



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

ANEXO V - RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

(Enviar pelo e-mail licitacoespmroseira@hotmail.com)

PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº027/2019

PROCESSO Nº1816/2019

OBJETO:

(AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS)

Senhores Fornecedores e Interessados:

Visando a comunicação futura entre esta **PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA** e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS** pelo e-mail licitacoespmroseira@hotmail.com ou através dos fax **(12) 3646-9901**.

A não remessa deste recibo exime a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA** da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à página www.roseira.sp.gov.br, link LICITAÇÕES, "REGISTRO DE PREÇOS" para eventuais comunicações e/ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.

Empresa:

Endereço:

_____ CNPJ: _____

Bairro:

Cidade:

UF:

CEP:

e-mail:

Telefone:

Fax:

Nome por extenso: _____

Data: ____/____/____ Assinatura: _____

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

Praça Santana, 201 – Centro – Roseira/SP – Cep.: 12580-000
Tel.: (12) 3646-9900/e-mail: licitacoespmroseira@hotmail.com



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

PROCESSO Nº1816/2019

PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº027/2019

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

EDITAL

A Prefeitura do Município de Roseira torna público, para conhecimento das empresas interessadas, que está aberta a licitação acima referenciada, na modalidade **PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, visando a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme termo de referência e especificações constantes no Edital.

A Licitação é do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** e será processada em conformidade com o disposto na Lei Federal nº. 10.520/2002, subsidiariamente na Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações **na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações** e nas condições estabelecidas neste edital e nos documentos dele integrantes.

A retirada do edital completo e todos os documentos dele integrantes, deverá ser feito através do site www.roseira.sp.gov.br, link licitações "REGISTRO DE PREÇOS" ou junto ao Departamento de Licitações e compras da Prefeitura Municipal de Roseira, sito na Praça Santana, 201, até (01) um dia antes da entrega das propostas, mediante preenchimento e apresentação de comprovante de retirada entregue em conjunto à pasta, **(quando for o caso)**.

Até dois dias úteis antes da data fixada para a entrega das propostas, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimento sobre o pregão através do fone: (12) 36469900 ou por intermédio do e-mail licitacoespmroseira@hotmail.com; requerer providências ou formular impugnação escrita contra cláusulas ou condições deste edital, que deverão ser protocoladas somente no Setor de Protocolo da municipalidade, sito na Praça Santana, 201 – Centro - CEP: 12580-000.

As respostas do pregoeiro às dúvidas e questionamentos suscitados serão dadas por escrito e encaminhadas a todos os adquirentes do Edital.

Quando o questionamento implicar alterações de condições básicas da licitação, o Edital será revisto e o prazo de apresentação das propostas será reaberto.

A administração municipal não se responsabilizará por eventuais indisponibilidades ou falhas dos meios eletrônicos nos recebimentos dos pedidos de esclarecimentos e questionamentos solicitados via e-mail.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

Praça Santana, 201 – Centro – Roseira/SP – Cep.: 12580-000
Tel.: (12) 3646-9900/e-mail: licitacoespmroseira@hotmail.com



1.1. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

- 1.2. A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital. Fazem parte integrante deste Edital seus anexos, Plantas, Memoriais Descritivos (conforme o caso), **termo de referência, proposta comercial, estimativa de consumo e a minuta do futuro contrato.**
- 1.3. Os interessados, ou seus representantes legais, deverão fazer seu credenciamento na sessão pública de instalação do pregão, comprovando possuir poderes para formular propostas e para a prática de todos os demais atos do certame.
- 1.4. Os agentes ou representantes comerciais deverão comprovar essa condição com a apresentação do respectivo contrato de representação, ou procuração específica, devendo todos os documentos de habilitação e da proposta serem apresentados em nome do representado.
- 1.5. **Para efeitos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar a declaração constante do Anexo - IV deste Edital.**
- 1.6. **A falsidade da declaração prestada, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, caracterizará a inabilitação da empresa, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal.**
- 1.7. **As propostas deverão abranger os itens constantes nas solicitações de compras, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO do presente.**
- 1.8. Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, ou participar do fornecimento:
 - a) Empresas em estado de falência, de concurso de credores, de dissolução ou liquidação que estejam enquadradas na Súmula nº50 do TCESP;
 - a.1) **SÚMULA Nº 50** - Em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital;
- 1.9. Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, ou participar do fornecimento:
 - a. **SÚMULA Nº 51** - A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar (artigo 87, IV da Lei nº 8.666/93) tem seus efeitos jurídicos estendidos a todos os órgãos da Administração Pública, ao passo que, nos casos de impedimento e suspensão de licitar e contratar (artigo 87, III da Lei nº 8.666/93 e artigo 7º da Lei nº 10.520/02), a medida repressiva se restringe à esfera de governo do órgão sancionador.
 - b. Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao Município de Roseira;
 - c. Empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico;
 - d. Empresas em regime de consórcio.



- Integram este Edital os anexos:

- I. Modelo de Minuta de Credenciamento;
 - II. Modelo de Declaração de Habilitação;
 - III. Modelo de Declaração de Situação Regular Perante Ministério do Trabalho;
 - IV. Modelo de Declaração para microempresa e empresa de pequeno porte;
 - V. Recibo de Retirada de Edital;
 - VI. Minuta de Contrato;
 - VII. Estimativa de Consumo;
 - VIII. Termo de Referência.
- 1.10. Todas as empresas licitantes deverão apresentar, sob pena de **INABILITAÇÃO**:

1.10.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Atestado(s) passados por pessoas jurídicas, de direito público ou privado, que comprovem que a respectiva licitante executou ou executa, a contento, fornecimento de natureza e vulto similares ao desta licitação, na proporção de no mínimo 50% do objeto licitado, conforme sumula 24 do TCE;
 - a1) É permitido a soma de atestados;
- b) Declarações expressas, preenchidas em papel timbrado da licitante, sob as penas da lei, que:
 - A empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, conforme modelo do **ANEXO - III**;
 - Não há superveniência de fato impeditivo a habilitação da empresa.
 - **Alvará da Vigilância Sanitária, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013;**

1.10.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo (estatuto ou contrato social), devidamente registrado e atualizado com a indicação dos atuais administradores ou dirigentes e que comprove a relação de pertinência e compatibilidade entre o ramo de atividade da licitante e o objeto deste Edital;
- c) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando se tratar de firma estrangeira em funcionamento no país e a atividade assim o exigir.
- d) Contrato social ou instrumento equivalente compatível com o objeto da licitação deverá estar fora do envelope de documentos.



1.10.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.10.4.

- a) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa de pedido de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;
- b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei (**com termo de abertura e encerramento devidamente registrado no órgão competente**), vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, que permitam aferir a condição financeira da empresa.

1.10.5. PARA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com objeto deste Edital;
- c) Certificados de regularidade perante a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) ou Certidão Positiva com efeito de negativa;
- d) Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual (ICM/ICMS, ITBI, *Causa Mortis*, IPVA e AIR) e Municipal (Mobiliário e Imobiliário) ou Certidão Positiva com efeito de negativa;
- e) Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei Federal nº12.440, de 07 de julho de 2011.

1.11. Os documentos para habilitação deverão, sob pena de **INABILITAÇÃO**:

- a) Estar em plena validade na data fixada para a apresentação dos envelopes. Se esta validade não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 90 (noventa) dias a contar de sua expedição;
- b) Ser apresentados em original, por cópia autenticada ou por meio de publicação realizada em órgão da imprensa oficial, salvo os entregues na forma deste item, letra "b.2";
 - b.1) A Equipe de Apoio e/ou pregoeiro autenticará(ão) documentos na própria sessão;
 - b.2) Os documentos de habilitação deverão ser entregues na forma original ou cópia autenticada por cartório, ou ainda cópia simples acompanhada dos originais para conferência. A veracidade dos documentos obtidos por meio eletrônico poderá ser confirmada pela Equipe de Apoio através de consulta à Internet, diretamente nos respectivos *sites*;Não serão aceitos documentos que não se adéquem ao preceito do item b.2

- 1.11.1. Não serão aceitos protocolos de pedidos de certidões ou de outros documentos exigidos neste Edital.



1.11.2. As microempresas e empresas de pequeno porte que optarem por postergar a comprovação da regularidade fiscal e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, apresentando declaração conforme ANEXO IV, deverão apresentar no envelope de habilitação todos os documentos referentes à regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição; todavia, apresentada a declaração mencionada acima, eventual restrição poderá ser sanada em até 5 (cinco) dias a contar do momento em que a licitante nestas condições for declarada vencedora do certame, como condição para a assinatura do contrato, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

2. FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

2.1. As propostas e a documentação de habilitação das firmas interessadas deverão ser entregues em envelopes separados, não transparentes, lacrados e rubricados no fecho, com o seguinte endereçamento:

AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA

PREGÃO Nº. _____/2019

OBJETO: _____

LICITANTE: _____

ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA

PREGÃO Nº. _____/2019

OBJETO: _____

LICITANTE: _____

ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

2.2. Não será admitido o encaminhamento de proposta via fac-símile, por meio eletrônico ou similar.

2.2.1. A Prefeitura Municipal de Roseira não receberá proposta via postal.

2.3. Após o recebimento dos envelopes, não serão aceitas juntadas ou substituição de quaisquer documentos, nem retificações de preços ou condições.

2.4. O recebimento dos envelopes não conferirá aos proponentes qualquer direito contra o órgão promotor da licitação, observadas as prescrições da legislação específica.

2.5. Os envelopes das propostas e da documentação deverão conter, obrigatoriamente:



2.5.1. ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS:

2.5.1.1. A proposta poderá ser preenchida por meios mecânicos, preferencialmente, com clareza, em 1 (uma) via, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante ou impressa por processo eletrônico, com a indicação do número desta licitação, a identificação e o endereço completo da proponente e a qualificação do signatário. A proposta deverá conter ainda:

- a) Discriminação da marca, preço unitário e total, onde prevalecerá, em caso de dúvidas ou erro de multiplicação, o preço unitário de cada item;
 - a.1) Quaisquer tributos, preços e despesas diretas ou indiretas, omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.
- b) Todos os dados que se fizerem necessários, do material ofertado pela proponente, respeitadas as especificações constantes dos anexos deste Edital;
- c) Prazo de validade: 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preços, ressalvadas as situações especiais, amplamente justificada e reconhecidas pela Administração ou atendendo a necessidade da mesma;
- d) Condições de pagamento: O pagamento será efetuado no 28º (vigésimo oitavo) dia, após o recebimento do material;
- e) Condições de entrega: conforme termo de referência.

2.5.1.2. Não será iniciada a contagem de prazo no caso de:

- a) Apresentação de documentos fiscais contendo incorreções;
- b) Material não aceito, que deverá ser substituído.

2.5.1.3. Não serão consideradas propostas com oferta de vantagens não prevista neste Edital.

2.5.1.4. A Administração Municipal procederá à retenção, quando for o caso, dos pagamentos efetuados ao licitante vencedor, de percentual equivalente a 11% (onze por cento) do valor bruto dos serviços realizados e constantes da nota fiscal/fatura ou recibo de execução de serviço, nos termos constantes da Lei Federal nº 9.711 de 20 de novembro de 1998 e Instrução Normativa MPS/SRP nº 03, de 14 de julho de 2005.

2.5.2 ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

- a) **Atestado(s) passados por pessoas jurídicas, de direito público ou privado, que comprovem que a respectiva licitante executou ou executa, a contento, fornecimento de natureza e vulto similares ao desta licitação, na proporção de no mínimo 50% do objeto licitado, conforme sumula 24 do TCE;**
 - d1) **É permitido a soma de atestados;**



- b) Declarações expressas, preenchidas em papel timbrado da licitante, sob as penas da lei, que:
- A empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, conforme modelo do **ANEXO - III**;
 - Não há superveniência de fato impeditivo a habilitação da empresa.

3. RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES/OFERECIMENTO DE LANCES VERBAIS:

3.1. Os envelopes das propostas e da documentação de habilitação, além de poderem ser protocolados nos termos do preâmbulo deste Edital, poderão ser recebidos pelo pregoeiro, em sessão pública, na data, horário e local seguintes:

DATA: 25/10/2019

HORA: 09h00 min.

LOCAL: Extensão da Praça Santana – Anfiteatro “Benedito Ranulfo de Lima” – Prédio anexo ao Departamento de Educação e Cultura – Roseira – SP

4. DO PROCEDIMENTO DA ETAPA DE LANCES:

- 4.1. Colhida a assinatura dos representantes das licitantes na Lista de Presença, o pregoeiro encerrará a fase de recebimento dos envelopes, indagando aos licitantes se formalmente preenchem os requisitos da habilitação estabelecidos por este Edital, recebendo e registrando a declarações formais de que atendem a essa condição.
- 4.2. Sendo a licitante microempresa ou empresa de pequeno porte, entregará ao Pregoeiro a declaração cujo modelo se encontra descrito no **ANEXO IV** deste Edital.
- 4.3. Deverá o pregoeiro informar, se houver, a presença de licitantes microempresa ou empresa de pequeno porte que farão uso dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, consistente na postergação da comprovação da regularidade fiscal para o momento posterior e direito de preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, de conformidade com a legislação vigente.
- 4.4. **Será reservada uma cota de 25% do objeto para ME e EPP, conforme Lei Complementar nº147/2014;**
- 4.5. Uma vez iniciada a abertura dos envelopes das propostas, não será recebida nenhuma outra oferta de firma retardatária e, em nenhuma hipótese, será concedido prazo para apresentação de documento exigido neste Edital, nem admitida qualquer retificação ou alteração das condições ofertadas, salvo nas hipóteses legais e nas descritas no item seguinte.
- 4.6. **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:**



4.5.1. Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação do licitante.

4.5.2. A Administração poderá efetuar a verificação por meio eletrônico hábil de informações constantes na documentação.

4.5.3. A verificação será certificada pelo pregoeiro e deverão ser juntados aos autos do processo de licitação os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

4.5.4. A administração municipal 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.

4.7. Constatada a inviolabilidade dos envelopes, o pregoeiro imediatamente procederá à abertura das propostas de preços, cujos documentos serão lidos e rubricados pelo pregoeiro e pelos licitantes.

4.8. Os envelopes de documentação de habilitação permanecerão fechados, em poder do pregoeiro. Após a análise da aceitabilidade das propostas, será aberto apenas o envelope da ofertante da proposta de menor valor.

4.9. Verificada a conformidade das propostas com os requisitos formais estabelecidas no edital, o pregoeiro dará início à etapa competitiva da licitação através de lances verbais e sucessivos, que poderão ser oferecidos pelos autores da proposta de valor mais baixo e das ofertas com preços até dez por cento superiores à primeira. **No caso de empate nos valores, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.**

4.10. Se não houver pelo menos três propostas nas condições indicadas no subitem anterior, poderão fazer lances verbais os autores das três melhores propostas, quaisquer que tenham sido os preços indicados nas propostas escritas, aí incluída a de menor valor. **No caso de empate nos valores, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.**

4.11. A fase de lances verbais terá duração não superior a 20 (vinte) minutos, prazo que poderá ser prorrogado por uma vez a critério do pregoeiro, em decisão justificada. Encerrado esse tempo, o pregoeiro fará a análise das propostas, na forma a seguir indicada.

4.12. Os lances serão iniciados, a cada rodada, pelo detentor da proposta de maior valor até então apurada dentre os selecionados;

4.13. O intervalo mínimo de valor para cada lance será de 1% (um por cento);

4.14. Será permitido ao licitante oferecer lance superior ao menor valor até então apurado, desde que seja inferior ao seu, e que respeite o limite estabelecido no item anterior;

4.15. Não haverá limites de rodadas para a apresentação de lances;



- 4.16. Os representantes dos licitantes poderão se comunicar livremente com suas sedes por meio de telefones celulares, respeitado o prazo a ser estipulado pelo pregoeiro para tal comunicação e desde que não atrapalhe o bom andamento da sessão de julgamento.
- 4.17. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes declinarem da formulação de lances.

5. ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS:

- 5.1. A análise da aceitabilidade das propostas, a começar pela de valor mais baixo, compreenderá o exame:
- Da compatibilidade das características dos materiais ofertados com as especificações indicadas neste Edital e nos demais documentos que o integram;
 - Da compatibilidade dos preços propostos com os praticados no mercado e com os custos reais estimados para a execução do contrato e com as disponibilidades orçamentárias da Administração;
 - Da adequação dos prazos indicados no Cronograma de Entrega com o estabelecido neste Edital para a conclusão do fornecimento.
- 5.2. Serão consideradas inaceitáveis, sendo **DESCLASSIFICADAS**, as propostas:
- Que não contiverem todos os dados exigidos para o Envelope 01;
 - Que não atenderem aos requisitos mínimos das especificações;
 - Que ofertarem preços irrisórios ou manifestamente inexeqüíveis.

6. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

- 6.1. As propostas consideradas aceitáveis serão classificadas na ordem crescente dos preços finais, sendo a primeira classificada a de valor mais baixo.
- 6.2. Para efeito de classificação, será considerado o preço final por item, resultante dos valores originalmente cotados e dos lances verbais oferecidos.
- 6.3. O pregoeiro fará a conferência dos valores cotados na proposta de valor mais baixo. Na hipótese de divergência entre valores expressos em número e por extenso, prevalecerão, para efeito de classificação, os valores por extenso.
- 6.4. O pregoeiro indicará na ata da sessão os fundamentos da decisão sobre aceitabilidade ou inaceitabilidade de preços, bem como sobre a classificação ou desclassificação de propostas.

7. DA HIPÓTESE DE EMPATE NA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:

- 7.1. Na hipótese em que duas ou mais empresas apresentarem o mesmo valor classificado em primeiro lugar e dentre elas estiver enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, esta será considerada



vencedora do certame (se dentre elas existirem duas ou mais empresas assim qualificadas, a classificação será decidida por sorteio entre as licitantes que forem consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte).

- 7.2. Na hipótese em que duas ou mais propostas de licitantes não enquadradas como microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem o mesmo valor classificado em primeiro lugar, a classificação será decidida por sorteio.
- 7.3. Quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte forem de até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, desde que esta também não se enquadre nessas categorias, proceder-se-á da seguinte forma:
 - 7.3.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, após convocada, poderá apresentar, na própria sessão de julgamento do pregão, no prazo de 5 (cinco) minutos, proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o objeto será adjudicado em seu favor.
 - 7.3.2. Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no item 7.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
 - 7.3.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no limite estabelecido no item 7.3, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
 - 7.3.4. Na hipótese da não contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

8. ANÁLISE DA QUALIFICAÇÃO (HABILITAÇÃO) DOS LICITANTES:

- 8.1. Uma vez classificadas e ordenadas as propostas, a etapa seguinte do julgamento consistirá na análise de qualificação dos licitantes.
- 8.2. O pregoeiro procederá à abertura do envelope da documentação de habilitação do autor da proposta classificada em primeiro lugar, para verificação do atendimento das exigências estabelecidas neste edital.
- 8.3. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame.
- 8.4. Se a proposta classificada em primeiro lugar não for aceitável, ou se o seu autor não atender aos requisitos de habilitação, o pregoeiro fará a abertura do envelope da documentação do autor da proposta classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, até que uma oferta e seu autor atendam, integralmente, aos requisitos do edital, sendo, então, o licitante declarado vencedor. **Havendo microempresas ou empresas de pequeno porte entre os licitantes, proceder-se-á na forma do item 7.3 e seguintes deste Edital.**



- 8.5. Uma vez proclamado o vencedor da licitação, o pregoeiro poderá negociar com este, melhores condições para o fornecimento, inclusive quanto aos preços.
- 8.6. Em caso de resultado positivo na negociação, os novos valores ajustados serão consignados na ata da sessão e passarão a compor a proposta, observado o disposto no subitem 7.2 deste Edital.
- 8.7. Se o resultado proclamado não for aceito e algum licitante manifestar, imediatamente, em sessão, a intenção de recorrer, o pregoeiro suspenderá a sessão e será concedido ao licitante o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões do recurso, assegurando aos demais licitantes prazo igual, após o término do prazo do recorrente, em continuidade e sem prévia notificação, para oferecimento das contra-razões correspondentes.
- 8.8. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante na ata do pregão importará na decadência do direito de recurso, não sendo analisadas as razões que futuramente protocolar.
- 8.9. As razões de recurso deverão ser apresentadas em envelope fechado, fazendo menção à modalidade de licitação, número de ordem/série anual e objeto, no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Roseira, sito na Praça Santana, 201 - Centro, no horário das 09h00 às 16h00.
- 8.10. Decididos os recursos eventualmente formulados, pela autoridade competente, ou inexistindo estes, seguirá o processo para adjudicação do objeto e homologação do certame sendo o vencedor convocado para assinar o contrato de fornecimento/prestação de serviços.

9. DA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL POR MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

- 9.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da licitante vencedora do certame, sendo ela microempresa ou empresa de pequeno porte, ser-lhe-á assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que for declarada a vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da administração municipal, para a regularização da documentação referente à sua regularidade fiscal.
- 9.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 9.3. Ao convocar a licitante segunda colocada no certame e não sendo ela microempresa ou empresa de pequeno porte, a Administração procederá nos termos do item 7.3 e seguintes deste Edital.



10. RESULTADO DO JULGAMENTO/HOMOLOGAÇÃO:

- 10.1. O resultado final da licitação constará da ata da sessão pública, a ser assinada pelo pregoeiro e pelos licitantes, na qual deverão ser registrados os valores das propostas escritas, os valores dos lances verbais oferecidos, com os nomes dos respectivos ofertantes, as justificativas das eventuais declarações de aceitabilidade/inaceitabilidade e classificação/desclassificação de propostas, bem como de habilitação/inabilitação proclamadas, bem assim quaisquer outras ocorrências da sessão.
- 10.2. Assinada a ata da sessão pública, o pregoeiro encaminhará o processo da licitação à Autoridade Superior, para adjudicação do objeto ao vencedor, quando for o caso, e homologação.
- 10.3. O despacho de homologação será publicado em jornal de circulação municipal ou no Diário Oficial, conforme o caso, para conhecimento geral.

11. CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO:

- 11.1. A vencedora terá de 05(cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação específica, para assinar o contrato, quando for o caso, que obedecerá às condições indicadas na minuta que seguirá anexa ao edital, na qual estão definidas as condições a execução estará sujeita para eventual inobservância das condições ajustadas.
- 11.2. Quando o valor original da proposta tiver sido alterado por conta de lance(s) oferecido(s) na sessão pública do pregão, o licitante adjudicatário deverá apresentar, no prazo fixado para assinatura do contrato, nova planilha de preços, com os valores correspondentes à adjudicação, a qual substituirá a primitiva, como parte integrante do contrato.
- 11.3. Para assinatura do Contrato, a licitante deverá apresentar procuração ou contrato social da firma, para identificação do assinante.

12. CONDIÇÕES DE ENTREGA/FORNECIMENTO:

- 12.1. A(s) contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a entregar os materiais ou prestar os serviços rigorosamente de acordo com as especificações técnicas constantes deste Edital, bem como das solicitações de compras, garantindo a substituição, no prazo de 72h (setenta e duas horas), sem qualquer ônus para Prefeitura, caso estejam em desacordo e/ou apresentem vícios de fabricação ou avarias.
- 12.2. A contratada executará o fornecimento ou prestação de serviço com observância rigorosa das Especificações Técnicas, observando-se sua proposta e de acordo com o Prazo de Entrega.
- 12.3. Os bens fornecidos deverão estar garantidos contra quaisquer defeitos de fabricação, montagem, de embalagem, de transporte e descarga nos locais de entrega, nas condições estabelecidas nas solicitações de compras, devendo a fornecedora substituir, por sua conta, no prazo de 72h (setenta e



- 12.4. duas horas), os materiais/equipamentos que forem considerados inadequados às especificações, bem como os que forem recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu uso regular e adequado.
- 12.5. A recusa da adjudicatária em assinar o contrato ou documento equivalente, por quaisquer motivos, no prazo fixado na convocação, caracterizará inadimplência das obrigações decorrentes desta licitação, sujeitando-se às penalidades previstas neste Edital e na legislação vigente.
- 12.6. Ocorrendo recusa da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços no prazo fixado, o processo retornará ao pregoeiro, que convocará os licitantes remanescentes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seus ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda, integralmente, ao edital, sendo o seu autor declarado vencedor e convocado para assinar a Ata de Registro de Preços. **Havendo microempresas ou empresas de pequeno porte entre os licitantes, proceder-se-á na forma do item 7.3 e seguintes deste Edital.**
- 12.7. **As preços dos produtos serão reajustados de acordo com o artigo 65 da Lei de Licitações 8.666/93, devidamente comprovados, o que se formalizará através de TERMO ADITIVO.**

13. DAS PENALIDADES:

- 13.1. O licitante vencedor que se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços estará sujeito às seguintes penalidades:
- a) Suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Roseira, pelo prazo de 2 (dois) anos; e
 - b) Multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da adjudicação.
- 13.2. Sem prejuízo do disposto no art. 7 da Lei Federal nº10.520/2002 e suas alterações, havendo irregularidades na execução do objeto, a CONTRATADA ficará sujeita à rescisão do contrato e às penalidades de acordo com os seguintes critérios:
- a) Pelo atraso no início da execução da obrigação: multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso, com multa em dobro no caso de reincidência;
 - b) Pela inexecução parcial do contrato: multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor restante do contrato;
 - c) Pela inexecução total do contrato: multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento;
 - d) Pelo cancelamento da Ata de Registro de Preços por culpa da DETENTORA: multa de 10%(dez por cento) sobre o valor do fornecimento mensal estimado multiplicado pelo número de meses restantes para o termo final do ajuste;



- 13.3. No caso de reincidência de irregularidades na execução do objeto por 03 (três) vezes ou mais, a CONTRATANTE poderá rescindir o contrato firmado, ficando caracterizada inexecução parcial do objeto.
- 13.4. Qualquer outra infração a quaisquer cláusulas ou condições previstas neste contrato, ensejará advertência escrita e multa correspondente a 0,5% (meio por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento.
- 13.5. As multas que forem aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos efetuados à CONTRATADA.
- 13.6. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.
- 13.7. O prazo para pagamento de multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.
- 13.8. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

14. DO REGISTRO DE PREÇOS:

- 14.1. Os preços classificados em primeiro lugar serão registrados em ata própria e serão publicados trimestralmente em jornal de grande circulação e Diário Oficial.
- 14.2. As publicações resumidas do compromisso de fornecimento de materiais ou prestação de serviços, e de cada um dos termos de compromisso que vierem a ser firmados ao longo da execução deste deverão ser realizadas na forma do estabelecido no artigo 61, parágrafo único da Lei Federal nº8.666/93.

15. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

- 15.1 As licitantes classificadas nos termos da presente licitação serão convocadas para, no prazo de 05(cinco) dias contados da data de convocação, assinar a Ata de Registro de Preços, de acordo com os itens registrados. O prazo para assinatura poderá ser prorrogado por uma única vez, por igual período, desde que solicitado por escrito pela adjudicatária durante seu transcurso e que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 15.2 O não comparecimento da licitante no prazo estabelecido para a assinatura da **Ata de Registro de Preços**, implicará a perda dos direitos pertinentes à contratação, sem prejuízo das sanções legalmente previstas. É facultado ao Município, quando a convocada não assinar o termo de compromisso ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidas, convocar às licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas à primeira classificada, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no artigo 81 da Lei Federal nº8.666/93.
- 15.3 Os preços registrados na Ata de Registro de Preços terão validade de **12(doze)** meses.



16. DISPOSIÇÕES FINAIS:

16.1 Fica reservado à Prefeitura Municipal de Roseira, responsável pelo pregão, o direito de:

- a) Revogá-lo, no todo ou em parte, sempre que forem verificadas razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, ou anular o procedimento quando constatada ilegalidade no seu processamento;
- b) Alterar as condições deste Edital, reabrindo o prazo para apresentação de proposta, na forma da legislação. Não haverá obrigatoriedade de reabertura dos prazos quando a alteração não ofender a formulação das ofertas;
- c) Adiar o recebimento das propostas, divulgando mediante aviso público, a nova data.

16.2 O Pregoeiro e/ou Prefeito Municipal poderão, em qualquer fase da licitação, promover as diligências que considerarem necessárias, para esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório.

Roseira, **10** de outubro de **2019**

Jonas Polydoro
Prefeito Municipal



ANEXO I

MINUTA DE CREDENCIAMENTO

Ref.: Pregão Presencial nº _____

OBJETO:

A (nome do licitante), por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob o nº _____ com sede _____ credencia com o seu representante o(a) Sr.(a) (nome e qualificação), portador(a) do RG nº _____ e CPF nº _____ para em seu nome participar do certame em epígrafe, conferindo-lhe poderes especialmente para a formulação de propostas, e a prática de todos os demais atos inerentes ao pregão, na sessão única de julgamento, nos termos do artigo 4º da Lei 10.520/2002.

Data ____/____/____

(nome do licitante e representante legal)

OBSERVAÇÕES:

Este documento deverá ser apresentado fora dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação), acompanhado de cópia autenticada do contrato social ou instrumento equivalente compatível com o objeto da licitação.

A não apresentação deste documento não inabilita a licitante, entretanto, fica a mesma impedida de proceder lances verbais, bem como manifestar o interesse de interpor recursos na sessão do pregão.

Deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante.



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

ANEXO II

Ref.: Pregão Presencial nº _____

OBJETO:

HABILITAÇÃO

A (nome do licitante), por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, nos termos do artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para os devidos fins de direitos que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos no edital.

Sendo expressão da verdade subscrevo-me

Data ____/____/____

(nome do licitante e representante legal)

OBSERVAÇÕES

Este documento deverá ser apresentado fora dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

A não apresentação deste documento INABILITARÁ a empresa.

Deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante.



ANEXO III

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA

Ref.: Pregão Presencial nº _____

OBJETO:

DECLARAÇÃO

Em cumprimento às determinações da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, DECLARAMOS, para fins de participação no pregão Presencial acima, que:

- a) a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999;
- b) não há superveniência de fato impeditivo a habilitação da empresa.

Por ser a expressão da verdade, eu _____, (*Representante legal da empresa*), firmo a presente.

Data ____/____/____

Assinatura e Carimbo: _____

OBSERVAÇÕES

Este documento deverá ser apresentado dentro do envelope nº 2 - HABILITAÇÃO.

A não apresentação deste documento INABILITA a empresa.

Deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante.



ANEXO IV

Ref.: Pregão Presencial nº _____

OBJETO:

DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

nome/razão social) _____, inscrita no
CNPJ nº _____, COM sede na Rua _____, Bairro _____,
_____(Município/Estado), por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade no _____ e
do CPF no _____, **DECLARA**, sob penas de sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei,
ser _____ (microempresa ou empresa de pequeno porte), nos termos da legislação vigente, não
possuindo nenhum dos impedimentos previstos no §4 do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e suas
alterações.

DECLARA, ainda, que pretende exercer o direito de preferência no critério de desempate,
COM relação ao julgamento das propostas de preços, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas
alterações.

Roseira, ____ de _____ de 2019

OBSERVAÇÃO

Este documento deverá ser apresentado fora dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação), no ato do credenciamento da empresa participante do certame.

Deverá ser impresso em papel timbrado da empresa licitante.



ANEXO – VI

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/2019
PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº027/2019
PROCESSO Nº1816/2019

VALIDADE DOS PREÇOS: 12 (doze) meses

Aos dias do mês de do ano de dois mil e dezenove, na Prefeitura Municipal de Roseira, com sede na Praça Santana, 201 - centro, inscrito no CNPJ sob o nº 45.212.008/0001-50, neste ato representada pelo Sr. Jonas Polydoro – Prefeito Municipal, nos termos do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93 e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no **PREGÃO PRESENCIAL Nº 027/2019**, em virtude de deliberação do Departamento de Licitações e compras, publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo de/..../2019, Jornal de grande circulação no município, registra o preço para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme o certame licitatório desta, tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas em 1º lugar no certame acima numerado. A sequência da classificação se encontra no mapa comparativo de preços constantes do processo licitatório, que fica fazendo parte integrante desta Ata de Registro de Preços, assim como seus anexos e as solicitações de compras inicialmente emitidas.

EMPRESA:, inscrita no CNPJ sob nº, Inscrição Estadual nº,
COM sede a, na cidade de/....., neste ato representada por seu,
.....,,, portador da Cédula de Identidade nº e CPF nº,
residente e domiciliado na, na cidade de, classificada em 1º lugar nos itens abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT.	VR.UNIT.	VR.TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - 1 KG	KG	525		
2	ACHOCOLATADO EM PÓ - 1 KG	KG	175		
3	AÇÚCAR REFINADO DE 01KG	PCT	5.250		
4	AÇÚCAR REFINADO DE 01KG	PCT	1.750		
5	AMIDO DE MILHO	CX	750		
6	AMIDO DE MILHO	CX	250		
7	ARROZ TIPO I	PCT	2.625		
8	ARROZ TIPO I	PCT	875		
9	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500 ML	UN	225		
10	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500 ML	UN	75		
11	AZEITONA VERDE 2 KG	KG	75		
12	AZEITONA VERDE 2 KG	KG	25		
13	BEBIDA LACTEA SABORES VARIADOS - 200 ML	UN	3.750		
14	BEBIDA LACTEA SABORES VARIADOS - 200 ML	UN	1.250		
15	BISCOITO ÁGUA E SAL 400GR	PCT	1.500		
16	BISCOITO ÁGUA E SAL 400GR	PCT	500		

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

17	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - 400 GRAMAS	PCT	1.500		
18	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - 400 GRAMAS	PCT	500		
19	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO - PCT C/ 400 GRAMAS	PCT	1.500		
20	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO - PCT C/ 400 GRAMAS	PCT	500		
21	BOLACHA MAISENA 400 GRAMAS	PCT	1.500		
22	BOLACHA MAISENA 400 GRAMAS	PCT	500		
23	CAFÉ 500G	PCT	1.500		
24	CAFÉ 500G	PCT	500		
25	CALDO DE CARNE EM PÓ - PCT COM 1 QUILO	PCT	150		
26	CALDO DE CARNE EM PÓ - PCT COM 1 QUILO	PCT	50		
27	CALDO DE GALINHA	PCT	150		
28	CALDO DE GALINHA	PCT	50		
29	CANJIQUINHA AMARELA	PCT	375		
30	CANJIQUINHA AMARELA	PCT	125		
31	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU PCT DE 1,05 KG	KG	150		
32	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU PCT DE 1,05 KG	KG	50		
33	COCO RALADO C/100GR	PCT	750		
34	COCO RALADO C/100GR	PCT	250		
35	COMP. LÁCTEO C/CACAU SABOR CHOCOLATE BRANCO	PCT	1.125		
36	COMP. LÁCTEO C/CACAU SABOR CHOCOLATE BRANCO	PCT	375		
37	COMPOSTO LÁCTEO COM CAFÉ SABOR BAUNILHA	PCT	1.125		
38	COMPOSTO LÁCTEO COM CAFÉ SABOR BAUNILHA	PCT	375		
39	COMP. LÁCTEO C/PREP. PÓ TRAT. TERMIC.APÓS FERM.DE MORANGO	PCT	1.125		
40	COMP. LÁCTEO C/PREP. PÓ TRAT. TERMIC.APÓS FERM. DE MORANGO	PCT	375		
41	CREME DE LEITE 1 LITRO	LT	750		
42	CREME DE LEITE 1 LITRO	LT	250		
43	ERVILHA EM CONSERVA - LATA COM 3 QUILOS	LTA	525		
44	ERVILHA EM CONSERVA - LATA COM 3 QUILOS	LTA	175		
45	ERVILHA EM CONSERVA PESO DRENADO 200 GRAMAS	LTA	375		
46	ERVILHA EM CONSERVA PESO DRENADO 200 GRAMAS	LTA	125		
47	FARINHA DE MANDIOCA - PCT 01 KG	KG	750		
48	FARINHA DE MANDIOCA - PCT 01 KG	KG	250		
49	FARINHA DE MILHO AMARELA (PCT C/ 500G)	KG	750		
50	FARINHA DE MILHO AMARELA (PCT C/ 500G)	KG	250		
51	FARINHA DE TRIGO - PCT 1 QUILO	PCT	750		
52	FARINHA DE TRIGO - PCT 1 QUILO	PCT	250		
53	FEIJÃO CARIOCA TIPO I - PCT COM 1 QUILO	PCT	2.250		
54	FEIJÃO CARIOCA TIPO I - PCT COM 1 QUILO	PCT	750		
55	FEIJÃO PRETO 1 KG	PCT	1.125		
56	FEIJÃO PRETO 1 KG	PCT	375		
57	FERMENTO BIOLÓGICO	PCT	750		
58	FERMENTO BIOLÓGICO	PCT	250		
59	FERMENTO EM PÓ FRASCO COM 100 GRAMAS	FC	375		
60	FERMENTO EM PÓ FRASCO COM 100 GRAMAS	FC	125		
61	FUBÁ MIMOSO - PCT COM 1 QUILO	PCT	750		
62	FUBÁ MIMOSO - PCT COM 1 QUILO	PCT	250		
63	LEITE CONDENSADO	LTA	750		
64	LEITE CONDENSADO	LTA	250		

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

Praça Santana, 201 – Centro – Roseira/SP – Cep.: 12580-000
Tel.: (12) 3646-9900/e-mail: licitacoespmpmroseira@hotmail.com



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

65	LEITE EM PO INTEGRAL - PCT COM 1 QUILO	PCT	3.000		
66	LEITE EM PO INTEGRAL - PCT COM 1 QUILO	PCT	1.000		
67	MACARRÃO COM OVOS ESPAGUETE - PCT COM 500 GRAMAS	PCT	375		
68	MACARRÃO COM OVOS ESPAGUETE - PCT COM 500 GRAMAS	PCT	125		
69	MACARRÃO COM OVOS LETRINHAS - PCT 500 GRAMAS	PCT	578		
70	MACARRÃO COM OVOS LETRINHAS - PCT 500 GRAMAS	PCT	193		
71	MACARRÃO COM OVOS PARAFUSO - PCT 500 GRAMAS	PCT	3.750		
72	MACARRÃO COM OVOS PARAFUSO - PCT 500 GRAMAS	PCT	1.250		
73	MACARRÃO COM OVOS PENNE - PCT COM 500 GR	PCT	1.500		
74	MACARRÃO COM OVOS PENNE - PCT COM 500 GR	PCT	500		
75	MAIONESE - 500 GRAMAS	PT	150		
76	MAIONESE - 500 GRAMAS	PT	50		
77	MARGARINA COM SAL - POTE COM 500 GRAMAS	PT	1.500		
78	MARGARINA COM SAL - POTE COM 500 GRAMAS	PT	500		
79	MASSA PARA LASANHA	UN	375		
80	MASSA PARA LASANHA	UN	125		
81	MILHO DE PIPÓCA - PCT COM 500 GRAMAS	PCT	750		
82	MILHO DE PIPÓCA - PCT COM 500 GRAMAS	PCT	250		
83	MILHO VERDE C/200GR	LTA	525		
84	MILHO VERDE C/200GR	LTA	175		
85	MILHO VERDE EM CONSERVA - LATA COM 3 QUILOS	LTA	225		
86	MILHO VERDE EM CONSERVA - LATA COM 3 QUILOS	LTA	75		
87	ÓLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO COM 900 ML	LTA	1.500		
88	ÓLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO COM 900 ML	LTA	500		
89	PO PARA GELATINA FRANBOESA - PCT COM 1 QUILO	PCT	150		
90	PO PARA GELATINA FRANBOESA - PCT COM 1 QUILO	PCT	50		
91	PÓ PARA GELATINA MORANGO - PCT 1 QUILO	PCT	150		
92	PÓ PARA GELATINA MORANGO - PCT 1 QUILO	PCT	50		
93	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA - PCT 01 KG	PCT	1.875		
94	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA - PCT 01 KG	PCT	625		
95	SAL REFINADO 1 KG	PCT	750		
96	SAL REFINADO 1 KG	PCT	250		
97	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	375		
98	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	125		
99	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	375		
100	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	125		
101	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	375		
102	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	125		
103	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	750		
104	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	250		
105	TRIGO PARA KIBE 500 G	PCT	113		
106	TRIGO PARA KIBE 500 G	PCT	38		
107	VINAGRE	FC	225		
108	VINAGRE	FC	75		

OS ITENS PARES SÃO EXCLUSIVOS PARA MICRO EMPRESA E/OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

Praça Santana, 201 – Centro – Roseira/SP – Cep.: 12580-000
Tel.: (12) 3646-9900/e-mail: licitacoespmroseira@hotmail.com



CLÁUSULA I - DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente ata é o registro de preços para **aquisição de gêneros alimentícios**, objeto da licitação **Pregão Presencial nº 027/2019**

CLÁUSULA II - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. Os preços constantes da presente Ata de Registro de Preços terão validade de **12 (doze) meses**.
- 2.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços a Prefeitura Municipal de Roseira não será obrigada a contratar os serviços referidos na cláusula I desta, exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo licitar quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora ou cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas, para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1. A presente Ata de Registro de Preços será utilizada pela Prefeitura Municipal de Roseira.

CLÁUSULA IV - DO PREÇO

- 4.1. Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes da proposta consolidada da empresa, de acordo com a respectiva classificação constante no Mapa comparativo de Preços dos autos do procedimento licitatório.
- 4.2. A cada prestação de serviços decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do **Pregão Presencial nº 027/2019**, que precedeu e integra a presente Ata de Registro de Preços.
- 4.3. A cada prestação de serviços, os preços unitários a serem pagos serão os constantes da proposta consolidada no **Pregão Presencial nº 027/2019**, pela empresa detentora da presente Ata, a qual também a integra.

CLÁUSULA V - DO LOCAL

- 5.1. O local e a data do evento serão exarados na respectiva Autorização de Fornecimento (AF).



CLÁUSULA VI - DO PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos serão feitos com prazo de até 28º (vigésimo oitavo) dia corridos após o recebimento dos serviços/materiais e entrega da nota fiscal/fatura, devidamente assinada pelo Departamento competente da Prefeitura.

6.2. A empresa contratada deverá manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, incluído a prova da inexistência de débitos trabalhistas (CNDT), nos termos da Lei Federal nº 12.440 de 07/07/2011.

CLÁUSULA VII – DAS PENALIDADES

7.1. Sem prejuízo do disposto nos arts. 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, havendo irregularidades na execução do objeto, a CONTRATADA ficará sujeita à rescisão do contrato e às penalidades de acordo com os seguintes critérios:

- a) Pelo atraso no início da execução da obrigação: multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso, com multa em dobro no caso de reincidência;
- b) Pela inexecução parcial do ajuste: multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor restante do contrato;
- c) Pela inexecução total do ajuste: multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento;
- d) Pelo cancelamento da Ata de Registro de Preços por culpa da DETENTORA: multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do fornecimento mensal estimado multiplicado pelo número de meses restantes para o termo final do ajuste.

7.2. No caso de reincidência de irregularidades na execução do objeto por 03 (três) vezes ou mais, a CONTRATANTE poderá rescindir o contrato firmado, ficando caracterizada inexecução parcial do objeto.

7.3. Qualquer outra infração a quaisquer cláusulas ou condições previstas neste contrato, ensejará advertência escrita e multa correspondente a 0,5% (meio por cento) sobre o valor do contrato ou Autorização de Fornecimento.

7.4. As multas que forem aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos efetuados à CONTRATADA.

7.5. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

7.6. O prazo para pagamento de multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.

7.7. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

CLÁUSULA VIII - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito pela Administração, quando:



- a) A detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- b) A detentora não retirar a Autorização de Fornecimento (AF) no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;
- c) A detentora der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;
- d) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;
- e) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- f) Por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

8.2. A comunicação do cancelamento do preço registrado nos casos previstos no item anterior será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, por 02 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

CLÁUSULA IX – DA GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. A gestão da presente Ata de Registro de Preços será de responsabilidade do diretores dos respectivos departamentos.

CLÁUSULA X - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Integram a presente Ata, como se nela estivessem transcritos, o Edital do **Pregão Presencial nº 027/2019**, seus anexos, as solicitações de compras e as propostas das empresas, classificadas em 1º lugar no certame supranumerado.

10.2. Para todas as questões suscitadas na execução desta Ata de Registro de Preços, não resolvidas administrativamente, o foro será o da comarca de Roseira, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

10.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

Roseira, de de 2019

Prefeitura Municipal de Roseira (Contratante)

Empresa (Contratado)

Roseira, 10 de outubro de 2019

Jonas Polydoro

Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº027/2019
PROCESSO Nº1816/2019

ANEXO VII – ESTIMATIVA DE CONSUMO

DESCRIÇÃO	UN	QUANT.
ACHOCOLATADO EM PÓ - 1 KG	KG	525
ACHOCOLATADO EM PÓ - 1 KG	KG	175
AÇÚCAR REFINADO DE 01KG	PCT	5.250
AÇÚCAR REFINADO DE 01KG	PCT	1.750
AMIDO DE MILHO	CX	750
AMIDO DE MILHO	CX	250
ARROZ TIPO I	PCT	2.625
ARROZ TIPO I	PCT	875
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500 ML	UN	225
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500 ML	UN	75
AZEITONA VERDE 2 KG	KG	75
AZEITONA VERDE 2 KG	KG	25
BEBIDA LACTE SABORES VARIADOS - 200 ML	UN	3.750
BEBIDA LACTE SABORES VARIADOS - 200 ML	UN	1.250
BISCOITO ÁGUA E SAL 400GR	PCT	1.500
BISCOITO ÁGUA E SAL 400GR	PCT	500
BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - 400 GRAMAS	PCT	1.500
BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - 400 GRAMAS	PCT	500
BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO - PACOTE COM 400 GRAMAS	PCT	1.500
BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO - PACOTE COM 400 GRAMAS	PCT	500
BOLACHA MAISENA 400 GRAMAS	PCT	1.500
BOLACHA MAISENA 400 GRAMAS	PCT	500
CAFÉ 500G	PCT	1.500
CAFÉ 500G	PCT	500
CALDO DE CARNE EM PÓ - PCT COM 1 QUILO	PCT	150
CALDO DE CARNE EM PÓ - PCT COM 1 QUILO	PCT	50
CALDO DE GALINHA	PCT	150
CALDO DE GALINHA	PCT	50
CANJIQUINHA AMARELA	PCT	375
CANJIQUINHA AMARELA	PCT	125
CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU PCT DE 1,05 KG	KG	150
CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU PCT DE 1,05 KG	KG	50
COCO RALADO C/100GR	PCT	750
COCO RALADO C/100GR	PCT	250
COMPOSTO LÁCTEO COM CACAU SABOR CHOCOLATE BRANCO	PCT	1.125
COMPOSTO LÁCTEO COM CACAU SABOR CHOCOLATE BRANCO	PCT	375
COMPOSTO LÁCTEO COM CAFÉ SABOR BAUNILHA	PCT	1.125
COMPOSTO LÁCTEO COM CAFÉ SABOR BAUNILHA	PCT	375
COMP. LÁCTEO C/PREP. PÓ TRAT. TERMIC.APÓS FERM. SABOR MORANGO	PCT	1.125
COMP. LÁCTEO C/PREP. PÓ TRAT. TERMIC.APÓS FERM. SABOR MORANGO	PCT	375
CREME DE LEITE 1 LITRO	LT	750

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

Praça Santana, 201 – Centro – Roseira/SP – Cep.: 12580-000
Tel.: (12) 3646-9900/e-mail: licitacoespmpmroseira@hotmail.com



CREME DE LEITE 1 LITRO	LT	250
ERVILHA EM CONSERVA - LATA COM 3 QUILOS	LTA	525
ERVILHA EM CONSERVA - LATA COM 3 QUILOS	LTA	175
ERVILHA EM CONSERVA PESO DRENADO 200 GRAMAS	LTA	375
ERVILHA EM CONSERVA PESO DRENADO 200 GRAMAS	LTA	125
FARINHA DE MANDIOCA - PCT 01 KG	KG	750
FARINHA DE MANDIOCA - PCT 01 KG	KG	250
FARINHA DE MILHO AMARELA (PCT C/ 500G)	KG	750
FARINHA DE MILHO AMARELA (PCT C/ 500G)	KG	250
FARINHA DE TRIGO - PCT 1 QUILO	PCT	750
FARINHA DE TRIGO - PCT 1 QUILO	PCT	250
FEIJÃO CARIOCA TIPO I - PCT COM 1 QUILO	PCT	2.250
FEIJÃO CARIOCA TIPO I - PCT COM 1 QUILO	PCT	750
FEIJÃO PRETO 1 KG	PCT	1.125
FEIJÃO PRETO 1 KG	PCT	375
FERMENTO BIOLÓGICO	PCT	750
FERMENTO BIOLÓGICO	PCT	250
FERMENTO EM PÓ FRASCO COM 100 GRAMAS	FC	375
FERMENTO EM PÓ FRASCO COM 100 GRAMAS	FC	125
FUBÁ MIMOSO - PCT COM 1 QUILO	PCT	750
FUBÁ MIMOSO - PCT COM 1 QUILO	PCT	250
LEITE CONDENSADO	LTA	750
LEITE CONDENSADO	LTA	250
LEITE EM PÓ INTEGRAL - PCT COM 1 QUILO	PCT	3.000
LEITE EM PÓ INTEGRAL - PCT COM 1 QUILO	PCT	1.000
MACARRÃO COM OVOS ESPAGUETE - PCT COM 500 GRAMAS	PCT	375
MACARRÃO COM OVOS ESPAGUETE - PCT COM 500 GRAMAS	PCT	125
MACARRÃO COM OVOS LETRINHAS - PCT 500 GRAMAS	PCT	578
MACARRÃO COM OVOS LETRINHAS - PCT 500 GRAMAS	PCT	193
MACARRÃO COM OVOS PARAFUSO - PCT 500 GRAMAS	PCT	3.750
MACARRÃO COM OVOS PARAFUSO - PCT 500 GRAMAS	PCT	1.250
MACARRÃO COM OVOS PENNE - PCT COM 500 GR	PCT	1.500
MACARRÃO COM OVOS PENNE - PCT COM 500 GR	PCT	500
MAIONESE - 500 GRAMAS	PT	150
MAIONESE - 500 GRAMAS	PT	50
MARGARINA COM SAL - POTE COM 500 GRAMAS	PT	1.500
MARGARINA COM SAL - POTE COM 500 GRAMAS	PT	500
MASSA PARA LASANHA	UN	375
MASSA PARA LASANHA	UN	125
MILHO DE PIPÓCA - PCT COM 500 GRAMAS	PCT	750
MILHO DE PIPÓCA - PCT COM 500 GRAMAS	PCT	250
MILHO VERDE C/200GR	LTA	525
MILHO VERDE C/200GR	LTA	175
MILHO VERDE EM CONSERVA - LATA COM 3 QUILOS	LTA	225
MILHO VERDE EM CONSERVA - LATA COM 3 QUILOS	LTA	75
ÓLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO COM 900 ML	LTA	1.500
ÓLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO COM 900 ML	LTA	500
PÓ PARA GELATINA FRANBOESA - PCT COM 1 QUILO	PCT	150

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

PÓ PARA GELATINA FRANBOESA - PCT COM 1 QUILO	PCT	50
PÓ PARA GELATINA MORANGO - PCT 1 QUILO	PCT	150
PÓ PARA GELATINA MORANGO - PCT 1 QUILO	PCT	50
POLPA DE TOMATE CONCENTRADA - PCT 01 KG	PCT	1.875
POLPA DE TOMATE CONCENTRADA - PCT 01 KG	PCT	625
SAL REFINADO 1 KG	PCT	750
SAL REFINADO 1 KG	PCT	250
SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	375
SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	125
SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	375
SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	125
SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	375
SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	125
SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	750
SUCO CONCENTRADO DE FRUTA	LT	250
TRIGO PARA KIBE 500 G	PCT	113
TRIGO PARA KIBE 500 G	PCT	38
VINAGRE	FC	225
VINAGRE	FC	75

Roseira, 10 de outubro de 2019

Jonas Polydoro
Prefeito Municipal

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

Praça Santana, 201 – Centro – Roseira/SP – Cep.: 12580-000
Tel.: (12) 3646-9900/e-mail: licitacoespmroseira@hotmail.com



PREGÃO PARA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº027/2019
PROCESSO Nº1816/2019

ANEXO IX – TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES
ACHOCOLATADO EM PÓ CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES AÇÚCAR, CACAU, ESTRATO DE MALTE, SAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DO LEITE EM PÓ, VITAMINAS (A, B1, B2, B6, C, D3, E PP) ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE, COM 1 QUILO DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
ACHOCOLATADO EM PÓ CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES AÇÚCAR, CACAU, ESTRATO DE MALTE, SAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DO LEITE EM PÓ, VITAMINAS (A, B1, B2, B6, C, D3, E PP) ESTABILIZANTE, LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE, COM 1 QUILO DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL, DE ORIGEM VEGETAL: ORIGINAL DE SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ATÓXICA DE 1 QUILO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL, DE ORIGEM VEGETAL: ORIGINAL DE SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, ATÓXICA DE 1 QUILO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
AMIDO DE MILHO. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.COM UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SENDO SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL, FECHADO REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL, COM 500 GRAMAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES
AMIDO DE MILHO. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS.COM UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SENDO SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL, FECHADO REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL, COM 500 GRAMAS VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES
ARROZ TIPO "A", PCT COM 5 KG. GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS.O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO NÃO ATENDA A ESPECIFICAÇÃO E ESTEJA EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO ASPECTO GENERALIZADO DE MOFO OU FERMENTAÇÃO, ODOR ESTRANHO E CONTENHA SUBSTANCIAS NOCIVAS A SAÚDE. DEVE ESTAR EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, INCOLOR E ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263 DE 22 SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRODUTO SUJEITO À VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
ARROZ TIPO "A", PCT COM 5 KG. GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS.O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO NÃO ATENDA A ESPECIFICAÇÃO E ESTEJA EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO ASPECTO GENERALIZADO DE MOFO OU FERMENTAÇÃO, ODOR ESTRANHO E CONTENHA SUBSTANCIAS NOCIVAS A SAÚDE. DEVE ESTAR EM EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, INCOLOR E ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263 DE 22 SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRODUTO SUJEITO À VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM DE ACIDEZ MÁXIMA 0,5%. EM EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 500 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM DE ACIDEZ MÁXIMA 0,5%. EM EMBALAGEM DE VIDRO CONTENDO 500 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO
AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, SALMOR (ÁGUA E SAL), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTES. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DO TIPO BALDE COM APROXIMADAMENTE 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.
AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, SALMOR (ÁGUA E SAL), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTES. EM EMBALAGEM PLÁSTICA DO TIPO BALDE COM APROXIMADAMENTE 2 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS



IOGURTE DE SABOR DE MORANGO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE, SORO DO LEITE IN NATURA OU RECONSTITUIDO, AÇÚCAR, FERMENTO LÁCTEO, PREPARADO DE "FRUTA", ESPESSANTE (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE "FRUTA", CONSERVANTES, ESPESSANTE CARRAGENA , ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CORANTE ARTIFICIAL AZORRUBINA), FERMENTO LÁCTEO E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE "FRUTA" COM POLPA. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML, VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES.
IOGURTE DE SABOR DE MORANGO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE, SORO DO LEITE IN NATURA OU RECONSTITUIDO, AÇÚCAR, FERMENTO LÁCTEO, PREPARADO DE "FRUTA", ESPESSANTE (ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE "FRUTA", CONSERVANTES, ESPESSANTE CARRAGENA , ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CORANTE ARTIFICIAL AZORRUBINA), FERMENTO LÁCTEO E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE "FRUTA" COM POLPA. O PRODUTO SERÁ EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO INDIVIDUAL DE 200 ML, VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES.
BISCOITO TIPO AGUA E SAL, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES:FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL REFINADO, ESTRATO DE MALTE, SORO DO LEITE EM PÓ, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE FILME BIOORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 400 GR DO PRODUTO, COM TODAS AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.
BISCOITO TIPO AGUA E SAL, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES:FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL REFINADO, ESTRATO DE MALTE, SORO DO LEITE EM PÓ, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE FILME BIOORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 400 GR DO PRODUTO, COM TODAS AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE.
BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULA DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO ÁCIDO DE SÓDIO) ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE FILME BIOORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 400 GR DO PRODUTO, COM TODAS AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE
BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULA DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO ÁCIDO DE SÓDIO) ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE FILME BIOORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 400 GR DO PRODUTO, COM TODAS AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE
BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR IVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE FILME BIOORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 400 GR DO PRODUTO, COM TODAS AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE
BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR IVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE FILME BIOORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 400 GR DO PRODUTO, COM TODAS AS INFORMAÇÕES DO FABRICANTE



INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO(S) E/OU FÉCULA(S), AÇÚCAR E/OU AÇÚCAR INVERTIDO, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO(S) QUÍMICO(S), ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO E OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,2G EM 30G DO PRODUTO, ACIDEZ EM SOLUÇÃO NORMAL (MÁX.): 2,0ML/100G; UMIDADE (MÁX.): 14,0%P/P; RESÍDUO MINERAL FIXO (MÁX.): 3,0%P/P (DEDUZIDO O SAL). DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CROCANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE FILME BIORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 400G DO PRODUTO, COM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E OS DIZERES: "CONTÉM GLÚTEN". VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.
INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO(S) E/OU FÉCULA(S), AÇÚCAR E/OU AÇÚCAR INVERTIDO, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO(S) QUÍMICO(S), ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO E OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,2G EM 30G DO PRODUTO, ACIDEZ EM SOLUÇÃO NORMAL (MÁX.): 2,0ML/100G; UMIDADE (MÁX.): 14,0%P/P; RESÍDUO MINERAL FIXO (MÁX.): 3,0%P/P (DEDUZIDO O SAL). DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CROCANTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE FILME BIORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 400G DO PRODUTO, COM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, E OS DIZERES: "CONTÉM GLÚTEN". VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DATA DE ENTREGA NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.
CAFÉ EM PÓ, PRODUTO DEVIDAMENTE SELECIONADO, BENEFICIADO, TORRADO E MOÍDO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: CAFÉ TORRADO E MOÍDO. CONFORME DETERMINA LEGISLAÇÃO E COM O SELO ABIC- EM PCT DE 500 GR, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
CAFÉ EM PÓ, PRODUTO DEVIDAMENTE SELECIONADO, BENEFICIADO, TORRADO E MOÍDO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: CAFÉ TORRADO E MOÍDO. CONFORME DETERMINA LEGISLAÇÃO E COM O SELO ABIC- EM PCT DE 500 GR, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.
CALDO DE CARNE COM EMBALAGENS ATÓXICAS EM PCTS DE 1 QUILO, ISENTA DE SUJIDADES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
CALDO DE CARNE COM EMBALAGENS ATÓXICAS EM PCTS DE 1 QUILO, ISENTA DE SUJIDADES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
CALDO DE Galinha COM EMBALAGENS ATÓXICAS EM PCTS DE 1 QUILO, ISENTA DE SUJIDADES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
CALDO DE Galinha COM EMBALAGENS ATÓXICAS EM PCTS DE 1 QUILO, ISENTA DE SUJIDADES, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
CANJIQUINHA AMARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADA, LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM 500 GRAMAS ATÓXICO COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
CANJIQUINHA AMARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADA, LIMPA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM 500 GRAMAS ATÓXICO COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU CONTENDO O SEGUINTE INGREDIENTES: CACAU, AÇÚCAR E AROMATIZANTE SINTÉTICO IDENTICO AO NATUAL. EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE, COM APROXIMADAMENTE 1,05 KG DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU CONTENDO O SEGUINTE INGREDIENTES: CACAU, AÇÚCAR E AROMATIZANTE SINTÉTICO IDENTICO AO NATUAL. EMBALAGEM ATÓXICA RESISTENTE, COM APROXIMADAMENTE 1,05 KG DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
COCO RALADO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. COM EMBALAGEM DE PESO APROXIMADO DE 100 GR E COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES
COCO RALADO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. COM EMBALAGEM DE PESO APROXIMADO DE 100 GR E COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS



<p>COMPOSTO LÁCTEO COM CACAU SABOR CHOCOLATE BRANCO- CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL EM PÓ, AÇÚCAR, SORO DO LEITE, MALTODEXTRINA, CACAU, AROMAS IDÊNTICOS AO NATURAL DE CHOCOLATE E CHOCOLATE BRANCO, VITAMINA B3, PIROFOSFATO FÉRRICO, SULFATO DE ZINCO MONOHIDRATADO, VITAMINAS B2, B1 E A E ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO (INS 300). EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 2 KG E EMBALAGEM EXTERNA COM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 12 KG . VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p>
<p>COMPOSTO LÁCTEO COM CACAU SABOR CHOCOLATE BRANCO- CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL EM PÓ, AÇÚCAR, SORO DO LEITE, MALTODEXTRINA, CACAU, AROMAS IDÊNTICOS AO NATURAL DE CHOCOLATE E CHOCOLATE BRANCO, VITAMINA B3, PIROFOSFATO FÉRRICO, SULFATO DE ZINCO MONOHIDRATADO, VITAMINAS B2, B1 E A E ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO (INS 300). EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 2 KG E EMBALAGEM EXTERNA COM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 12 KG . VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p>
<p>COMPOSTO LÁCTEO COM CAFÉ SABOR BAUNILHA - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE DESNATADO EM PÓ, AÇÚCAR, SORO DO LEITE, MALTODEXTRINA, CAFÉ SOLÚVEL, LEITE INTEGRAL EM PÓ, PIROFOSFATO FÉRRICO, VITAMINA B3, SULFATO DE ZINCO MONOHIDRATADO, VITAMINAS B2, B1 E A, AROMAS IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA E CAFÉ, ESPESANTE GOMA XANTANA (INS 415) E ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCÓRBICO (INS 300). RENDIMENTO: 1 PACOTE PARA 48 PORÇÕES DE 200 ML EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 2 KG E EMBALAGEM EXTERNA COM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 12 KG . VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p>
<p>COMPOSTO LÁCTEO COM CAFÉ SABOR BAUNILHA - CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE DESNATADO EM PÓ, AÇÚCAR, SORO DO LEITE, MALTODEXTRINA, CAFÉ SOLÚVEL, LEITE INTEGRAL EM PÓ, PIROFOSFATO FÉRRICO, VITAMINA B3, SULFATO DE ZINCO MONOHIDRATADO, VITAMINAS B2, B1 E A, AROMAS IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA E CAFÉ, ESPESANTE GOMA XANTANA (INS 415) E ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCÓRBICO (INS 300). RENDIMENTO: 1 PACOTE PARA 48 PORÇÕES DE 200 ML EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 2 KG E EMBALAGEM EXTERNA COM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 12 KG . VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p>
<p>COMPOSTO LÁCTEO COM PREPARADO LÁCTEO EM PÓ TRATADO TERMICAMENTE APÓS FERMENTAÇÃO SABOR MORANGO. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE DESNATADO, AÇÚCAR, SORO DO LEITE, AMIDO MODIFICADO, MALTODEXTRINA, LEITE FERMENTADO PÓ (LEITE INTEGRAL, SORO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO), VITAMINA B3, PIROFOSFATO FÉRRICO, SULFATO DE ZINCO MONOHIDRATADO, VITAMINAS B2, B1 E 1, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS330), AROMAS IDÊNTICOS AO NATURAL DE MORANGO E IOGURTE, ESPESANTES INS415 E 466, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO (INS300) E CORANTE ÁCIDO CARMÍNICO (INS120). EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 2 KG E EMBALAGEM EXTERNA COM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 12 KG . VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p>
<p>COMPOSTO LÁCTEO COM PREPARADO LÁCTEO EM PÓ TRATADO TERMICAMENTE APÓS FERMENTAÇÃO SABOR MORANGO. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE DESNATADO, AÇÚCAR, SORO DO LEITE, AMIDO MODIFICADO, MALTODEXTRINA, LEITE FERMENTADO PÓ (LEITE INTEGRAL, SORO DE LEITE E FERMENTO LÁCTEO), VITAMINA B3, PIROFOSFATO FÉRRICO, SULFATO DE ZINCO MONOHIDRATADO, VITAMINAS B2, B1 E 1, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS330), AROMAS IDÊNTICOS AO NATURAL DE MORANGO E IOGURTE, ESPESANTES INS415 E 466, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO (INS300) E CORANTE ÁCIDO CARMÍNICO (INS120). EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO LEITOSO CONTENDO 2 KG E EMBALAGEM EXTERNA COM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO CONTENDO 12 KG . VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.</p>
<p>CREME DE LEITE CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, FIBRA VEGETAL, MISTURA DE ESTABILIZANTES (CELULOSE MICROCRISTALINA, CARBOXIMETILCELULOSE, CARREGENA), ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO E FOSFATO DISSÓDICO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, EMBALAGEM COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1,0 KG. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTO, VAZAMENTOS, E AMASSADOS).</p>
<p>CREME DE LEITE CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, FIBRA VEGETAL, MISTURA DE ESTABILIZANTES (CELULOSE MICROCRISTALINA, CARBOXIMETILCELULOSE, CARREGENA), ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO E FOSFATO DISSÓDICO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, EMBALAGEM COM PESO DE APROXIMADAMENTE 1,0 KG. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTO, VAZAMENTOS, E AMASSADOS).</p>
<p>ERVILHAS LATA COM 3 QUILOS DRENADO CONTENDO OS INGREDIENTES: ERVILHA E SALMOURA (ÁGUA E SAL). PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS E PRODUZIDA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE LATA 3 QUILOS SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS E AMASSAMENTOS). VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.</p>
<p>ERVILHAS LATA COM 3 QUILOS DRENADO CONTENDO OS INGREDIENTES: ERVILHA E SALMOURA (ÁGUA E SAL). PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS E PRODUZIDA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE LATA 3 QUILOS SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS E AMASSAMENTOS). VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.</p>

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS



ERVILHAS LATA COM 200 GR DRENADO CONTENDO OS INGREDIENTES: ERVILHA E SALMOURA (ÁGUA E SAL). PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS E PRODUZIDA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LIQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE LATA 200 GR SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS E AMASSAMENTOS). VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
ERVILHAS LATA COM 200 GR DRENADO CONTENDO OS INGREDIENTES: ERVILHA E SALMOURA (ÁGUA E SAL). PREPARADA COM VEGETAIS SELECIONADOS E PRODUZIDA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LIQUIDO DRENADO DE APROXIMADAMENTE LATA 200 GR SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTOS, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS E AMASSAMENTOS). VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA SECA, FINA.LIGEIRAMENTE TORRADA E ESCURA. RESPEITANDO AS SEGUINTE INFORMações NUTRICIONAIS POR PORÇÃO DE 01 QUILO : ZERO SÓDIO, ZERO GORDURA TRANS, ZERO GORDURAS TOTAIS, ZERO GORDURAS SATURADAS E 43 NO MÍNIMO GR DE CARBOIDRATO, ISENTAM DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA,DEVEM ESTAR ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICA DE 01 QUILO.
FARINHA DE MANDIOCA TORRADA SECA, FINA.LIGEIRAMENTE TORRADA E ESCURA. RESPEITANDO AS SEGUINTE INFORMações NUTRICIONAIS POR PORÇÃO DE 01 QUILO : ZERO SÓDIO, ZERO GORDURA TRANS, ZERO GORDURAS TOTAIS, ZERO GORDURAS SATURADAS E 43 NO MÍNIMO GR DE CARBOIDRATO, ISENTAM DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA,DEVEM ESTAR ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICA DE 01 QUILO.
FARINHA DE MILHO DE AMARELA, ISENTAM DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA,DEVEM ESTAR ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICA DE 500 GRAMAS
FARINHA DE MILHO DE AMARELA, ISENTAM DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA,DEVEM ESTAR ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICA DE 500 GRAMAS
FARINHA DE TRIGO OBTIDA DO TRIGO MOÍDO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9).DE COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA. EM EMBAGENS PLÁSTICAS ATÓXICA DE 1 KG.
FARINHA DE TRIGO OBTIDA DO TRIGO MOÍDO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9).DE COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA ENTREGA. EM EMBAGENS PLÁSTICAS ATÓXICA DE 1 KG.
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS E SADIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGENS DE 1 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS E SADIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGENS DE 1 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
FEIJÃO PRETO TIPO 1, NOVO CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS E SADIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGENS DE 1 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
FEIJÃO PRETO TIPO 1, NOVO CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS E SADIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, EMBALAGENS DE 1 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDENCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, COMPOSTO PELOS SEGUINTE INGREDIENTES (SACCHAROMYCES CEREVISIAE MEYEN) E EMULSIFICANTE MONOESTEARATO DE SORBITANA. EM EMBALAGENS DE 125 GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS



FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, COMPOSTO PELOS SEGUINTE INGREDIENTES (SACCHAROMYCES CEREVISIAE MEYEN) E EMULSIFICANTE MONOESTEARATO DE SORBITANA. EM EMBALAGENS DE 125 GR, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, COMPOSTO PELOS SEGUINTE INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO (STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES E/OU BACILUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E/OU ZEA MAYS), BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO E CARBONATO DE CÁLCIO. EM EMBALAGENS DE 100 GR, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, COMPOSTO PELOS SEGUINTE INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO (STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES E/OU BACILUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E/OU ZEA MAYS), BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO E CARBONATO DE CÁLCIO. EM EMBALAGENS DE 100 GR, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
FUBÁ – 100% MILHO, ORIUNDO DE MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, SADIO E LIMPO, EM EMBALAGENS DE 500 GR, NÃO DEVENDO CONTER MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVE CONTER COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI VIGENTE.
FUBÁ – 100% MILHO, ORIUNDO DE MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, SADIO E LIMPO, EM EMBALAGENS DE 500 GR, NÃO DEVENDO CONTER MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, DEVE CONTER COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, IMPRESSO AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI VIGENTE.
LEITE CONDENSADO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E/ OU LETE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO E/ OU PERMEADO DE LEITE, AÇÚCAR E LACTOSE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, EMBALAGEM EM LATA COM PESO DE APROXIMADAMENTE DE 1,05 KG. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTO, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS E AMASSADOS).
LEITE CONDENSADO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E/ OU LETE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO E/ OU PERMEADO DE LEITE, AÇÚCAR E LACTOSE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, EMBALAGEM EM LATA COM PESO DE APROXIMADAMENTE DE 1,05 KG. SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTO, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS E AMASSADOS).
LEITE EM PÓ INTEGRAL CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: CONTÉM LEITE, LACTOSE E PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA, NÃO CONTENDO GLUTÉN. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGENS DE 1 KG, COM RENDIMENTO DE 38 COPOS POR EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE NO MÍNIMO 12 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO QUE DEVE ESTAR CLARAMENTE IMPRESSA NA EMBALAGEM PRIMÁRIA.
LEITE EM PÓ INTEGRAL CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: CONTÉM LEITE, LACTOSE E PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA, NÃO CONTENDO GLUTÉN. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGENS DE 1 KG, COM RENDIMENTO DE 38 COPOS POR EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER DE NO MÍNIMO 12 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO QUE DEVE ESTAR CLARAMENTE IMPRESSA NA EMBALAGEM PRIMÁRIA.
MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS ÚRUCUM E CÚRCUMA. ALÉRGICOS: CONTEM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM 500 GR, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS ÚRUCUM E CÚRCUMA. ALÉRGICOS: CONTEM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM 500 GR, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
MACARRÃO COM OVOS SOPA LETRINHAS. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E URUCUM). ISENTO DE MATERIAL TERROSO E PARASITAS. EMBALADO EM PCTS COM 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
MACARRÃO COM OVOS SOPA LETRINHAS. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), OVOS E CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E URUCUM). ISENTO DE MATERIAL TERROSO E PARASITAS. EMBALADO EM PCTS COM 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.
MACARRÃO COM OVOS TIPO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS ÚRUCUM E CÚRCUMA. ALÉRGICOS: CONTEM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM 500 GR, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS



AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.

MACARRÃO COM OVOS TIPO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS ÚRUCUM E CÚRCUMA. ALÉRGICOS: CONTEM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM 500 GR, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.

MACARRÃO COM OVOS TIPO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS ÚRUCUM E CÚRCUMA. ALÉRGICOS: CONTEM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM 500 GR, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.

MACARRÃO COM OVOS TIPO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS ÚRUCUM E CÚRCUMA. ALÉRGICOS: CONTEM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM 500 GR, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.

MAIONESE CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, VINAGRE, OVO PASTEURIZADO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, SUCO DE LIMÃO, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE NATURAL PÁPRICA AROMATIZANTE, ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO. 500 G

MAIONESE CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, VINAGRE, OVO PASTEURIZADO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, SUCO DE LIMÃO, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE NATURAL PÁPRICA AROMATIZANTE, ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO. 500 G

MARGARINA DE PRIMEIRA LINHA. POSSUINDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO SORO DO LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA 'A' POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SOBARTO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTES ÁCIDOS CÍTRICOS (INS 330), ANTIOXIDANTES: BHT(INS 321). TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160 AI) E CORANTES NATURAIS DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). EM POTES PLÁSTICOS DE ATÉ 500 GR, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

MARGARINA DE PRIMEIRA LINHA. POSSUINDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO SORO DO LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA 'A' POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SOBARTO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTES ÁCIDOS CÍTRICOS (INS 330), ANTIOXIDANTES: BHT(INS 321). TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160 AI) E CORANTES NATURAIS DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). EM POTES PLÁSTICOS DE ATÉ 500 GR, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

MASSA PARA LASANHA CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, OVOS, FIBRA VEGETAL, VITAMINA C, BETA CAROTENO EQUIVALENTE A 2000- 400 UI DE VITAMINA COM EMBALAGEM DE 500 GR COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.

MASSA PARA LASANHA CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, OVOS, FIBRA VEGETAL, VITAMINA C, BETA CAROTENO EQUIVALENTE A 2000- 400 UI DE VITAMINA COM EMBALAGEM DE 500 GR COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.

MILHO DE PIPÓCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, LIMPO, POLIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS. ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO. ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP DE 500G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

MILHO DE PIPÓCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, LIMPO, POLIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS. ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% POR PESO. ACONDICIONADO EM SACO FILME BOPP DE 500G, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.

MILHO VERDE EM CONSERVA. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: MILHO VERDE E SALMOURA (ÁGUA E SAL) SIMPLES, GRÃOS INTEIROS COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, NÃO ESMAGADOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, EMBALAGEM EM LATA COM 200 GR SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTO, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, AMASSADOS).

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS



MILHO VERDE EM CONSERVA. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: MILHO VERDE E SALMOURA (ÁGUA E SAL) SIMPLES, GRÃOSINTEIROS COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADITIVOSQUÍMICOS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, NÃO ESMAGADOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, EMBALAGEM EM LATA COM 200 GR SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTO, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, AMASSADOS).
MILHO VERDE EM CONSERVA. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: MILHO VERDE E SALMOURA (ÁGUA E SAL) SIMPLES, GRÃOSINTEIROS COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADITIVOSQUÍMICOS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, NÃO ESMAGADOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, EMBALAGEM EM LATA COM 3 QUILOS SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTO, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, AMASSADOS).
MILHO VERDE EM CONSERVA. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: MILHO VERDE E SALMOURA (ÁGUA E SAL) SIMPLES, GRÃOSINTEIROS COM TAMANHO E FORMA REGULARES, SEM ADITIVOSQUÍMICOS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, NÃO ESMAGADOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, EMBALAGEM EM LATA COM 3 QUILOS SEM SINAIS DE ALTERAÇÕES (ESTUFAMENTO, VAZAMENTOS, CORROSÕES INTERNAS, AMASSADOS).
ÓLEO DE SOJA REFINADO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: ANTIOXIDANTE, TBHQ E ACIDO CITRICO. PRODUTO REFINADO E DE ACORDO COM OS PADÕES LEGAIS, DEVERÁSER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 900 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
ÓLEO DE SOJA REFINADO CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: ANTIOXIDANTE, TBHQ E ACIDO CITRICO. PRODUTO REFINADO E DE ACORDO COM OS PADÕES LEGAIS, DEVERÁSER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 900 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
PÓ PARA GELATINA SABOR FRAMBOESA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, AROMA ARTIFICIAL DA FRUTA E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, SENDO TODOS SÃOS E LIMPOS. EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA DE 1KG CADA E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
PÓ PARA GELATINA SABOR FRAMBOESA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, AROMA ARTIFICIAL DA FRUTA E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, SENDO TODOS SÃOS E LIMPOS. EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA DE 1KG CADA E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, AROMA ARTIFICIAL DA FRUTA E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, SENDO TODOS SÃOS E LIMPOS - EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA DE 1KG, E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AÇÚCAR, GELATINA EM PÓ, AROMA ARTIFICIAL DA FRUTA E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, SENDO TODOS SÃOS E LIMPOS - EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA DE 1KG, E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.
POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: COMPOSIÇÃO 100% TOMATE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR SEM CORANTES, SEM ESTABILIZANTE OU CONSERVANTES, NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO, PARA SER DILUÍDO EM ÁGUA; EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, RESISTENTE, ASSÉPTICA E 100% RECICLÁVEL DE 1,03 KG; EMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES, A EMBALAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDAE E LOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES.
POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: COMPOSIÇÃO 100% TOMATE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR SEM CORANTES, SEM ESTABILIZANTE OU CONSERVANTES, NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO, PARA SER DILUÍDO EM ÁGUA; EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO, RESISTENTE, ASSÉPTICA E 100% RECICLÁVEL DE 1,03 KG; EMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES, A EMBALAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDAE E LOTE, VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES.
SAL REFINADO CONTENDO IODATO DE POTÁSSIO: ANTIUMECTANTES: FERROCIANETO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE SILÍCIO. EM EMBALAGENS APROPRIADA DE 1 KG, ISENTO DE SUJIDADES.
SAL REFINADO CONTENDO IODATO DE POTÁSSIO: ANTIUMECTANTES: FERROCIANETO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE SILÍCIO. EM EMBALAGENS APROPRIADA DE 1 KG, ISENTO DE SUJIDADES.
SABOR ACEROLA - EMBALAGEM DE GARRAFA PET 1 LITRO, COM PERCENTUAL MÍNIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM ADIÇÃO DE CORANTES E AROMAS. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1:4. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRIMÁRIA: GARRAFA PET DE 1 LITRO E SECUNDÁRIA: PACOTE COM 6 GARRAFAS PET DE 1 LITRO ENVOLTOS EM FILME PLÁSTICO TERMO CONTRÁTIL.
SABOR ACEROLA - EMBALAGEM DE GARRAFA PET 1 LITRO, COM PERCENTUAL MÍNIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM ADIÇÃO DE CORANTES E AROMAS. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1:4. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRIMÁRIA: GARRAFA PET DE 1 LITRO E SECUNDÁRIA: PACOTE COM 6 GARRAFAS PET DE 1 LITRO ENVOLTOS EM FILME PLÁSTICO TERMO CONTRÁTIL.
SABOR CAJU - EMBALAGEM DE GARRAFA PET 1 LITRO, COM PERCENTUAL MÍNIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM ADIÇÃO DE CORANTES E AROMAS. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1:4. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRIMÁRIA: GARRAFA PET DE 1 LITRO E SECUNDÁRIA: PACOTE COM 6 GARRAFAS PET DE 1 LITRO ENVOLTOS EM FILME PLÁSTICO TERMO CONTRÁTIL.

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS



SABOR CAJU - EMBALAGEM DE GARRAFA PET 1 LITRO, COM PERCENTUAL MÍNIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM ADIÇÃO DE CORANTES E AROMAS. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1:4. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRIMÁRIA: GARRAFA PET DE 1 LITRO E SECUNDÁRIA: PACOTE COM 6 GARRAFAS PET DE 1 LITRO ENVOLTOS EM FILME PLÁSTICO TERMO CONTRÁTIL
SABOR GOIABA - EMBALAGEM DE GARRAFA PET 1 LITRO, COM PERCENTUAL MÍNIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM ADIÇÃO DE CORANTES E AROMAS. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1:6. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRIMÁRIA: GARRAFA PET DE 1 LITRO E SECUNDÁRIA: PACOTE COM 6 GARRAFAS PET DE 1 LITRO ENVOLTOS EM FILME PLÁSTICO TERMO CONTRÁTIL.
SABOR GOIABA - EMBALAGEM DE GARRAFA PET 1 LITRO, COM PERCENTUAL MÍNIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM ADIÇÃO DE CORANTES E AROMAS. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1:6. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRIMÁRIA: GARRAFA PET DE 1 LITRO E SECUNDÁRIA: PACOTE COM 6 GARRAFAS PET DE 1 LITRO ENVOLTOS EM FILME PLÁSTICO TERMO CONTRÁTIL.
SABOR MARACUJÁ - EMBALAGEM DE GARRAFA PET 1 LITRO, COM PERCENTUAL MÍNIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM ADIÇÃO DE CORANTES E AROMAS. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1:9. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRIMÁRIA: GARRAFA PET DE 1 LITRO E SECUNDÁRIA: PACOTE COM 6 GARRAFAS PET DE 1 LITRO ENVOLTOS EM FILME PLÁSTICO TERMO CONTRÁTIL
SABOR MARACUJÁ - EMBALAGEM DE GARRAFA PET 1 LITRO, COM PERCENTUAL MÍNIMO DE 75% DE POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SEM ADIÇÃO DE CORANTES E AROMAS. DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1:9. VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRIMÁRIA: GARRAFA PET DE 1 LITRO E SECUNDÁRIA: PACOTE COM 6 GARRAFAS PET DE 1 LITRO ENVOLTOS EM FILME PLÁSTICO TERMO CONTRÁTIL
TRIGO PARA QUIBE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, OU LARVAS. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EM EMBALAGENS ATÓXICAS DE 500 GRAMAS
TRIGO PARA QUIBE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, OU LARVAS. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EM EMBALAGENS ATÓXICAS DE 500 GRAMAS
VINAGRE BRANCO , ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS. LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. COM VALIDADE MÍNIMA 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO DE 750 ML COM TAMP A INVIO LÁVEL HERMETICAMENTE FECHADO.
VINAGRE BRANCO , ISENTOS DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS. LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. COM VALIDADE MÍNIMA 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO DE 750 ML COM TAMP A INVIO LÁVEL HERMETICAMENTE FECHADO.

REPOSIÇÃO DOS PRODUTOS

Haverá reposição do produto quando:

Houver alterações do mesmo (cor e odor) no momento da entrega e antes do vencimento do prazo de validade e/ou embalagem danificada;

O peso e/ou tipo de embalagem e/ou rotulagem estiver em desacordo com a proposta e/ou amostra aprovada;

Na análise sensorial, o produto apresentar características organolépticas alteradas;

O produto apresentar alguma diferença em suas características físico-químicas;

Quando demonstrar contaminação e/ou deterioração do produto;

Não corresponder às exigências, devendo substituir o produto no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após notificação da Unidade Requisitante, independente da aplicação das penalidades previstas;

No caso de troca do produto prevalecerá o menor preço;

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS



CONTROLE DE QUALIDADE

A Prefeitura Municipal de Roseira, poderá realizar Laudo Bromatológico em Laboratório Oficial de sua escolha para análise físico-química, microbiológica, microscópica (histológica), vitaminas, minerais e outras análises consideradas necessárias. De forma que a empresa fornecedora acompanhe todo o processo, a mesma será comunicada por essa Prefeitura desde o primeiro momento em que será retirado o produto, o encaminhamento do mesmo ao laboratório e o retorno do resultado das análises. As despesas ocorrerão por conta de empresa contratada;

Os critérios para elaboração do laudo descrito acima, devem seguir os seguintes procedimentos:

- a) Será comunicado à empresa o envio de uma ou mais amostras do produto a um Laboratório Oficial escolhido pela Prefeitura;
- b) O envio ao laboratório será realizado pela Prefeitura em nome da empresa, podendo haver acompanhamento de representante da mesma;
- c) Será solicitado ao laboratório um orçamento com o custo da(s) análise(s), que será enviado diretamente à empresa;
- d) Concluída a análise, o laboratório informará à empresa, para que a mesma providencie o pagamento;
- e) A empresa, assim que for informada da conclusão do laudo, deverá comunicar por Ofício à Prefeitura, em até 24h (vinte e quatro horas) após a comunicação do laboratório;
- f) A Prefeitura deverá retirar o laudo em até 72h (setenta e duas horas) após a comunicação oficial pela empresa, podendo haver acompanhamento de representante da empresa;
- g) Em caso dos resultados das análises indicarem um produto fora das especificações do Edital e contraditórios aos padrões legais vigentes, caberá a análise técnica do Setor Jurídico da Prefeitura Municipal de Roseira, que considerando a gravidade da ocorrência, decidirá pela substituição do produto em prazo a ser convencionado entre as partes e/ou a aplicação de multa, nos termos do Edital;

CONDIÇÕES DE ENTREGA – MENSAL

Os pedidos serão emitidos com 03 (três) dias úteis de antecedência da data de entrega ou via fax ou por telefone ou por e-mail. Há possibilidade de alteração do dia de entrega no caso de feriados Nacionais ou Estaduais ou Municipais;

Fica reservado, o direito de alterar a programação (data e/ou quantidade dos produtos) até 24 (vinte e quatro) horas antes do prazo de entrega dos produtos, nas datas estipuladas no cronograma.

As entregas deverão ser feitas no Almoarifado Central - Rua Major Vitoriano, s/nº, sendo que o dia será definido pela Prefeitura e comunicado à empresa, através de AF (Autorização de Fornecimento)

O horário de recebimento será das 9h às 15:30 horas;



A empresa contratada deverá entregar a nota fiscal assinada pelo responsável pelo recebimento das mercadorias, com os dados da conta bancária da empresa para efetuar o depósito(somente será aceito a conta da pessoa jurídica);

AMOSTRA

A(S) EMPRESA(S) VENCEDORAS DEVERÁ(ÃO) APRESENTAR UMA AMOSTRA DE "TODOS" OS ITENS EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL PARA CONFRONTO COM AS ESPECIFICAÇÕES DE CADA ITEM, CONFORME DESCRITO NO EDITAL, APÓS 03(TRÊS) DIAS ÚTEIS DA DATA DO CERTAME;

A amostra deverá atender a NTA Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978, a Resolução RDC 259/02, 359/03 e 360/03 da ANVISA, a Instrução Normativa 22/2005 – MAPA e demais legislações sanitárias vigentes, conforme menciona este Anexo(quando for o caso);

Será realizado um teste de aceitabilidade perante a Comissão de Alimentação Escolar (CAE) dos produtos para verificar a qualidade;

A homologação só será feita depois do teste de aceitabilidade;

Em todas as embalagens e reembalagens, quando aplicável, deverão constar: data de fabricação e validade, marca, nome e endereço do fabricante, nº de lote e nº do SIF ou nº de registro na ANVISA, se o produto for isento ou dispensado de registro deverá ser informado na embalagem, quando for o caso;

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DE TODOS OS ITENS

Os produtos deverão estar de acordo com a NTA Decreto Estadual nº12.486 de 20/10/1978, com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes(quando for o caso);

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 359, de 23/12/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional e suas respectivas alterações(quando for o caso);

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 360, de 23/12/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados e suas respectivas alterações(quando for o caso);

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 - ANVISA - Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados e suas respectivas alterações(quando for o caso);

Os produtos deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 - MAPA - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado(quando for o caso);



Prefeitura Municipal de Roseira – CNPJ Nº45.212.008/0001-50
Praça Sant'Ana, 201-Tel.(12) 3646-9900–CEP 12580-000

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 344, de 13/12/2002 - ANVISA - Regulamento Técnico para Fortificação das Farinhas de Trigo e suas respectivas alterações(quando for o caso);

Os produtos deverão estar de acordo com a Portaria Nº 31, de 13/01/1998 - ANVISA - Regulamento Técnico para fixação de identidade e qualidade de alimentos adicionados de nutrientes essenciais e suas respectivas alterações(quando for o caso);

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 269, de 22/09/2005 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre ingestão diária recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais e suas respectivas alterações(quando for o caso);

Os produtos deverão estar de acordo com a Portaria Nº 27, de 13/01/1998 - ANVISA - Regulamento Técnico referente à informação nutricional complementar e suas respectivas alterações(quando for o caso);

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 175, de 08/07/2003 - ANVISA - Regulamento Técnico de avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados e suas respectivas alterações(quando for o caso);

Os produtos deverão estar de acordo com a Resolução RDC Nº 12, de 02/01/2001 - ANVISA - Regulamento Técnico sobre Padrões microbiológicos para alimentos e suas respectivas alterações(quando for o caso);

Para o item, feijão e farinha de mandioca torrada, estes deverão estar de acordo com o Decreto nº 6268, de 22/11/2007 - MAPA - Regulamenta a Lei nº 9972, de 25/05/2000 - MAPA, que institui a classificação dos produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico e dá outras providências(quando for o caso);

Nos itens Pó para o preparo de Gelatina nos sabores: abacaxi, limão, morango e uva, estes deverão estar de acordo COM a NTA 79, do Decreto nº12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Resolução RDC 273, de 22/09/2005 - ANVISA, ambas com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias(quando for o caso);

No item Feijão Classe Cores, Tipo I, Cultivar Carioca, este deverá estar de acordo com a Portaria nº 161, de 24/07/1987 - MAPA e anexos do Ministério da Agricultura, complementadas pela Portaria nº 08, de 19/08/1987 - MAPA e Portaria nº 12, de 12/04/1996 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislações sanitárias(quando for o caso);

No item Farinha de Mandioca torrada, este deverá estar de acordo com a NTA 34, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo e Portaria nº 554, de 30/08/1995 - MAPA, com suas respectivas alterações e as demais normas e legislação sanitárias(quando for o caso).

Roseira, 10 de outubro de 2019

Jonas Polydoro
Prefeito Municipal

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

Praça Santana, 201 – Centro – Roseira/SP – Cep.: 12580-000
Tel.: (12) 3646-9900/e-mail: licitacoespmpmroseira@hotmail.com