PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014, resolvem celebrar a presente Ata de Registro de Preços, em conformidade com as condições previstas no Ato Convocatório, como também com aquelas contidas na presente Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas e procedimentos consubstanciados na Lei nº. 8.666/93 e Lei 10.520/02, com respectivas alterações, Decretos nº. 1.487/2007 e 1.688/2010, e aquelas enunciadas nas Cláusulas que se seguem.

#### ***CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO***

REGISTRO DE PREÇO para eventual aquisição de gêneros Alimentícios destinados a Merenda Escolar, conforme anexo único desta ATA.

#### ***CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR***

Por via deste instrumento, o Município de Itatinga obriga-se a:

- a) notificar o Detentor da Ata quanto à requisição do material mediante a retirada da respectiva Nota de Empenho, a qual, para todos os efeitos, poderá ser considerada a ordem de fornecimento;
- b) permitir ao fornecedor acesso ao local da entrega do objeto, desde que observadas as normas internas de segurança;
- c) notificar o Detentor da Ata de qualquer irregularidade verificada no fornecimento;
- d) efetuar os pagamentos devidos, observadas as condições estabelecidas nesta Ata;
- e) promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado;





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

- f) informar ao Detentor da Ata o nome e telefone do Gestor da Ata e seu substituto, mantendo tais dados atualizados;
- g) solicitar a substituição do objeto que não tenha sido considerado adequado, por não atender as especificações;
- h) designar servidor para o encargo de gestor, a fim de acompanhar e fiscalizar a Ata de Registro de Preços;
- i) efetuar os pagamentos ao Detentor da Ata de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos na Ata de Registro de Preços, após o recebimento definitivo do objeto e a apresentação da documentação exigida no ato convocatório.

Parágrafo Único – O Município de Itatinga não está obrigado a firmar contratações com os fornecedores cujos preços tenham sido registrados, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do objeto desta Ata, observada a legislação pertinente, estando assegurada preferência ao detentor da Ata, em igualdade de condições.

## ***CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO DETENTOR DA ATA***

Durante a vigência desta Ata o fornecedor obriga-se a cumprir fielmente o estipulado no edital e seus anexos, neste instrumento, na sua proposta e, em especial:

- a) assinar a Ata, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da notificação;
- b) fornecer o objeto conforme especificação, marca e preço registrados;
- c) entregar o objeto no de acordo com o solicitado;
- d) entregar o objeto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar do recebimento da Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento;
- e) fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, a contar da notificação, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;
- f) ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos gerenciadores e participante(s) e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas;
- g) apresentar, sempre que solicitado pelo Gestor da Ata, no prazo máximo estipulado no pedido, documentação referente às condições exigidas na licitação;
- h) comunicar imediatamente, por intermédio do Gestor da Ata, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução deste Instrumento;
- i) não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão do fornecimento, sem o consentimento, prévio e por escrito, do Município de Itatinga;
- j) não utilizar o nome do Município de Itatinga, ou sua qualidade de Detentor da Ata, em quaisquer atividades de divulgação empresarial como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sob pena de rescisão da presente Ata;
- k) não oferecer esta Ata em garantia de operações de crédito bancário;
- m) o atraso na apresentação, por parte da empresa, da fatura ou dos documentos exigidos como condição para pagamento importará em prorrogação automática do prazo em igual número de dias de vencimento da obrigação do Município de Itatinga;
- l) manter, durante a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- m) recolher, no prazo estabelecido, valores referentes a penalidades de multa previstas neste instrumento e que lhe sejam aplicadas por meio de procedimento administrativo, decorrente de descumprimento de obrigações assumidas;
- n) comunicar ao gestor da Ata, por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, quaisquer alterações havidas em seus dados cadastrais, tais como endereço e telefone, bem como no contrato social, durante o prazo de vigência desta Ata, devendo apresentar os documentos comprobatórios da nova situação;



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

- o) encaminhar qualquer solicitação do Município de Itatinga por intermédio do Gestor da Ata;
- p) acatar a fiscalização, a orientação e o gerenciamento dos trabalhos por parte do Gestor da Ata;
- q) a empresa deverá providenciar a substituição do objeto não aprovado pelo Município de Itatinga no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos.
- r) Em atendimento ao previsto pela RESOLUÇÃO/FNDE/CD/N.32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006, VI – DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA Art.15, §1º ao 4º, a qualquer momento do fornecimento do produto licitado descrito neste edital poderá ser solicitada análises de laboratório que comprovem as características bem como a qualidade do produto ofertado.
- s) Desta forma esclarecemos que todas as despesas de COLETA e ANÁLISE correrão por conta do licitante detentor do item. As análises serão realizadas em laboratórios da Rede Oficial ou pertencente a Universidades Estaduais ou Federais a critério EXCLUSIVAMENTE do município. No ato da solicitação da coleta ao laboratório o licitante detentor do item será comunicado oficialmente pelo órgão solicitante.

## ***CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA***

A presente Ata de Registro de Preços vigorará pelo prazo de **01 (um) ano**, a partir da data da sua assinatura, não podendo ser prorrogado (caput, Art. 4º do Decreto Municipal nº. 1.688/2010).

## ***CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO***

Os preços ofertados pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços constam do “**ANEXO ÚNICO**”, não podendo ser reajustáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas, das situações previstas no art. 12 do Decreto Municipal nº. 1.688/10, assim como na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93.

§ 1º Os preços registrados, as especificações dos objetos, os quantitativos, as marcas, a(s) empresa(s) fornecedor(as) e o nome(s) do(s) representante(s) legal(is) estão descritos no **ANEXO ÚNICO** desta Ata.

§ 2º Os preços fixados nesta cláusula compreendem todas as despesas diretas e indiretas necessárias à perfeita execução do objeto da presente Ata.

§ 3º Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, devendo ser promovidas negociações com os fornecedores.

§ 4º Quando os preços inicialmente registrados, por motivo superveniente, tornarem-se superiores aos preços praticados no mercado, comprovado por meio de pesquisa efetuada pelo Município de Itatinga e deverá convocar o fornecedor, a fim de negociar a redução de seu preço, de forma a adequá-lo às condições do mercado.

§ 5º Quando os preços de mercado tornarem-se superiores aos preços registrados e o fornecedor apresentar requerimento fundamentado com comprovantes de que não pode cumprir as obrigações assumidas, o Município poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação anteceder o pedido de fornecimento.

## ***CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO***



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

Os pagamentos ao Fornecedor serão correspondentes às quantidades dos materiais fornecidos, no prazo estipulado no Edital, ou seja, em **05 (cinco) dias corridos após o recebimento efetivo de todos os materiais empenhados mediante emissão de nota fiscal.**

§ 1º Não serão consideradas as propostas com condições de pagamento “Antecipado” e com prazo contado “Da emissão da Nota Fiscal”.

§ 2º **O detentor da Ata deverá emitir NOTAS FISCAIS, devendo constar o numero da Ata de registro, Numero do Processo e Pregão,** bem como os produtos adquiridos, posteriormente será encaminhada à Diretoria de Finanças e Orçamento, que após processá-lo encaminhará para a Tesouraria, para que seja efetuado o pagamento da mesma.

§ 3º Os pagamentos deverão ser efetuados na conta bancária indicada pela DETENTORA DA ATA junto ao Banco do Brasil S/A, ou ainda em boleto bancário à Prefeitura Municipal de Itatinga, endereçando ao departamento responsável pelos pagamentos (Art. 1º. Incisos I e II do Decreto Municipal 1.626 de maio de 2009).

§ 4º Qualquer erro ou omissão, ocorridos na documentação fiscal enquanto não solucionado pela DETENTORA DA ATA ensejará a suspensão dos pagamentos.

§ 5º O Município de Itatinga reserva-se o direito de descontar dos pagamentos devido à DETENTORA DA ATA, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas constantes deste Edital.

## ***CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO***

O recebimento dos produtos não implica na sua aceitação definitiva, uma vez que dependerá da análise dos mesmos, por servidor, que deverá verificar a quantidade e atendimento à todas as especificações, contidas neste Termo de Referência e no Edital para a Aceitação Definitiva.

§ 1º O prazo para a Aceitação Definitiva ou recusa deverá ser manifestada em 10 (dez) dias úteis contados a partir da data de entrega dos produtos.

§ 2º As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor, relativas ao recebimento, deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes à Administração.

§ 3º A aceitação definitiva não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho dos materiais fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

§ 4º A qualidade de confecção e acabamento serão fatores preponderantes na avaliação final dos materiais.

§ 5º O Município de Itatinga promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, condição indispensável para a solicitação da aquisição.

§ 6º A aquisição do material será precedida pela Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento, emitida pelo Município de Itatinga e entregue ao Fornecedor, que terá o prazo previsto na proposta apresenta no Pregão para entrega.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

Fls: \_\_\_\_\_

§ 7º O Fornecedor se obriga a manter, durante o prazo de vigência do Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas nesta licitação.

§ 8º Os produtos deverão ser entregues no seguinte endereço conforme solicitação: **Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete.**

## **CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES**

As seguintes sanções poderão ser aplicadas ao Fornecedor, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao Município de Itatinga pelo infrator:

- a) Em caso de inexecução parcial do ajustado, a detentora da ata estará sujeita ao pagamento de multa correspondente a 30% (trinta por cento) do valor dos produtos não entregues e no caso de inexecução total do ajustado a detentora da ata estará sujeita ao pagamento da multa correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor dos empenho.
- b) Em caso de atraso no cumprimento dos prazos de entrega, estará sujeita as seguintes multas:
- c) Atraso de até 10 (dez) dias - multa de 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) ao dia.
- d) Atraso de 11 (onze) dias a 20 (vinte) dias - multa de 0,50% (cinquenta centésimos percentuais) ao dia.
- e) Atraso superior a 20 (vinte) dias - multa de 1% (um por cento) ao dia.

§ 1º Para fins do que vem estabelecido nas alíneas acima, será realizado o processo administrativo pertinente.

§ 2º Da aplicação das penas definidas no Parágrafo Segundo desta Cláusula e no art. 87 da Lei nº. 8.666/93, exceto para aquela definida no inciso IV, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data de intimação do ato.

## **CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A despesa decorrente deste pregão correrá à conta dos recursos específicos consignados, Conforme segue:

02.00.00 ..... Poder executivo  
02.05.09 ..... Merenda Escolar  
3.3.90.30 ..... Material de Consumo  
Ficha ..... 181

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO**

A gerência desta Ata será exercida pelo Gestor da Ata, a quem competirá dirimir dúvidas que surgirem na sua execução, de tudo dando ciência à Administração do Município de Itatinga, e ainda:

- a) efetuar controle do(s) Detentore(s) da Ata, dos preços, dos quantitativos fornecidos e das especificações do objeto registrado;
- b) monitorar, pelo menos trimestralmente, os preços do objeto, de forma a avaliar o mercado, podendo sugerir a revisão dos preços registrados, a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados;
- c) notificar o fornecedor registrado, via fax ou telefone, para retirada da Nota de Empenho ou documento equivalente;



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

- d) observar, durante a vigência da presente Ata, que nas contratações sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive, solicitar novas certidões ou documentos vencidos;
- e) participar, em ação conjunta com a Comissão de Licitação ou Pregoeiro, dos procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades;
- f) coordenar as formalidades e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação e na presente Ata.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

O Registro de determinado preço poderá ser cancelado, de pleno direito:

*I – Pelo Município de Itatinga, quando:*

- a) O Fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços
- b) O Fornecedor der causa a rescisão administrativa da presente avença decorrente de Registro de Preços, a critério do Município de Itatinga;
- c) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do presente instrumento decorrente de Registro de Preços, se assim for decidido pelo Município de Itatinga;
- d) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- e) Por razões de interesse público devidamente demonstrado e justificado pelo Município de Itatinga;

*II - Pelo Fornecedor, quando:*

- a) Mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a juízo do Município de Itatinga, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94.
- b) A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta Cláusula, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços.
- c) No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.
- d) A solicitação do Fornecedor para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, facultado ao Município de Itatinga a aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços, caso não aceitas as razões do pedido.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO**

O Município de Itatinga deverá publicar o extrato desta ata no Diário Oficial no prazo de vinte dias da data de sua assinatura.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DISPOSIÇÕES FINAIS**

A empresa obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e as supressões que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente registrado, devidamente atualizado, conforme disposto nas alíneas “a” e “b” do inciso I e § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

Parágrafo Único - Integram esta Ata, o “ANEXO ÚNICO”, onde se descreve todas as classificações dos itens cotados pela empresa.

## ***CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO***

Fica eleito o foro distrital de da cidade de Itatinga, Estado de São Paulo, da Comarca de Botucatu/SP, para dirimir as dúvidas oriundas da presente Ata de Registro de Preços, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Parágrafo Único - E, por estarem assim justos e contratados, assinam a presente ATA em três vias de igual teor na presença de duas testemunhas, para que produzam os efeitos legais.

Itatinga, ..... de ..... de 2014.

***Órgão gerenciador:***

**MUNICÍPIO DE ITATINGA**

.....  
Prefeito Municipal

***Detentora da ata:***

.....  
.....

Testemunhas:

1 - \_\_\_\_\_ 2 - \_\_\_\_\_

Nome:

Nome:

RG.:

RG.:





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **ANEXO UNICO (ANEXO DA ATA)**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014**

Objeto: REGISTRO DE PREÇO para eventual aquisição de gêneros Alimentícios destinados a Merenda Escolar, conforme segue:

Item	Nome	Marca	Unid. Cont.	Quant.	V. Unit.	V. Total
					R\$	R\$
<b>TOTAL</b>						<b>R\$</b>

### **PESSOA (S) PARA SOLICITAÇÃO DE ENTREGA E DEMAIS COMUNICADOS E NOTIFICAÇÕES:**

NOME	TELEFONE	E-MAIL

**1 - DADOS BANCÁRIOS:** ..... (em caso de pagamento por depósito).

**2 - PRAZO PARA ENTREGA:** Total ou em até 05 (cinco) dias corridos após o envio da nota de empenho e Ordem de Fornecimento, de acordo com a quantidade solicitada.

**3 - LOCAL PARA ENTREGA:** Cozinha Piloto/Merenda Escolar, situada na Rua Raphael Romano, nº 260 - Vila Prete.

**4 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS:** Até 05 (cinco) dias corridos após o recebimento efetivo de todos os materiais empenhados mediante emissão de nota fiscal.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **RESUMO DOS DADOS CADASTRAIS**

Para melhor atendimento, e racionalização do objeto de Licitação, solicitamos a V.S.<sup>a</sup>, o especial obséquio de nos fornecer as seguintes informações, preenchendo esta ficha, para no caso de sua empresa vir a ser a vencedora, já termos os dados necessários para a elaboração do contrato e/ou ata de registro de preço, bem como ordem de pagamento.

<b>Razão Social</b>			
<b>CNPJ</b>		<b>Inscrição Estadual</b>	
<b>Endereço</b>		<b>Numero</b>	<b>Bairro</b>
<b>Cidade</b>		<b>Estado</b>	<b>CEP</b>
<b>E-mail</b>		<b>Telefone</b>	<b>Fax</b>
<b>Nome do responsável que irá assinar o contrato e/ou ata de registro de preço</b>			
<b>Estado Civil</b>	<b>CPF</b>	<b>RG</b>	
<b>Endereço residencial</b>		<b>Numero</b>	<b>Bairro</b>
<b>Cidade</b>		<b>Estado</b>	<b>CEP</b>
<b>Função que ocupa na empresa</b>	<b>Dados bancários (em caso de pagamento por depósito)</b>		
<b>Endereço residencial</b>		<b>Numero</b>	<b>Bairro</b>
<b>Cidade</b>		<b>Estado</b>	<b>CEP</b>

**LOCAL/DATA,**

**ASSINATURA E CARIMBO**

**OBS: FAVOR APRESENTAR ESTA FOLHA (DEVIDAMENTE PREENCHIDA) DENTRO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”. A SUA NÃO APRESENTAÇÃO NÃO IMPLICARÁ NA INABILITAÇÃO DA EMPRESA.**



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATINGA**

– ESTADO DE SÃO PAULO –

CNPJ (MF) 46.634.127/0001-63

Rua Nove de Julho, 304 – Centro – CEP. 18690-000

Fone/Fax: (14) 3848-9800, e-mail: [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br)

## **RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 003/2014**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2014**

**Razão Social**

**CNPJ**

**Inscrição Estadual**

**Endereço**

**Numero**

**Bairro**

**Cidade**

**Estado**

**CEP**

**E-mail**

**Telefone**

**Fax**

**Pessoa para contato**

Recebemos, através de acesso a página [www.itatinga.sp.gov.br](http://www.itatinga.sp.gov.br), nesta data, cópia do edital da licitação acima identificada.

Local: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014.

\_\_\_\_\_ (Assinatura)

\_\_\_\_\_ (Nome)

**IMPORTANTE** - Visando a comunicação futura entre este Município com as empresa participantes, solicito que Vossa Senhoria preencha o recibo de retirada do edital e remeta ao Departamento de Licitação por meio do fax (14) 3848-9800 – Ramal 222 ou e-mail [licitacao@itatinga.sp.gov.br](mailto:licitacao@itatinga.sp.gov.br). A não remessa do recibo exime ao Departamento de Licitação da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.