



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 068/2014 - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (Regido pela Lei 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Federal nº 7.892/2013, Decreto Municipal nº 2.968/2008, Decreto Municipal 3.611/2013, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes.
DATA DE ABERTURA	Início de acolhimento de propostas dia 19/08/2014. Propostas recebidas até dia 29/08/2014 às 14:00 horas. Abertura das propostas eletrônicas dia 29/08/2014 às 14:00 horas. Início da sessão de disputa de lances dia 29/08/2014 às 15:00 horas.
OBJETO	Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, arroz, biscoito, feijão, leite em pó, suco de frutas, entre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.
TIPO DA LICITAÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• MENOR PREÇO POR LOTE
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA	<ul style="list-style-type: none">• Endereço eletrônico: www.licitacoes-e.com.br
PROCESSO Nº	<ul style="list-style-type: none">• 54901071/2013 – 54823932/2013
ÓRGÃO PARTICIPANTE	<ul style="list-style-type: none">• Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS
<p>O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço www.goiania.go.gov.br ou na sede da Secretaria Municipal de Administração, em horário comercial, a partir da data de sua publicação mediante o recolhimento da taxa de R\$10,00 (dez reais), inerentes aos seus custos reprográficos, conforme dispõe o inciso III, do artigo 5º, da Lei 10.520/2002, que será paga em banco ou agências lotéricas, através do DUAM - Documento Único de Arrecadação Municipal ou ainda, através do provedor www.licitacoes-e.com.br.</p> <p>Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Secretaria Municipal de Administração, Fone: (62) 3524-6320/6321 Fax: (62) 3524-6315 e-mail: semad@semad.goiania.go.gov.br</p>	



ÍNDICE

01- Do Objeto	03
02- Da Sessão Pública	03
03- Das Condições Gerais para Participação	03
04- Do Credenciamento	04
05- Da Conexão com o Sistema e do Envio das Propostas	04
06- Da Proposta de Preços	05
07- Do Registro de Preços	06
08- Da Abertura das Propostas e da Formulação dos Lances	07
09- Do Julgamento das Propostas	08
10- Da Habilitação	09
11- Da Impugnação do Ato Convocatório	13
12- Dos Recursos	13
13- Do Fornecimento/Nota de Empenho	14
14- Das Penalidades e das Sanções	15
15- Do Pagamento	16
16- Dotação Orçamentária	17
17- Da Contratação / Ata de Registro de Preços	17
18- Das Alterações na Ata de Registro de Preços	19
19- Do Cancelamento da Ata de Registro de Preços	19
20- Da Contratação	20
21- Fraude e Corrupção	22
22- Das Disposições Gerais	22
23- Do Foro	24
24- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)	25
25- Anexo II - Modelo de Ata de Registro de Preços	66
26- Anexo III – Minuta Contratual	71
27- Anexo IV - Termo de Credenciamento (Modelo)	74
28- Anexo V - Declaração de Habilitação (Modelo)	75
29- Anexo VI - Carta Proposta (Modelo)	79
30- Anexo VII - Carta de Apresentação da Documentação	80
31- Anexo VIII – Garantia de Fornecimento do Contrato	81
32- Anexo IX - Comprovante de Recibo do Edital	82



EDITAL DE LICITAÇÃO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS –
PREFEITURA DE GOIÂNIA**

O **MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, por intermédio da **Secretaria Municipal de Assistência Social**, doravante denominada **SEMAS**, por meio da Pregoeira Geral e demais Pregoeiros designados pelo **Decreto Municipal nº 1.333/2014, Decreto Municipal nº 1.427/2014 e Decreto Municipal nº 1.544/2014**, tornam público aos interessados, que estará reunido no dia, hora e local discriminados na capa deste edital, a fim de receber, abrir e examinar propostas e documentações de empresas que pretendam participar do **Pregão Eletrônico nº 068/2014 - Sistema de Registro de Preços, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme **processo nº 54901071/2013 – 54823932/2013**, esclarecendo que a presente licitação e a consequente contratação serão regidas de conformidade com as regras estipuladas na **Lei 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 2.968/2008, Decreto Municipal 3.611/2013**, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a **Lei nº 8.666/93 com suas alterações e demais exigências deste Edital**.

1 - DO OBJETO

1.1 – Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, arroz, biscoito, feijão, leite em pó, suco de frutas, entre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.

2 – DA SESSÃO PÚBLICA

2.1 - O provedor do sistema eletrônico para este pregão será o Banco do Brasil S/A, através do site www.licitacoes-e.com.br.

2.1.1 – Para melhor compreensão dos procedimentos, encontra-se disponível no site do Banco do Brasil S/A sob o link “Introdução às regras do jogo”, cartilha de orientação aos fornecedores.

2.2 - Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível;

2.3 - Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do(a) Pregoeiro(a), deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia(s) subsequente(s);

2.4 - Na realização do presente certame, serão observadas as seguintes datas e horários, tendo como referência o horário de Brasília-DF:

Início de acolhimento de propostas dia 19/08/2014.
Propostas recebidas até dia 29/08/2014 às 14:00 horas.
Abertura das propostas eletrônicas dia 29/08/2014 às 14:00 horas.
Início da sessão de disputa de lances dia 29/08/2014 às 15:00 horas.
Tempo normal de disputa de lances: a critério do (a) Pregoeiro (a).

3 - DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar do presente Pregão Eletrônico pessoas jurídicas que satisfaçam as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos e que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.

3.2 - A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.

3.3 - Cada licitante apresentar-se-á com apenas 01 (um) representante legal, o qual somente poderá representar uma empresa, devidamente munido de credencial e será o único admitido a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, quer por escrito, quer oralmente, respondendo assim, para todos os efeitos, por seu representado.



3.4 - Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de um licitante.

3.5 - NÃO PODERÃO CONCORRER, DIRETA OU INDIRETAMENTE, NESTA LICITAÇÃO:

3.5.1 - Empresas em estado de falência, concordata ou em processo de recuperação judicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.5.2 – Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (Art.87, IV da Lei nº. 8.666/93), e caso participe do processo licitatório estará sujeita à penalidades previstas no art. 97, parágrafo único da Lei 8.666/93;

3.5.3 - Empresas que não atendam as exigências deste Edital;

3.5.4 - Quaisquer servidores públicos vinculados ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresa ou instituição que tenha em seu quadro societário, dirigente ou responsável técnico que seja também servidor público vinculado.

4 – DO CREDENCIAMENTO

4.1 - Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao provedor do Sistema na página eletrônica www.licitacoes-e.com.br, devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura da sessão.

4.2 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

4.2.1 - O licitante deverá dirigir-se ao provedor do sistema e solicitar seu registro, fornecendo todos os documentos que forem por ele solicitados.

4.3 - O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

4.4 - A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

4.5 - O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.

4.6 - O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

5- DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS

5.1 - Observado o disposto nos itens 3 e 4 deste edital, a participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico www.licitacoes-e.com.br, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme item 2.4 deste edital.

5.2 - O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.3 - Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.



- 5.4** - Aos licitantes incumbirão, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5** - No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 5.6** - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando data e hora para a reabertura da sessão, obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.

6 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 6.1** - A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser oferecida no sistema eletrônico considerando as especificações detalhadas do objeto no Termo de Referência do Edital - ANEXO I.

6.1.1 - Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

6.1.2 - A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, contendo o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço as condições estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência deste Edital, os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais.

6.1.2.1 - No campo **VALOR TOTAL DO LOTE**, disponível dentro na opção OFERECER PROPOSTAS, constante do site www.licitacoes-e.com.br deverá ser preenchido com o valor **UNITÁRIO da unidade de medida** correspondente ao item constante do lote.

6.2 - O prazo de validade da proposta de preços não será inferior a 90 (noventa) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

6.3 - A **Proposta de Preço, em sua forma impressa, conforme Anexo VI**, deverá ser apresentada somente pela licitante vencedora da fase de lances/negociação, com as seguintes exigências:

6.3.1 - A Proposta de Preços, deverá ser apresentada preferencialmente em 02 (duas) vias, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, impressa ou digitada em papel timbrado do proponente, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais serem apenas rubricadas, contendo:

6.3.1.1 - Nome ou razão social, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (*e-mail*), este último se houver, para contato, e número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, no Ministério da Fazenda;

6.3.1.2 - Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta Corrente em que deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

6.3.1.3 - A proposta deverá conter as especificações detalhadas dos produtos, a **marca** e demais elementos pertinentes, contendo o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais. A proposta deverá conter todos os seus elementos



constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade com as especificações do ANEXO I.

6.3.1.4 – A proposta deverá conter as informações e declarações conforme **ANEXO VI**, deste Edital;

6.3.1.5 - DECLARAÇÃO do prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

6.3.1.5.1 - Caso o prazo de que trata o item 6.3.1.5, não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

6.3.1.5.2 - Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

6.3.1.6 - Não será aceito produto divergente do estabelecido no Termo de Referência – Anexo I do Edital, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis no item 14 do Edital.

6.4 - A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta **Licitação** será interpretada como não existente ou inclusa nos preços, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a apresentação das propostas.

6.5 - A apresentação da proposta pela licitante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.

6.6 - A proposta escrita deverá obedecer às especificações e condições mínimas constantes do Termo de Referência - Anexo I, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta. Nos casos de omissões de especificações na proposta será interpretado que o objeto ofertado atende as especificações solicitadas no Edital.

6.7 - Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

6.8 - Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório;

6.9 – É de responsabilidade da licitante, o acompanhamento diário da licitação no sistema eletrônico, no que se refere às informações deixadas pelo(a) Pregoeiro(a) nos campos “CHAT MENSAGEM” do lote, “CONSULTAR MENSAGENS” e em “DOCUMENTOS”, até a ADJUDICAÇÃO do certame.

6.10 - Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência do registro, admitida revisão quando houver desequilíbrio da equação econômico-financeiro inicial da ata, nos termos da legislação que rege a matéria.

6.11 - Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a prazo e especificações do produto ofertado ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais.

6.12 – O não atendimento do item 6.1, 6.2 e seus subitens acarretará a desclassificação da proposta ofertada pela licitante. Tal dispositivo aplica-se, inclusive, quanto à exigência de declarações.

7 - DO REGISTRO DE PREÇOS

7.1 - O Sistema de Registro de Preços (**SRP**) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras da Administração Pública.

7.2 - Ata de Registro de Preços - documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas;



- 7.3 - Órgão Gerenciador: **Secretaria Municipal de Administração**, órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços.
- 7.4 - Órgão Participante: é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de Preços e integra a Ata de Registro de Preços.
- 7.5 - Órgão não participante: é o órgão ou entidade que, não tendo participado dos procedimentos iniciais da licitação, faz adesão à Ata de Registro de Preços, obedecendo às normas vigentes.
- 7.6 - O registro formalizado na ata a ser firmada entre a **Secretaria Municipal de Administração** e os fornecedores classificados, observado o disposto no item 17.1, **terá validade não superior a 12 (doze) meses**, contados a partir da data de publicação do Extrato da Ata no Diário Oficial do Município, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do parágrafo 3º do art. 15 da Lei n. 8.666/93.
- 7.7 - Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a Administração Pública não ficará obrigada a comprar os bens e/ou serviços objeto deste pregão, exclusivamente, pelo Sistema de Registro de Preços, podendo realizar licitações ou proceder a outras formas de aquisição/ prestação de serviços quando julgar conveniente, desde que obedecida à legislação pertinente às licitações, ficando assegurado ao beneficiário do Registro à preferência em igualdade de condições.
- 7.8 - O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo beneficiário do Registro de Preços quando a **Secretaria Municipal de Administração**, optar pela aquisição/ prestação de serviço por meio legalmente permitido e o preço cotado neste for igual ou superior ao registrado.
- 7.9 - O gerenciador da Ata de Registro de Preços acompanhará a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata, sendo que serão considerados compatíveis com os de mercado, os preços registrados que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pela **Secretaria Municipal de Administração**.
- 7.10 - Caso seja constatado que o preço registrado na ata seja superior a média dos preços de mercado, o gerenciador solicitará ao fornecedor, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-los aos níveis definidos no subitem anterior.
- 7.11 - Caso o fornecedor não possa reduzir o preço, será liberado do compromisso assumido e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento, sem aplicação da penalidade, confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados pelo gerenciador da ata, poderão ser convocados os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- 7.12 - Em hipótese de não haver êxito nas negociações de que trata nos subitens anteriores, o gerenciador procederá à revogação da ata, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8 - DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 8.1 - A partir do horário previsto no item 2.4 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 8.2 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as suas regras de aceitação.
- 8.2.1 - **Os lances deverão ser oferecidos** pelo valor **UNITÁRIO** da unidade de medida correspondente ao item constante do lote.
- 8.3 - Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.4 - Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.



- 8.5** - A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 8.6** - Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação.
- 8.7**- Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 8.7.1**- A apresentação de novas propostas na forma do item 8.7 não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

9 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 9.1** - No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos e ofertar **MENOR PREÇO POR LOTE**, para fornecimento dos produtos nas condições previstas no **Termo de Referência - Anexo I**.
- 9.2** - O sistema eletrônico informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do item 9.3 deste Edital, cabendo decisão, pelo(a) Pregoeiro(a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.
- 9.3** - Havendo empate no momento do julgamento das propostas será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.
- 9.3.1** - Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.
- 9.3.2** - Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- 9.3.2.1** - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.
- 9.3.2.2** - Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.
- 9.3.2.3** - Na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.
- 9.3.2.4** - Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 9.4** - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente que descumprir sua proposta às penalidades constantes do item **14** deste Edital;
- 9.4.1** - Após a fase de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da oferta de menor valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 9.4.2** - O critério de aceitabilidade do preço ofertado levará em conta ainda o disposto no art. 48 e incisos da Lei nº 8.666/93 (conf. item 9.7 do presente instrumento).



- 9.5** - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 9.5.1** - Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 9.5 deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.
- 9.6** - Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação e proposta apresentada.
- 9.7** - Serão desclassificadas as propostas que apresentem preços excessivos ao limite estabelecido, após fase de lances e/ou negociações, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, conforme disposto no art. 48, II, da Lei nº 8.666/93.
- 9.8** - Constatado o pleno atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital e seus Anexos, será declarada pelo(a) Pregoeiro(a) as vencedoras do certame, sendo-lhes adjudicado o objeto;
- 9.9** - A critério do(a) Pregoeiro(a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.
- 9.10** - O sistema gerará ata circunstanciada, da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, bem como www.goiania.go.gov.br e/ou afixado no quadro próprio de avisos dos procedimentos licitatórios da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, para intimação e conhecimento dos interessados.

10- DA HABILITAÇÃO

- 10.1** - Efetuados os procedimentos previstos no item 9 do Edital, o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor deverá protocolar a proposta e os documentos para classificação e habilitação do vencedor do certame, em até **03 (três) dias úteis**, para a Secretaria Municipal de Administração, **no endereço descrito no item 22.17 do Edital**, o qual deverá ser apresentado fechado de forma indevassável e rubricado no fecho, contendo os seguintes dizeres:

PREFEITURA DE GOIÂNIA - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 068/2014 – Sistema de Registro de Preços
ENVELOPE: PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
DATA DE ABERTURA:
HORÁRIO:
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ N.º.....

- 10.1.1** - Os documentos relativos à proposta e à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticados por cartório competente, ou por membro da equipe de apoio do Pregão Eletrônico, ou servidor público de outro órgão da administração, ou, ainda, por publicação em órgão de imprensa oficial.
- 10.1.2.** - Para os documentos disponibilizados pela Internet e cuja autenticidade poderá ser verificada via consulta no *site* correspondente, pelo(a) Pregoeiro(a) ou sua equipe de apoio, serão aceitas cópias simples.
- 10.2** - O licitante detentor de menor preço deverá apresentar nas condições exigidas neste certame a seguinte documentação:
- 10.2.1** - **Cópia da cédula de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia** do representante legal da empresa licitante (diretor, sócio, superintendente ou procurador estabelecido).

- 10.2.2** - **Instrumento público de procuração**, emitido por Cartório competente, ou **Instrumento de**



mandato particular (modelo apresentado no Anexo III), assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante que comprovem poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste Pregão com firma reconhecida em cartório. Neste ato, será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.

10.2.3 - Declaração formal da firma licitante, exigida pelo inciso VII, Art. 4º da Lei federal nº 10.520/02, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes devidamente comprovado para tal investidura, contendo informações e declarações conforme **ANEXO IV** deste Edital;

10.2.4 - CERTIDÃO EXPEDIDA PELA JUNTA COMERCIAL, comprovando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas, segundo disposição do art. 8º da Instrução Normativa do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC nº 103 de 30.04.2007

10.3 - RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

10.3.1 - Registro comercial, para empresa individual;

10.3.2 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores e/ou a publicação no Diário Oficial dos referidos documentos;

10.3.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova do registro de ata de eleição da diretoria em exercício (Registro Civil das pessoas Jurídicas) de investidura ou nomeação da diretoria em exercício;

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

10.4 - RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:

10.4.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

10.4.2 - Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

10.4.3 - Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), através de Certidão Negativa de Débito (CND) expedida pelo INSS - Instituto Nacional do Seguro Social (www.receita.fazenda.gov.br);

10.4.4 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão Negativa de Débito da Dívida Ativa da União expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (www.pgfn.fazenda.gov.br) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedidas pela Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

10.4.5 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

10.4.6 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos Municipais (ISS), expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

10.4.7 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.



10.5 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

10.5.1 - Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

10.5.2 - Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da proponente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

10.5.2.1 - O referido balanço quando escriturado em forma não digital deverá ser devidamente certificado por profissional registrado no Conselho de Contabilidade, mencionando obrigatoriamente, o número do livro diário e folha em que o mesmo se acha transcrito. Se possível, apresentar também termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis.

10.5.2.2 - O referido balanço quando escriturado em livro digital deverá vir acompanhado de "Recibo de entrega de livro digital". Se possível, apresentar também termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis.

10.5.2.3 - Quando S/A, o balanço patrimonial deverá estar devidamente registrado na Junta Comercial ou vir acompanhado de Certidão da Junta Comercial que ateste o arquivamento da ata da Assembléia Geral Ordinária de aprovação do Balanço Patrimonial, conforme prevê o §5º do artigo 134, da Lei n.º 6.404/76, ou ainda, a publicação do mesmo no Diário Oficial.

10.5.2.4 - A comprovação da boa situação financeira da empresa proponente será efetuada com base no balanço apresentado, **o qual deverá apresentar resultado igual ou superior a 1**, e deverá ser formulada, formalizada e apresentada pela empresa proponente em papel timbrado da empresa, assinada por profissional registrado no Conselho de Contabilidade, aferida mediante índices e fórmulas abaixo especificadas:

- $ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP) \geq 1$
- $ILC = (AC) / (PC) \geq 1$
- $ISG = AT / (PC+ELP) \geq 1$

Onde:

ILG = índice de liquidez geral
ILC = índice de liquidez corrente
ISG = índice de solvência geral
AT = ativo total
AC = ativo circulante
RLP = realizável em longo prazo
PC = passivo circulante
ELP = exigível em longo prazo
PL = patrimônio líquido

10.5.2.4.1 - Caso queiram, as licitantes interessadas poderão apresentar no lugar dos documentos solicitados no item **10.5.2.4**, prova de que possuem, na data da apresentação da proposta, **capital social ou patrimônio líquido, mínimo, igual ou superior a 10%** (dez por cento), do valor total estimado para a contratação.

10.5.2.4.2 - Nos casos em que as licitantes apresentarem resultado menor que 01 (um), em qualquer dos índices citados no subitem **10.5.2.4**, e não comprovarem o capital social ou patrimônio líquido igual **a 10% (dez por cento), mínimo, igual ou superior**, do valor total estimado para a contratação, **estarão inabilitadas**.

10.5.2.4.3 - A comprovação do capital social ou patrimônio líquido deverá ser feita através do Contrato Social com capital integralizado, ou Certidão da Junta Comercial ou Publicação Oficial, ou ainda em Cartório de Registro de



Títulos, conforme o caso. Será admitida atualização deste capital social com aplicação de índices oficiais.

10.5.2.4.4 - As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar os documentos na forma do item **10.5**.

10.5.2.4.5 - Das empresas constituídas no ano em exercício independente de sua forma societária e regime fiscal, será exigida apenas a apresentação do Balanço de Abertura, dispensando-se o exigido nos itens **10.5.2**.

10.6 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.6.1 - **Apresentar atestado(s) de capacidade técnica**, que comprove já haver a licitante, fornecido os produtos pertinentes ao objeto desta licitação, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

10.6.2 - **Declaração emitida pela empresa licitante, de que será apresentada no ato da assinatura do contrato, comprovação de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo**, no mínimo de 01 (um) veículo em condições adequadas de transporte do objeto desta licitação, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, **acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”**, expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde.

10.6.3 - **Carta de Apresentação da documentação da licitante**, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante, com poderes para tal investidura devidamente comprovada, contendo informações e declarações conforme Erro! Fonte de referência não encontrada. deste edital.

10.7 - Quando da apresentação da documentação se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz;

10.7.1 - Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com o CNPJ da filial e, dentre estes, os documentos dos itens 10.4.2, 10.4.3 e 10.4.4 que em razão da centralização e certidão conjunta, deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerão todas as suas filiais;

10.7.2 - Se a licitante for a matriz e a fornecedora dos produtos a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente, salvo os documentos dos itens 10.4.2, 10.4.3 e 10.4.4 que em razão da centralização e certidão conjunta deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerão todas as suas filiais.

10.8 - As certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente salvo o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006. As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a **60 (sessenta) dias** consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.

10.9 - A licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital, contrato e das demais cominações, segundo disposição do item 14 deste instrumento.

10.10 - Recebida a documentação da empresa que teve sua proposta classificada, o (a) Pregoeiro (a) e Equipe de Apoio fará a análise frente às exigências do Edital, podendo inabilitar a empresa que não atender às exigências acima.

10.11 - A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06 deverá apresentar os documentos relativos a regularidade fiscal, ainda que existam pendências.



- 10.11.1** - Será concedido à licitante vencedora, enquadrada no caput deste item, após a apresentação da documentação na Secretaria Municipal de Administração ou após a notificação à empresa por parte do(a) Pregoeiro(a) através de meio eletrônico, o prazo de 02 (dois) dias úteis, para a regularização das pendências, prorrogáveis uma única vez, por igual período a critério do(a) Pregoeiro(a) e, desde que solicitado, por escrito, pela licitante.
- 10.11.2** - As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do Art. 43, da Lei complementar nº 123/06.
- 10.11.3** - Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **02 (dois) dias úteis**, para regularização das pendências, prorrogáveis por igual período, a critério do(a) Pregoeiro(a), desde que solicitado por escrito pela licitante.
- 10.11.4** - A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 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.
- 10.12** - Não serão aceitos pelo(a) Pregoeiro(a) “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

11 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 11.1** - Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data da sessão pública fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, protocolizando a peça impugnatória no endereço discriminado no subitem **22.17** deste Edital;
- 11.1.1** - Não será admitida a impugnação do Edital por intermédio de fac-símile ou via *e-mail*.
- 11.2** - Caberá ao(a) Pregoeiro(a) decidir sobre o pedido de impugnação do Edital no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 11.3** - Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, caso a alteração implique na formulação da proposta.

12 - DOS RECURSOS

- 12.1** - Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, manifestar a intenção de recorrer contra decisões do(a) Pregoeiro(a), registrando a síntese das suas razões em campo próprio do sistema eletrônico.
- 12.1.1** - Declarado o vencedor o sistema disponibilizará a opção “acolhimento de recursos” por **um período de 24 (vinte e quatro) horas** para que a licitante faça sua manifestação.
- 12.1.2** - As razões recursais originais deverão ser enviadas, **em até 03 (três) dias úteis** a contar do encerramento do prazo para manifestação da intenção de interpor recurso no sistema do Banco do Brasil, devendo estar acompanhados de documento que comprove a representatividade de quem assina o recurso. O recurso deverá ser dirigido ao(a) Pregoeiro(a) e protocolado na sede da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no endereço descrito no subitem 22.17.**
- 12.1.3** - Não será admitida apresentação das razões de recursos, por intermédio de *fac-símile* ou via *e-mail*.
- 12.1.4** - Os demais licitantes ficam, desde logo, intimados para, querendo, apresentar contra-razões em **até 03 (três) dias úteis** a contar do encerramento do prazo previsto no **subitem 12.1.2**, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.
- 12.2** - A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e conseqüentemente haverá a adjudicação do objeto da licitação pelo (a) Pregoeiro (a) ao vencedor;
- 12.3** - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



12.4 - Recebido o recurso, o(a) Pregoeiro(a) prestará informações.

12.4.1 - Decidido(s) o(s) recurso(s) interposto(s), e constatado a regularidade dos atos praticados, o(a) Pregoeiro(a) adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade competente para homologação.

12.5 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na **Secretaria Municipal de Administração**.

13 - DO FORNECIMENTO/NOTA DE EMPENHO

13.1 - As obrigações decorrentes desta licitação a serem firmadas entre a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS/ órgão não participante**, e a proponente vencedora serão formalizadas, após a assinatura da Ata de Registro de Preços, por meio de Nota de Empenho e/ou instrumento equivalente, observando as condições estabelecidas neste Instrumento, legislação vigente e na proposta vencedora.

13.2 - O prazo para a retirada da Nota de Empenho/ Ordem de Fornecimento será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação da licitante.

13.3 - Todo produto entregue deverá conter, validade e/ou garantia, quando da emissão da Nota Fiscal.

13.4 - Quando do início do fornecimento dos produtos, caso haja dúvidas em relação às especificações e normas, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** poderá solicitar da adjudicatária a apresentação de esclarecimentos pertinentes ao objeto licitado, comprovando que ela atende todas as exigências legais e especificações solicitadas no Edital.

13.5 - Os produtos deverão ser entregues de acordo com o Anexo I – Termo de Referência e disposições estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante**.

13.5.1 - O prazo de entrega somente poderá ser prorrogado em caso de força maior, devidamente comprovado pela empresa vencedora, por escrito, até 24 (vinte e quatro) horas antes da data fixada para a entrega.

13.5.2 - A comprovação da força maior, a que alude o item anterior, não eximirá a empresa vencedora da obrigação de ressarcir a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** o valor correspondente aos custos que vier a ter para suprir as necessidades administrativas de suas unidades, até o recebimento dos respectivos produtos.

13.6 - Correrá por conta da vencedora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, e ainda todas as despesas que diretamente ou indiretamente incidirem no fornecimento dos produtos.

13.7 - Os produtos deverão ser entregues de forma a atender as necessidades da **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** e permitir imediata utilização dos mesmos, correndo por conta da empresa vencedora os custos correspondentes.

13.8 - Os produtos serão recusados pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** nos seguintes casos:

- a) Se entregues em desacordo com as especificações indicadas no Anexo I - Termo de Referência;
- b) Se apresentarem defeitos, avarias decorrentes de fabricação e outras irregularidades observadas no ato da recepção; e
- c) Quando se tratar de produtos de origem estrangeira e não estiverem acompanhados das informações de orientação ao usuário escritas em língua portuguesa.

13.9 - Em qualquer caso de recusa, a empresa vencedora terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para providenciar a substituição correspondente, sob pena de incidir nas sanções administrativas previstas neste Edital e de ressarcir **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** os custos decorrentes do atraso, na forma do disposto neste instrumento convocatório.



- 13.10** - No caso previsto no item anterior, em sendo recusados os produtos pela segunda vez, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** poderá cancelar a Nota de Empenho referente aos produtos recusados, sendo facultado a **Secretaria Municipal de Administração** (órgão gerenciador) a convocação da empresa classificada na ordem subsequente para efetuar o fornecimento do produto não aprovado e não recebido definitivamente.
- 13.11** - Os produtos fornecidos deverão conter garantia/ validade, devendo a empresa vencedora reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, os que forem considerados inadequados às especificações, ou que tenham sofrido danos ou avarias no transporte ou descarga, que comprometam o seu uso regular e adequado.
- 13.12** - No caso de substituição dos produtos, as novas unidades terão os mesmos prazos de garantia/ validade originalmente dados aos substituídos, a contar da data em que ocorrer a substituição.
- 13.13** - Em caso de demora na substituição dos produtos que apresentaram qualquer irregularidade, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** poderá promover a aquisição dos quantitativos necessários para o atendimento de suas necessidades, cobrando da empresa vencedora os custos correspondentes, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e na legislação vigente.
- 13.14** - Em conformidade com os artigos 73 e 76 da Lei n.º 8.666/93, mediante recibo, o objeto deste Edital será recebido:
- I - **Provisoriamente**, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;
 - II - **Definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e conseqüente aceitação.
- 13.14.1** - Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito, fora da especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à adjudicatária serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.
- 13.14.2** - O recebimento provisório ou definitivo não exime a responsabilidade da adjudicatária *a posteriori*. Deverão ser substituídos os produtos que, eventualmente, não atenderem as especificações do Edital.

14- DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES

- 14.1** - O atraso injustificado na entrega dos produtos sujeitará o licitante vencedor à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor adjudicado.
- 14.1.1** - A multa a que se alude o item 14.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei n.º 10.520/02 e Lei n.º 8.666/93.
 - 14.1.2** - A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da **garantia** do respectivo contrato.
 - 14.1.3** - Se a multa for de valor superior ao valor da **garantia prestada**, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.
- 14.2** – Pela inexecução total ou parcial da entrega dos produtos a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao licitante vencedor as seguintes sanções:
- I – Advertência;
 - II - Multa de até **2% (dois por cento)** sobre o valor adjudicado;
 - III – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;



- IV** – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 14.2.1** - Se a multa aplicada for superior ao valor da **garantia prestada**, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.
- 14.2.2** - As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
- 14.3** – Em conformidade com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 - Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais o licitante que:
- 14.3.1** - Convocado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços não celebrar o contrato;
- 14.3.2** - Deixar de entregar documentação exigida para o certame dentro do prazo estabelecido no Edital, considerando, também, como documentação a proposta ajustada;
- 14.3.3** - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- 14.3.4** - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- 14.3.5** - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;
- 14.3.6** - Não manter a proposta;
- 14.3.7** - Falhar ou fraudar na execução do contrato.
- 14.4** - Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei n.º 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.
- 14.5** - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato atualizado, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.
- 14.6** - Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado da primeira parcela do valor a que fizer *jus*, observadas as previsões legais. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa do Município de Goiânia e cobrado judicialmente.
- 14.7** - Para garantir o fiel pagamento da multa, reserva-se o direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pela **CONTRATADA**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

15 – DO PAGAMENTO

- 15.1** - As faturas, devidamente atestadas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** serão pagas até o **30º (trigésimo)** dia subsequente à entrega dos produtos/nota fiscal e para outros órgãos interessados, serão pagas, via Ordem de Pagamento, até o **30º (trigésimo)** dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora.
- 15.2** - O pagamento só será efetuado mediante certidões de regularidade da licitante vencedora - CND do INSS, FGTS;
- 15.2.1** - Em caso de irregularidade fiscal, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** notificará a empresa vencedora para que sejam sanadas as pendências no prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período. Findo este prazo



Secretaria Municipal de Administração

sem que haja a regularização por parte da empresa vencedora, ou apresentação de defesa aceita pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante**, estes fatos, isoladamente ou em conjunto, caracterizarão descumprimento de cláusula do Edital, e estará o contrato e/ou outro documento equivalente passível de rescisão e a adjudicatária sujeitas às sanções administrativas previstas neste Edital.

15.3 - Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item **15.1**, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

15.3.1 - A devolução de fatura não aprovada pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** não servirá de motivo para que a ADJUDICATÁRIA suspenda o fornecimento dos produtos ou deixe de efetuar o pagamento devido a seus empregados;

15.4 - A(s) nota(s) fiscal(is) será(ão) conferida(s) e atestada(s) pelo responsável designado para o acompanhamento e recebimento dos produtos.

15.5 - O pagamento a ser efetuado à empresa adjudicatária deverá obedecer à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante**, de acordo com o disposto no artigo 5º caput da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

15.6 - A **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** poderá sustar o pagamento de qualquer fatura apresentada pela ADJUDICATÁRIA, no todo ou em parte, nos seguintes casos:

15.6.1 - Descumprimento de obrigação relacionada com os objetos contratados;

15.6.2 - Débito da ADJUDICATÁRIA com a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante**, proveniente da execução do contrato decorrente desta licitação;

15.6.3 - Não cumprimento das obrigações hipótese em que o pagamento ficará retido até que a ADJUDUCATÁRIA atenda à cláusula infringida;

15.6.4 - Obrigações da ADJUDICATÁRIA com terceiros que, eventualmente, possam prejudicar a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante**;

15.6.5 - Paralisação dos objetos por culpa da ADJUDICATÁRIA.

15.7 - Ocorrendo atraso no pagamento a Adjudicatária fará jus a juros de mora de 0,5% ao mês *pro rata die*, da data de vencimento da obrigação até a do efetivo pagamento.

15.8 - Os preços praticados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, nos termos da Lei 10.192/01.

15.9 - Nenhum pagamento será efetuado à licitante enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

16- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1 – Em conformidade com o Art. 7º, §2º do Decreto Municipal nº 3.611 de 08 de julho de 2013, na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

17 – DA CONTRATAÇÃO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1 - Após a homologação da licitação, o registro de preços observará, entre outras, as seguintes condições:

17.1.1 - Será incluído, na respectiva ata, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame;



- 17.1.2** - O preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no site da Prefeitura de Goiânia e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços; e
- 17.1.3** - A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.
- 17.2** - O registro a que se refere o item 17.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, no caso de exclusão do primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas no item 19.
- 17.3** - Serão registrados na ata de registro de preços, nesta ordem:
- 17.3.1** - Os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva; e
- 17.3.2** - Os preços e quantitativos dos licitantes que tiverem aceito cotar seus bens ou serviços em valor igual ao do licitante mais bem classificado.
- 17.4** - Se houver mais de um licitante na situação de que trata o item 17.3.2, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.
- 17.5** - Homologado o resultado da licitação, os fornecedores classificados, observado o disposto no item 17.1, serão convocados para assinar a Ata de Registro de Preços (Anexo II), dentro do prazo e condições estabelecidos no instrumento convocatório, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela administração.
- 17.5.1** - É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 17.6** - A ata de registro de preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.
- 17.6.1** - A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido neste artigo, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.
- 17.7** - A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão participante por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 17.8** - A existência de preços registrados não obriga a administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.
- 17.9** - As convocações de que tratam os itens anteriores deverão ser atendidas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da comunicação formal, podendo ser prorrogado, em conformidade com o disposto no § 1º, do artigo 64, da Lei federal nº 8.666/93.
- 17.10** - O registro de preços terá **validade não superior a 12 (doze) meses**, contados a partir da data de publicação do Extrato da Ata no Diário Oficial do Município, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do parágrafo 3º do art. 15 da Lei n. 8.666/93.
- 17.11** - A Adjudicatária que se recusar a executar o objeto, não aceitar ou não retirar a Nota de Empenho/ordem de Fornecimento no prazo e condições estabelecidas, sem nenhum motivo relevante, ficará sujeita à aplicação das penalidades descritas no item **14** deste Edital.
- 17.12** - A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.
- 17.13** - O órgão gerenciador somente autorizará a adesão à ata, após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata.
- 17.14** - Os órgãos e entidades que não participarem do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverá manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para



que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida à ordem de classificação.

- 17.15** - Caberá ao fornecedor dos produtos beneficiário da Ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 17.16** - As aquisições ou contratações adicionais a que se refere ao item 17.14 não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços, para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 17.17** - O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- 17.18** - Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo e vigência da ata.

18 - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 18.1** - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei n.º 8.666/1993.
- 18.2** - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do *caput*, do art. 65, da Lei n. 8666/93.
- 18.3** - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:
- 18.3.1** - Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- 18.3.2** - Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- 18.3.3** - Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- 18.4** - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a **Secretaria Municipal de Administração** (órgão gerenciador) poderá:
- 18.4.1** - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do Pedido de Fornecimento; e
- 18.4.2** - Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- 18.5** - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

19 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 19.1** - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito:
- 19.1.1** - Pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, mediante comunicação da unidade requisitante, quando:
- 19.1.1.1** - A(s) detentora(s) não cumprir(em) as obrigações dela constantes;
- 19.1.1.2** - A(s) detentora(s) não cumprir(em) a Nota de Empenho no prazo estabelecido e a unidade requisitante não aceitar sua(s) justificativa(s);



- 19.1.1.3** - A(s) detentora(s) der(em) causa a rescisão administrativa de contrato decorrente deste instrumento de Registro de Preços, em algumas hipóteses previstas no Art. 78, Inc. I a XII, ou XVII, da Lei Federal 8.666/93, com as respectivas alterações posteriores;
- 19.1.1.4** - Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente deste instrumento de registro;
- 19.1.1.5** - Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- 19.1.1.6** - Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.
- 19.1.2** - Pela(s) detentora(s), quando mediante solicitação por escrito, comprovar(em) estar impossibilitada(s) de cumprir as exigências nela contidas ou quando ocorrer alguma das hipóteses contidas no Art. 78, incisos XIV e XVI, da lei Federal nº 8.666/93 com as respectivas alterações posteriores.
- 19.2.** - A solicitação da(s) detentora(s) para cancelamento dos preços registrados deverá ser dirigida a **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, facultada a ele a aplicação das penalidades previstas, caso não aceitas as razões do pedido.
- 19.3** - Ocorrendo o cancelamento do Registro de Preços pela Administração, a empresa detentora será comunicada por correspondência com aviso de recebimento, devendo ser anexado ao processo que tiver dado origem ao Registro de Preços.
- 19.3.1** - No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da(s) detentora(s), a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município e Jornal de grande circulação, por 02 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.
- 19.3.2** - Fica estabelecido que as detentoras da Ata deverão comunicar imediatamente à **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, qualquer alteração ocorrida no endereço, telefone, conta bancária e outras julgáveis necessárias para recebimento de correspondência e outros documentos.

20 – DA CONTRATAÇÃO

- 20.1** - A contratação decorrente desta licitação será formalizada, após a assinatura da Ata de Registro de Preços, mediante assinatura de contrato, cuja minuta constitui o **Anexo III** do presente ato convocatório.
- 20.2** - O contrato a ser celebrado entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará **12 (doze) meses** após o recebimento da primeira ordem de fornecimento.
- 20.3** - O Contrato deverá ser assinado pela licitante adjudicatária, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da comunicação formal, podendo ser prorrogado, em conformidade com o disposto no § 1º, do artigo 64, da Lei federal nº 8.666/93.
- 20.4** - A Adjudicatária que se recusar a assinar o Contrato, não aceitar ou não retirar o mesmo no prazo e condições estabelecidas, sem nenhum motivo relevante, ficará sujeita à aplicação das penalidades descritas no item **14** deste Edital.
- 20.5** - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 20.5.1** - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade em relação ao FGTS e o INSS, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.



- 20.5.2** - A empresa deverá manter durante todo fornecimento do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 20.6** - Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o item 20.5, ou se recusar a assinar o Contrato, serão convocadas as demais licitantes classificadas com vistas à celebração do contrato.
- 20.7** - No ato da assinatura do Contrato a Adjudicatária deverá:
- 20.7.1** - Comprovar poderes para o signatário assinar contratos, mediante Ata de Eleição da última Diretoria ou Contrato Social, e ainda no caso de procurador, além desses documentos, Procuração registrada em Cartório.
- 20.7.2** - Apresentar Alvará de localização e funcionamento emitido pelo município do domicílio do licitante.
- 20.7.3** - Comprovar mediante cópia do **CERTIFICADO DE PROPRIEDADE de no mínimo 01 (um) veículo**, em nome do licitante, com condições adequadas de transporte do objeto desta licitação, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações.
- 20.7.3.1** - O referido veículo deverá possuir '**Certificado de Vistoria**' de veículos apropriados para transporte do objeto licitado, expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde.
- 20.7.3.2** - Se a licitante apresentar veículo(s) de terceiro, deverá anexar contrato(s) de prestação de serviço de transporte ou de locação de veículo, firmado entre o(s) proprietário(s) do(s) veículo(s) e a licitante, devidamente registrado(s) ou com firma reconhecida em Cartório Público e com Certificado de Inspeção dos referidos Veículos contratados, nos termos do item acima.
- 20.8 - A CONTRATANTE** exigirá da CONTRATADA até a data da assinatura do Contrato, prestação de garantia, correspondente a 3% (três por cento) do valor do contrato, ficando facultado ao contratado optar por uma das seguintes modalidades:
- 20.8.1** - Caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública;
- 20.8.1.1** - Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública deverá ser depositado na conta nº 73305-96, Agência 0086-8, CNPJ nº 01.612.092/0001-23 – Banco do Brasil ou na Secretaria de Finanças. O(s) licitante(s) vencedor(s) deverão se dirigir à Divisão do Tesouro Municipal, Av. do Cerrado n.º 999, 2º Pavimento – Bloco E – Paço Municipal – Park Lozandes – Goiânia – Goiás, fones: (62) 3524-3311/3349, para obterem esclarecimentos sobre o referido recolhimento;
- 20.8.1.2** - Os Títulos da Dívida Pública deverão ser emitidos sob forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 20.8.2** - Seguro-garantia; ou,
- 20.8.2.1** - Caso o licitante vencedor preste garantia por meio de Seguro-garantia, deverá juntar o comprovante de pagamento do prêmio.
- 20.8.3** - Fiança Bancária.
- 20.8.3.1** - Caso o licitante vencedor preste garantia por meio de fiança bancária deverá utilizar o modelo constante do **ANEXO VIII** deste edital;
- 20.8.3.2** - Em se tratando de fiança bancária, deverá constar do Instrumento a expressa renúncia pelo fiador dos benefícios previstos nos arts. 827 e 835 do Código Civil. A contratada que optar por recolhimento em Seguro-Garantia e Fiança Bancária, deverá apresentá-la à Divisão do Tesouro Municipal, Avenida do Cerrado n.º. 999- Parque Lozandes – Paço Municipal – 2º Pavimento- Bloco "E" - Goiânia -



GO, fones: (062) 3524-3311/3349, para obter esclarecimentos sobre o referido recolhimento;

20.8.3.3 - A fiança bancária formalizar-se-á através de carta de fiança fornecida por instituição financeira que, por si ou pelos acionistas detentores de seu controle, não participem do capital ou da direção da CONTRATADA.

- 20.9** - A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente;
- 20.10** - A garantia poderá, a critério da Administração, ser utilizada para cobrir eventuais multas e/ou para cobrir o inadimplemento de obrigações contratuais, sem prejuízo da indenização eventualmente cabível. Nesta hipótese, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da notificação regularmente expedida, a garantia deverá ser reconstituída;
- 20.11** - A garantia ficará retida no caso de rescisão contratual, até definitiva solução das pendências administrativas ou judiciais;
- 20.12** - Sem prejuízo das sanções previstas na lei e neste Edital, a não prestação da garantia exigida será considerada recusa injusta a assinar o Contrato, implicando na imediata anulação da N. E (Nota de Empenho) emitida.
- 20.13** - A garantia será restituída, somente, após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados à **CONTRATANTE**.
- 20.14** - Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78, da Lei 8.666/93, sem que haja culpa da contratada, será devolvida a caução.

21 - FRAUDE E CORRUPÇÃO

21.1 - Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e o fornecimento dos produtos, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

22 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 - Fica assegurado à Autoridade competente o direito de:

- 22.1.1** - Adiar a data de abertura da presente Licitação, dando publicidade aos atos mediante publicação na imprensa oficial e jornal de grande circulação no Município, antes da data inicialmente marcada, ou em ocasiões supervenientes ou de caso fortuito;
- 22.1.2** - Revogar, por intermédio da autoridade competente, por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta e anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba direito de qualquer indenização;
- 22.1.3** - Alterar as condições deste Edital, fixando novo prazo, não inferior a 08 (oito) dias úteis, para a abertura das propostas, a contar da publicação das alterações, caso estas impliquem em modificações da proposta ou dos documentos de habilitação, nos termos do § 4º, art. 21 da Lei 8.666/93;
- 22.1.4** - Inabilitar o licitante, até a assinatura da nota de empenho e/ou outro documento equivalente, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal do licitante. Neste caso, o(a) Pregoeiro(a) convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com o Proponente melhor classificado e posterior abertura do seu envelope Documentos de Habilitação, sendo declarado vencedor e a ele será adjudicado o objeto deste Pregão Eletrônico, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

22.2 - Os produtos deverão ser prestados rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste



Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais.

22.3 - Considerando o disposto no art. 195, § 3º da Constituição Federal, de 05.10.1988 e no art. 2º da Lei 9.012, de 30.03.1995, obrigar-se-á a licitante, caso declarada vencedora, mediante solicitação por parte da administração, a atualizar a Certidão Negativa de Débitos (CND) e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", que deverão estar em plena validade no ato da adjudicação e quando da emissão da Nota de Empenho, caso as Certidões apresentadas na fase de habilitação tenham sua validade expirada durante a tramitação do certame licitatório.

22.4 - Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:

- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)**
- Anexo II – Ata de Registro de Preços (modelo)**
- Anexo III – Minuta Contratual**
- Anexo IV – Termo de Credenciamento (modelo)**
- Anexo V - Declaração de Habilitação**
- Anexo VI - Carta Proposta da Licitante**
- Anexo VII - Carta de Apresentação da Documentação**
- Anexo VIII – Fiança Bancária**
- Anexo IX – Comprovante de Recibo Edital.**

22.5 - O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do Contrato e/ou outro documento equivalente, independentemente de transcrição.

22.6 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as empresas interessadas, sem comprometimento com a segurança do futuro fornecimento/contrato.

22.7 - Aos casos omissos, aplicarão as demais disposições da Lei nº 10.520/02, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes.

22.8 - A participação neste Pregão Eletrônico implicará aceitação integral e irrevogável das normas do Edital e seus Anexos, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e recurso;

22.9 - É facultada ao(a) Pregoeiro(a) ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

22.10 - As proponentes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.11 - A licitante vencedora ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar à terceiros ou ao patrimônio do órgão de Licitação, reparando às suas custas os mesmos, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do Órgão de Licitação.

22.12 – O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

22.13 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

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

22.15 - A homologação do resultado dessa licitação não importará em direito à contratação.

22.16 - À licitante vencedora é vedado transferir ou subcontratar o objeto adjudicado decorrente deste Edital, ficando obrigada, perante a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** pelo exato cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.

22.17 - Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus anexos deverá ser encaminhado por escrito, ao(a) Pregoeiro(a), por meio de carta,



telegrama, e-mail ou fone: fax, enviados ao endereço abaixo, até 02 (dois) dias úteis antes da data da abertura do Pregão.

Prefeitura de Goiânia

Secretaria Municipal de Administração

Paço Municipal – Avenida do Cerrado, 999, Bl. B, Térreo – Park Lozandes, Goiânia - GO. CEP. 74.884-900.

Fone: (62) 3524-6320 Fax: (62) 3524-6315

E-mail: semad@semad.goiania.go.gov.br

Horário: 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.

- 22.18** - A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos será divulgada via fac-símile ou por e-mail aos demais interessados que tenham retirado os Editais e tenham deixado junto a **Secretaria Municipal de Administração** dados para remessa de informações.
- 22.19** - No caso de ausência de solicitação de esclarecimentos pressupõe-se que os elementos constantes deste ato convocatório são suficientes, claros e precisos, não cabendo, portanto, qualquer reclamação posterior.
- 22.20** - É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do Edital pelo *site*: www.goiânia.go.gov.br até a data da realização da sessão pública de abertura dos envelopes Proposta de Preços e Documentos de Habilitação.
- 22.21** - Os licitantes interessados que adquirirem o Edital através do *site* www.goiânia.go.gov.br ou qualquer outra fonte poderão remeter o **Comprovante de Recibo do Edital, conforme ANEXO IX**, à **Secretaria Municipal de Administração**, para receber notificações de eventuais retificações ocorridas no Edital bem como de quaisquer informações adicionais. Tais retificações/ informações estarão disponíveis a todos os interessados no endereço acima descrito, sendo que o não envio do Comprovante do Recibo não restringe ou prejudica a publicidade e/ou a legalidade do certame.
- 22.22** - Para conhecimento dos interessados, expediu-se o presente Edital, que será afixado no quadro próprio de avisos da **Secretaria Municipal de Administração** e publicado no Diário Oficial do Município, e conforme o caso em jornal de grande circulação do Estado de Goiás, estando o(a) Pregoeiro(a) e a equipe de apoio à disposição dos interessados no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00, nos dias úteis.

23- DO FORO

- 23.1** - Para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, é competente o **Foro da Comarca de Goiânia**, em uma das suas Varas da **Fazenda Pública**, por mais privilegiado que outro seja.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 13 dias do mês de agosto de 2014.

Jacqueline Evangelista Mendonça
Pregoeira Geral

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário



24 - ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

LICITAÇÃO / MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.
TIPO DA LICITAÇÃO:	MENOR PREÇO

DADOS DA SOLICITANTE

PREFEITURA DE GOIÂNIA – GO
ÓRGÃO PARTICIPANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SEMAS
ÓRGÃO LICITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO - SEMAD
LOCALIZAÇÃO: Paço Municipal - Avenida do Cerrado, 999 – Park Lozandes – Térreo Bloco B Goiânia – GO CEP:74.884-900 Fone: (62) 3524-6320 Fax: (62) 3524-6315 E-MAIL semad@semad.goiania.go.gov.br

OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, arroz, biscoito, feijão, leite em pó, suco de frutas, entre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.

DO FORNECIMENTO:

OS PRODUTOS DEVERÃO SER FORNECIDOS DE ACORDO COM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS CONDIÇÕES CONSTANTES DO EDITAL E SEUS ANEXOS.

DA ENTREGA:

OS PRODUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES NO SEGUINTE LOCAL E ENDEREÇO: Rua Francisca Costa Cunha D. Tita, Qd. 63 (Antiga 26-A), no Setor Aeroporto, Goiânia/Goiás.

DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS

EM TERMOS DE ECONOMICIDADE

A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à aquisição dos produtos em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante certamente será o **MENOR PREÇO POR LOTE**. Assim, mediante tal critério e/ou parâmetro, necessariamente a Administração obterá a economia em função do custo benefício, não obstante seja ela uma expectativa que dependerá diretamente do preço praticado no mercado em relação ao(s) produtos ofertado(s) pela(s) empresa(s), cuja escolha recairá naquela que cotar o **MENOR PREÇO POR LOTE**.



ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, arroz, biscoito, feijão, leite em pó, suco de frutas, entre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.

LOTE 01

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	20.500	Achocolatado em pó instantâneo, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 02

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	5.800	Açúcar cristal, pacote de 5kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 03

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	3.300	Amendoim, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 04

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	quilo	4.500	Amido de milho, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 05

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	14.100	Arroz grão longo fino – tipo I, pacote de 5kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 06

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	3.200	Aveia em flocos, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 07

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	frasco	2.300	Azeitona verde em conserva, unidade de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 08

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	1.900	Batata palha, pacote de 800g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 09

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	17.800	Biscoito doce – Tipo maisena, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 10

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	17.800	Biscoito tipo rosquinha – Sabor coco, pacote de 800g. Deverá ser indicada a marca.		



LOTE 11

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	33.600	Biscoito salgado – Tipo cream cracker, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 12

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	8.000	Café torrado em pó, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 13

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	quilo	3.100	Cereal matinal tipo granola, unidade de 1kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 14

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	3.500	Coco seco ralado sem açúcar, pacote de 100g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 15

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	6.200	Cookies integrais com gotas de chocolate, pacote de 200g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 16

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	lata	2.900	Creme de leite, lata de 300g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 17

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	lata	15.400	Extrato de tomate, lata de 350g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 18

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	5.200	Farinha de mandioca torrada, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 19

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	quilo	11.640	Farinha de trigo especial - Tipo I, unidade de 1kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 20

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	30.300	Feijão carioca – tipo 1, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 21

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	unid	4.100	Fermento químico em pó, unidade de 100g. Deverá ser indicada a marca.		



LOTE 22

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	6.600	Fubá de milho, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 23

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	unid	4.500	Leite condensado, unidade de 395g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 24

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	frasco	3.400	Leite de coco, unidade de 500ml. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 25

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	15.500	Leite em pó integral, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 26

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	33.700	Macarrão espaguete – tipo sêmola, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 27

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pote	12.300	Margarina vegetal, pote de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 28

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	unid	2.800	Maionese, unidade de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 29

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	5.200	Milho para canjica amarela, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 30

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	5.200	Milho para canjica branca, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 31

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	9.000	Milho para pipoca, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 32

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT.(R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
01	quilo	3.000	Mistura para mingau, unidade de 1kg – sabores: chocolate 1.500kg e morango 1.500kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 33

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	frasco	18.600	Óleo vegetal de soja refinado, unidade de 900ml.		



			Deverá ser indicada a marca.		
--	--	--	------------------------------	--	--

LOTE 34

ITEM	UNID.	QTDE	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pote	500	Paçoca de amendoim rolha, pote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 35

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	quilo	6.000	Pó para preparo de gelatina, pacote de 1kg - sabores: Morango 1.900kg, Abacaxi 1.900kg e Uva 2.200kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 36

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	8.500	Polvilho doce granulado, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 37

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	5.500	Proteína de soja texturizada – PTS médio, unidade de 500g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 38

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	4.200	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 39

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	lata	16.000	Sardinha em conserva, unidade de 125g. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 40

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	litros	58.200	Suco de frutas concentrado sem açúcar, 1litro – Sabores: Maracujá 14.550kg, Goiaba 14.550kg, Cajú 14.550kg, Uva 14.550kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 41

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	quilo	1.600	Tempero alho e sal, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 42

ITEM	UNID.	QTDE.	DESCRIÇÃO/PRODUTO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	frasco	1.020	Vinagre tinto, unidade de 750ml. Deverá ser indicada a marca.		

Valor Total dos Lotes:.....R\$

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE 01 – ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO

1 – Descrição do produto

Açúcar, maltodextrina, cacau em pó, aroma de chocolate idêntico ao natural e outras substância permitidas por lei. Enriquecido com vitaminas e minerais. Porcentagem mínima de 20% de cacau no produto.

2 – Características do produto



2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento, com fácil solubilidade em leite frio.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Achocolatado	Coliformes a 45° C/g	5x10 ³	5	3	10 ³	5x10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, larvas, parasitas e matérias macroscópicas e/ou microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico - Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011 – valores aproximados da composição química em 100 g de alimento):

Umidade (g): 1,1%
 Proteína (g): 4,2
 Lipídios (g): 30,3
 Carboidrato: 91,2 g
 Valor Calórico Total: 401 Kcal

3 – Embalagem

Primária: saco em polietileno leitoso ou embalagem aluminizada, contendo 400g do produto, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente e outras informações.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada com peso até 12kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 02 – AÇÚCAR CRISTAL

1 – Descrição do produto

Açúcar cristal é o produto obtido da cana de açúcar, apresentado sob forma de cristais com coloração branca homogênea e ausência de odores e partículas estranhas.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá ser constituído com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Deve ser atendida a legislação vigente.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Açúcar cristal	Coliformes a 45° C/g (mL)	10 ²	5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g (mL)	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011 – em 100g de alimento):

Umidade (%): 0,1



Energia: 387 (kcal), 1619 (kJ)
Proteína (g): Tr
Lipídeos (g): Tr
Carboidratos (g): 99,6
Fibra alimentar (g): NA
Cinzas (g): TR

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 5 kg. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: Fardo de material resistente, devidamente lacrado, contendo 30kg.

Lote 03 – AMENDOIM

1 – Descrição do produto

O amendoim (*Arachis hypogaea L.*), é uma planta da família *Fabaceae*. É um membro da família da beterraba-marinha (*Fabaceae*) e seu fruto é do tipo fruto ou vagem.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Amendoim torrado, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe miúdo, tipo 1.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Amendoim	Coliformes a 45°C/g	5x10 ²	5	2	5	5x10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de elementos estranhos como sujidades, larvas e fragmentos de insetos e parasitos.

2.4 – Físico - Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (em 100g):

Umidade (%): 6,4
Energia: 544 (kcal), 2276 (kJ)
Proteína (g): 27,2
Lipídeos (g): 43,9
Carboidratos (g): 20,3
Fibra alimentar (g): 8,0
Cinzas (g): 2,2
Gordura saturada (g): 8,7

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.



Lote 04 – AMIDO DE MILHO

1 – Descrição do produto

Amido com grau alimentício obtido através de tecnologia de industrialização do milho por via úmida.

2 – Características do produto

2.1 – Físico-Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento.

Umidade (g): 12,2%
Proteína (g):.....0,6
Lipídios (g).....Tr
Carboidrato..... 87,1 g
Valor Calórico Total 361 Kcal

2.2 - Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Amidos, farinhas, féculas e fubá em pó ou flocados	Coliformes a 45° C/g	5 x 10 ³	5	3	10 ³	5 x 10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-
	B.cereus/g	3 x 10 ³	5	2	10 ²	3 x 10 ³

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.4 – Informações sensoriais

Aspecto A: (Livre de pontos pretos e/ou partículas estranhas).

Odor: Característico.

Sabor: Característico.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 1kg. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente e outras informações.

Secundária: caixa de papelão, material resistente, devidamente lacrado, contendo 10kg.

Lote 05 – ARROZ GRÃO LONGO FINO TIPO 1

1 – Descrição do produto

Entende-se por arroz os grãos provenientes da espécie *Oryza sativa*, submetidos a beneficiamento e classificação de acordo com padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Arroz do grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, safra recente. Constituído de matérias-primas sãs, sendo proibido para o consumo humano produto em mal estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, odor estranho, substâncias nocivas à saúde, teor de micotoxina acima do limite estabelecido pela legislação específica em vigor, do Ministério da Saúde. O percentual máximo de matéria estranha e impureza admitido para o arroz é de 2,00% (dois por cento).

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades e infestação parasitária.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (em 100g):

Umidade (%): 13,2
Energia: 358 (kcal), 1497 (kJ)
Proteína (g): 7,2



Lipídeos (g): 0,3
Carboidratos (g): 78,8
Fibra alimentar (g): 1,6
Cinzas (g): 0,5
Gordura saturada (g): 0,1

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 5kg. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo de material resistente, devidamente lacrado, contendo de 25 a 30kg.

Lote 06 – AVEIA EM FLOCOS FINOS

1 – Descrição do produto

Produto obtido pela moagem da semente de aveia (*Avena Sativa, L*) beneficiada. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto 100% natural, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas, apresentando umidade máxima de 15,0% p/p.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Aveia em flocos	Coliformes a 45° C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-
	B.cereus/g	3x10 ³	5	2	10 ²	3x10 ³

2.3 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento:

Umidade9,1%
 Proteína13,9g
 Lipídios8,5g
 Carboidrato.....66,6g
 Valor Calórico Total394kcal

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500g do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente e outras informações;

Secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçada e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, pesando de até 10kg.

Lote 07 – AZEITONA VERDE EM CONSERVA

1 – Descrição do produto

A azeitona ou oliva é o fruto da oliveira (*Olea europaea*), também chamada de verde-oliva.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais



Inteira, c/ caroço, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes. O produto deverá ser constituído de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Azeitona	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de natureza física, químicas ou sensoriais do produto, conforme Resolução da ANVISA - RDC nº. 12, de 2 de janeiro de 2001.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados por 100 g:

- Valor calórico total.....: 137 kcal
- Carboidrato.....: 4,1 g
- Proteína.....: 0,9 g
- Lipídeos.....: 14,2 g
- Umidade.....: 76,3%

3 – Embalagem

Primária: acondicionado em frascos de vidro apropriado com peso drenado de aproximadamente 500g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável.

Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrado, contendo até 10kg.

Lote 08 – BATATA PALHA

1 – Descrição do produto

Produto amiláceo proveniente da batata (*Solanum tuberosum*, L.). Batata palha é um tipo de batata frita desidratada, que é cortada antes da fritura, de modo a ficar como palitos finíssimos.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Devem ser fabricados a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Isento de gorduras trans e glutamato monossódico. Não deverá conter glúten.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Batata palha	Coliformes a 45° C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Estaf.coag.positiva/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Aus	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, larvas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados por 100g:

- Valor calórico total.....: 546 kcal
- Carboidrato.....: 51,2 g



Proteína.....: 5,6 g
Lipídeos.....: 36,6 g
Umidade.....: 2,7%

3 – Embalagem

Primária: saco plástico em polietileno atóxico, próprio para contato com alimento, contendo aproximadamente 800g do produto, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente e outras informações.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada com peso até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 09 – BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA)

1 – Descrição do produto

Biscoito tipo maisena é o produto obtido pelo amassamento e cozimento proveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação apresentar aspecto, cor, odor, e sabor próprio. São rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de características sensoriais anormais.

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45°C/g: máximo 10
Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 5x10²
Salmonella sp/25g: ausência

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, larvas e matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químicas

Informações Nutricionais (valores aproximados):

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (07 biscoitos)		
Quantidade por porção		% VD(*) / % DV(*)
Valor energético	132 kcal= 554kJ	7
Carboidratos	23g	8
Proteínas	2,7g	4
Gorduras totais	3,5g	6
Gorduras saturadas	0,6g	3
Gorduras <i>trans</i>	0g**	***
Fibra alimentar	0g	0
Sódio	116mg	5

3 – Embalagem

Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente, com peso líquido de 400g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;



Secretaria Municipal de Administração

- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva, com até 8kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 10 – BISCOITO TIPO ROSQUINHA (SABOR COCO)

1 – Descrição do produto

Biscoito tipo rosquinha sabor coco, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento proveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar refinada, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, ovos, sal, coco ralado, fermento químico, bicarbonato sódico, bicarbonato amônio, pirofosfato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira – RDC nº 12, de 21 de janeiro de 2001.

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Bolachas e biscoitos, sem recheio, com ou sem cobertura	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	5	10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf.coag.positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químicas

Composição química aproximada em 100g de alimento

Acidez em solução normal: máximo, 2,0 ml/100 g

Umidade: máximo 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo, 3,0% p/p (deduzido Na Cl)

Valor Calórico Total: mínimo..... 370 kcal

Proteínas: mínimo..... 10 g

Lipídios: mínimo..... 10 g

Carboidratos: mínimo..... 60 g

3 – Embalagem

Primária: saco de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 800g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 10 kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.



Lote 11 – BISCOITO SALGADO (CREAM CRACKER)

1 – Descrição do produto

Biscoito salgado é o produto obtido pelo amassamento e cozimento proveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento químico (bicarbonato sódico, bicarbonato de amônio, fosfato monocalcico), estabilizante lecitina de soja. Contém Glúten.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de características sensoriais anormais.

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45°C/g: máximo 10

Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 5 x 10²

Salmonella: ausência em 25g

De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira – RDC nº 12, de 21 de janeiro de 2001.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químicas

Composição química aproximada em 100 g de alimento:

Acidez em solução normal: máximo, 2,0ml/100g

Umidade: máximo 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo, 3,0% p/p (deduzido NaCl)

Valor Calórico Total: mínimo..... 400 kcal

Proteínas: mínimo..... 9,0g

Lipídeos: mínimo..... 9,0g

Carboidratos: mínimo..... 60g

3 – Embalagem

Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 400g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ **Secundária:** caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 8 kg. Deve conter as seguintes informações:
 - ✓ Nome do produto;
 - ✓ Marca; Quantidade;
 - ✓ Lote;
 - ✓ Data de validade;
 - ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 12 – CAFÉ TORRADO EM PÓ

1 – Descrição do produto

O café torrado deve ser constituído por grãos torrados, procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó proveniente dos mesmos.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O café torrado deve ser constituído por grãos torrados procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó proveniente dos mesmos. É tolerada porcentagem em máximo de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado, em grão ou moído.

2.2 – Microbiológicas

Bactérias do grupo coliforme: máximo 10/g

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 10/g

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Salmonellas: ausência em 25g.

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005).

2.3 – Microscópicas

O percentual máximo de impureza é de 1%, com ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011 – em 100 g de alimento):

Umidade (%): 2,9

Energia: 419 (kcal), 1752 (kJ)

Proteína (g): 14,7

Lipídeos (g): 11,9

Carboidratos (g): 65,8



Fibra alimentar (g): 51,2
Cinzas (g): 4,7
Gordura saturada (g): 5,3

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão ou caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 5kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 13 – CEREAL MATINAL TIPO GRANOLA

1 – Descrição do produto

Consiste em uma mistura de grãos como fibra de trigo, aveia e flocos de arroz com frutas secas como uva passa e sementes/castanhas oleaginosas como castanha de caju, amendoim e castanha-do-pará, pode conter açúcar mascavo ou outros ingredientes.

Composição básica em aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de milho, uva passa, coco ralado queimado, aveia, flocos de arroz, Glucose, castanha de caju, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Deverá estar crocante livre de sujidade e contaminantes.

2 – Características

2.1 – Gerais

Mistura de cereais, flocos de aveia, castanha de caju, frutas secas de alta qualidade, rica em proteína, sais minerais, carboidratos e fibras, isento de açúcar ou similar. Deverá estar crocante livre de sujidade e contaminantes. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal.

2.2 – Informações Nutricionais

Quantidade por porção de 40g		%VD
Valor energético	135 Kcal	7
Carboidratos	29 g	10
Proteínas	2 g	3
Gorduras totais	1,2 g	2
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	-
Fibra Alimentar	3,2 g	2
Sódio	46 mg	13

2.3 – Características Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microorganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Granola e mistura de cereais não compactados, com ou sem adições e similares	B. cereus/g	5x10 ³	5	2	103	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	5x10 ²	5	2	102	5x10 ²
	Est. coag. positiva/g	103	5	2	5x10 ²	103
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

3 – Embalagem



Secretaria Municipal de Administração

Primária: acondicionada em saco plástico transparente, limpo, termosselada, com peso líquido de 1kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada com peso até 10 kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 14 – COCO SECO RALADO (SEM AÇÚCAR)

1 – Descrição do produto

Coco ralado é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Coco seco ralado sem açúcar, parcialmente desidratado e desengordurado. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Coco ralado "in natura"	Coliformes a 45° C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Estaf.coag. positiva/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento:

- Umidade (g): 43%
- Proteína (g):..... 3,7
- Lipídios (g)..... 42
- Carboidrato (g)..... 10,4
- Valor Calórico Total 406 kcal

3 – Embalagem

Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 100 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 15 – COOKIES INTEGRAIS COM GOTAS DE CHOCOLATE



1 – Descrição do produto

O biscoito integral tipo cookie é um produto obtido pelo amassamento proveniente de massa preparada com farinha de trigo integral e ingredientes selecionados: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais, amido de milho, maltodextrina, gotas de chocolate, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio) e outros ingredientes/substâncias permitidos por lei.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Os cookies deverão ter formato arredondado com aproximadamente 3cm de diâmetro Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados, de características sensoriais fora do padrão pré-estabelecido.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira – RDC nº 12, de 21 de janeiro de 2001:

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Bolachas e biscoitos, sem recheio, com ou sem cobertura	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	5	10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf.coag.positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químicas

Umidade	Máximo 5,0%
Ph	6,3 – 7,0
Acidez em solução normal	Máximo 2,0 ml/100g
Espessura do biscoito	8,0 mm = 10,0mm
Peso unidade biscoito	Média 5,5 g

Informação nutricional aproximada (g/mg/100g) e valor calórico total (kcal):

Componentes	Valores aproximados
Valor energético	423 kcal
Carboidratos	63,3 g
Proteínas	8,3 g
Gorduras totais	15 g
Fibra alimentar	6,6 g
Ferro	6,6 mg
Sódio	163,3 mg

3 – Embalagem

Primária: pacotes de filme metalizado ou plástico atóxico resistente, fechados automaticamente com solda quente, com peso líquido de aproximadamente 200g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação, vencimento e número do lote anotado no formato próprio da língua portuguesa bem legível (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, confeccionadas em papel multifolhado com capacidade para até 10kg, contendo o número do lote registrado, devidamente lacrada com fita adesiva. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca com logomarca impressa;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.



Lote 19 – CREME DE LEITE

1 – Descrição do produto

Entende-se como creme de leite o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Creme obtido a partir do leite de vaca, com no mínimo 25% de gordura.

Ingredientes opcionais: Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m).

Características sensoriais

Cor: Branco ou levemente amarelado.

Sabor e Cor: Característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Creme de leite	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	-	10
	Estaf. Coag. positiva/g	10 ²	5	1	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Aus	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

2.4 – Físico-químicas

ACIDEZ	MATÉRIA GORDA
% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme	% (m/m) g de creme
Max.....0,2	Máx.....19,9 49,9
	Mínimo.....10,0 20,0 50,0 FIL 16C

De acordo com o Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.

3 – Embalagem

Primária: embalagem em folhas de flandres, inviolável, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, com peso líquido aproximadamente de 300g. A embalagem não poderá apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 20 unidades. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca com logomarca impressa;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 17 – EXTRATO DE TOMATE

1 – Descrição do produto

Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro *Solanum Lycopersicum*, por processo tecnológico adequado.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar cor, sabor e cheiro característicos.

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45°C/g: máximo 10²

Salmonella sp/25g: ausência



Extrato de tomate envasado e que recebeu tratamento térmico adequado. Após 10 dias de incubação a 35° C, e 5 dias a 55° C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. Método de Howard apresentar no máximo 40% de campos positivos com filamentos de fungos.

2.4 – Físico-químicas

Extrato de tomate simples concentrado: substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo de 18% p/p.

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO em 100g:

Umidade (%): 79,7

Energia: 61 (kcal), 255 (kJ)

Proteína (g): 2,4

Lipídeos (g): 0,2

Carboidratos (g): 15,0

Fibra alimentar (g): 2,8

Cinzas (g): 2,8

3 – Embalagem

Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 350g. A lata não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento e deve conter etiqueta adesiva com:

- ✓ Identificação do fabricante;
- ✓ Data de fabricação e validade,
- ✓ Identificação de série/lote;
- ✓ Peso líquido;
- ✓ Características físico-químicas e microscópicas.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, contendo até 10kg, a embalagem deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca; Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 18 – FARINHA DE MANDIOCA TORRADA

1 – Descrição do produto

Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

A farinha deverá ser fabricada a partir de matérias primas de boa qualidade e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. O alimento deverá apresentar coloração homogênea e ausência de odores estranhos. Deverá ser torrada, grupo seca, subgrupo fina, classe amarela, tipo 1.

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento.

Umidade 8,3%

Proteína1,2 g

Lipídios0,3 g

Carboidrato..... 89,2 g

Valor Calórico Total 365 Kcal

2.4 – Microscópicas

Ausência de insetos vivos, sementes tóxicas, sujidades, parasitas e larvas.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 gramas do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente e outras informações;

Secundária: fardo plástico de material resistente contendo até 15kg.



Lote 19 – FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (TIPO I)

1 – Descrição do produto

Entende-se por farinha de trigo o produto obtido a partir da espécie *Triticum seativan* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. A farinha obtida deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, desgerminados, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa com teor máximo de cinzas de 0.65% na base seca. 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250µm.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001).

Coliformes termotolerantes: máximo de 10/g

Bacillus Cereus: máximo de 10³/g

Staphylococcus Aureus: máximo de 10³/g

Bolores e Leveduras: máximo de 10⁴/g

Salmonelas: ausência em 25 g

2.3 – Microscópicas

A Portaria do Ministério da Saúde nº 74, de 4 de agosto de 1994, "estabelece o limite de 75 (setenta e cinco) fragmentos de insetos, ao nível microscópico, em 50 (cinquenta) gramas de farinha de trigo, na média de 3 (três amostras), não sendo tolerada qualquer indicação de infestação viva".

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Portaria nº 132, de 19 de fevereiro de 1999, do Ministério da Saúde – Secretaria de Vigilância Sanitária:

Umidade: máximo de 15%

Cinzas, Base Seca: máximo de 0.65%

Proteína, Base Seca: mínimo de 7%

Acidez Graxa, Base Seca: máximo de 50%

3 – Embalagem

Primária: O produto deve ser acondicionado em embalagem de papel apropriado, que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto e tenham idênticas capacidades de acondicionamento de 1kg. As embalagens devem ser marcadas com as seguintes especificações:

- ✓ Identificação do produto;
- ✓ Tipo;
- ✓ Lote;
- ✓ Identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social e endereço completo);
- ✓ Data de fabricação;
- ✓ Validade;
- ✓ Peso líquido.

Secundária: fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 30kg de peso líquido.

Lote 20 – FEIJÃO CARIOCA (TIPO I)

1 – Descrição do produto

Entende-se por feijão os grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris* L, utilizada como alimento.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Feijão carioca, beneficiado e classificado como tipo 1, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Sendo proibida a comercialização para o consumo humano de produto que apresentar mal estado de conservação, índice de micotoxinas superior ao permitido pela legislação vigente; odor estranho e substâncias nocivas à saúde, observando o limite máximo de tolerância de 2% (dois por cento) para impurezas e matérias estranhas.

2.2 – Microbiológicas

Isento

2.3 – Microscópicas

O produto deverá constituir-se de grãos são, limpos, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais ou outras sujidades e de infestação de insetos vivos.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO em 100g:

Umidade (%): 14

Energia: 329 (kcal), 1377 (kJ)

Proteína (g): 20

Lipídeos (g): 1,3

Carboidratos (g): 61,2

Fibra alimentar (g): 18,4

Cinzas (g): 3,5

Gordura saturada (g): 0,2



3 – Embalagem

As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão deverão assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir visualizar as características do mesmo.

Primária: saco plástico atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 30kg de peso líquido.

Lote 21 – FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

1 – Descrição do produto

Fermento químico é o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem glúten.

2.2 – Características organolépticas

Aspecto: próprio

Cor: própria

Cheiro: próprio

Sabor: próprio

2.3 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Aditivos	Aer.meso.viáveis/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²

3 – Embalagem

Primária: pote plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 100g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ No rótulo deverá constar a designação: "Fermento Químico" e a seguinte recomendação: "Conserve em ambiente seco", ou expressões equivalentes".

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, com peso líquido de até 5kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca com logomarca impressa;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade e empilhamento recomendado.

Lote 22 – FUBÁ DE MILHO

1 – Descrição do produto

Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zea mays, L*), desgerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados. Enriquecido com ferro e ácido fólico.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):



Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Farinha de milho	Coliformes a 45° C/g	5x10	5	2	10	5x10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade 8,3 %
 Proteína 1,2 g
 Lipídios 0,3 g
 Carboidrato 79,1 g
 Valor Calórico Total 351 Kcal

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 g do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente e outras informações;

Secundária: fardo plástico de material resistente contendo até 15kg.

Lote 23 – LEITE CONDENSADO

1 – Descrição do produto

Produto que se obtém por eliminação parcial da água de constituição do leite (integral, semi desnatado e desnatado), submetido a um tratamento térmico de pasteurização e conservado mediante adição de sacarose.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Consistência semi-líquida; cor amarelo uniforme, mais ou menos clara; cheiro e sabor fresco puro.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Creme de leite	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	-	10
	Estaf. Coag. positiva/g	10 ²	5	1	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Aus	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade (g): 27,0%
 Proteína (g): 7,7
 Lipídios (g): 6,7
 Carboidrato 57,0 g
 Valor Calórico Total 313 Kcal

3 – Embalagem

Primária: embalagem em folhas de flandres, inviolável, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, com peso líquido aproximadamente de 395g. A embalagem não poderá apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento,



ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 20 unidades. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca com logomarca impressa;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 24 – LEITE DE COCO

1 – Descrição do produto

Leite de coco é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*) por processos mecânicos adequados.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O leite de coco deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Leite de coco	Coliformes a 45° C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Estaf.coag.positiva/g(mL)	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

- Umidade (g): 78%
- Proteína (g):..... 1,0
- Lipídios (g)..... 18,4
- Carboidrato..... 2,2 g
- Valor Calórico Total 166kcal

3 – Embalagem

Primária: acondicionado em frascos de vidro apropriado com peso aproximadamente de 500ml. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 5 litros. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 25 – LEITE EM PÓ INTEGRAL



1 – Descrição do produto

Leite em pó integral é o produto obtido pela desidratação do leite de gado bovino, mantidos integralmente seus nutrientes, apresentado sob a forma de pó fino, homogêneo, de coloração branco-amarelada.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar aspecto e coloração homogêneos e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento. Deverá apresentar preparo instantâneo.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Leite em pó	Bacillus cereus/g	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	-	10
	Estaf. coag. positiva/g	10 ²	5	1	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	10	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011) em 100g de alimento:

- Umidade (%): 2,7
- Energia: 497 (kcal), 2078 (kJ)
- Proteína (g): 25,4
- Lipídeos (g): 26,9
- Colesterol (mg): 85
- Carboidratos (g): 39,2
- Fibra alimentar (g): NA
- Cinzas (g): 5,8
- Gordura saturada (g): 16,3

3 – Embalagem

Primária: saco aluminizado, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres, com peso líquido de 400g. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 26 – MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (MASSA SÊMOLA)

1 – Descrição do produto

Produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo tipo I e água, adicionados ou não de outras substâncias permitidas por lei.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deve ser preparado com sêmola de trigo, submetido ao processo de secagem. Deve ser obedecido o formato solicitado.

2.2 – Microscópicas

Ausência de elementos estranhos como sujidades, larvas e fragmentos de insetos e parasitas.

2.3 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):



Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Pescado	B. cerus/g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	3	5x10	10 ²
	Estaf. Coag. positiva/g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.4 – Físico-químicas

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade máxima 13% p/p

Acidez em solução N / 100 g máximo 5 ml

Resíduo mineral fixo sobre a substância seca: p/ 100 g máximo 1,0

Valor calórico total mínimo: 298 kcal

Proteínas mínimo: 10 % p/p

Glicídios mínimo: 60 % p/p

Lipídios mínimo: 2 % p/p

Colesterol (base seca): mínimo 0,45 g/kg

3 – Embalagem

Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 500 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo resistente e devidamente fechado de até 10kg.

Lote 27 – MARGARINA VEGETAL

1 – Descrição do produto

É o alimento resultante da emulsificação de óleos vegetais comestíveis, e da mistura com leite e a adição de sal, contendo, no mínimo, 80% de lipídios. Deve conter óleos vegetais interesterificados.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto obtido a partir da emulsificação de óleo vegetal com leite e a adição de sal. Deve ser composto de óleos vegetais interesterificados. Deverá apresentar-se sob forma cremosa, cor amarela claro, sabor e odor característico do produto, podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos por lei e citados na embalagem. Deverá ser armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 16° C.

Observação: Livre de gorduras trans.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Manteiga, creme de leite e similares	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	-	10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	2	10	10 ²
	Estaf. Coag. positiva/g	10 ²	5	1	10	10 ²

2.3 – Macroscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011), em 100g de alimento:

Valor calórico total 594 kcal;

Lipídios totais 67,2 g

Umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.

3 – Embalagem

Primária: pote de plástico atóxico resistente, com peso líquido de 500g.

Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:



- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Número de registro e Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada, com capacidade para 6kg.

Lote 28 – MAIONESE

1 – Descrição do produto

É o alimento resultante da emulsificação de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, com leite e a adição de sal, com os seguintes ingredientes: água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, ovos pasteurizados, vinagre, sal, suco de limão.

Estabilizantes: goma aguar e goma xantona.

Conservador: sorbato de potássio.

Acidulantes: ácido láctico e ac.cítrico.

Antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e BHA, corante beta-caroteno e aromatizantes glucose, e/ou outros ingredientes permitidos por lei.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto obtido a partir da emulsificação de óleo vegetal com ovos e adição de sal. Deverá apresentar-se sob forma cremosa, cor amarela claro, sabor e odor característico do produto, podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos por lei e citados na embalagem.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com Resolução da ANVISA – RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001.

Grupo de alimentos	Microorganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Maionese e similares	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	-	10
	Salmonella sp 25/g	Aus	5	0	Aus	-

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.5 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011), valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade58,4 %
 Proteína0,6 g
 Lipídios30,5
 Carboidrato.....7,9 g
 Valor Calórico Total302 Kcal

3 – Embalagem

Primária: plástico atóxico, resistente e transparente, com tampa, com peso líquido de 500g, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada, contendo 5kg, no máximo.

Lote 29 – MILHO PARA CANJICA AMARELA

1 – Descrição do produto

Produto obtido de grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea Mays*, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (de germinação).

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá ser constituído de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais. O produto deverá apresentar aspecto e coloração homogêneos e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):



Grupo de alimentos	Microorganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Milho para canjica	Bacillus cereus/g	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	-	10
	Estaf. coag. positiva/g	10 ²	5	1	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	10	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011), em 100g de alimento:

Umidade (%): 13,6

Energia: 358 (kcal), 1496 (kJ)

Proteína (g): 7,2

Lipídeos (g): 1,0

Carboidratos (g): 78,1

Fibra alimentar (g): 5,5

Cinzas (g): 0,2

Gordura saturada (g): 0,3.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade; Lote; Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 30 – MILHO PARA CANJICA BRANCA

1 – Descrição do produto

Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L., que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo da escarificação mecânica ou manual (degerminação), despeliculados, maduros, limpos e secos, constituído de, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos brancos, marfim ou palha.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Classificação

Grupo: canjica misturada

Subgrupo: despeliculado

Classe: branca

Tipo: 1 (um)

2.2 - Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microorganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Milho para canjica	Bacillus cereus/g	5x10 ³	5	2	5x10 ²	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	-	10
	Estaf. coag. positiva/g	10 ²	5	1	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	10	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-químicas



De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011), em 100g de alimento:

Umidade.....	13,6%
Energia	358 kcal
Proteína	7,2 g
Lipídeos	1,0 g
Carboidratos	78,1 g
Fibra alimentar	5,5 g
Cinzas	0,2 g

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca; Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 31 – MILHO PARA PIPOCA

1 – Descrição do produto

São os grãos sadios de Milho de pipoca, da espécie *Zea mae L.*, grupo extra, subgrupo categoria B, tipo 1.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá ser constituído com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades e parasitas.

2.4 – Físico-químicas

Umidade máxima de 14% p/p.

Aflatoxina G1 + B1: máximo 30 ppb.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: fardo de plástico resistente, devidamente lacrado, contendo até 20kg.

Lote 32 – MISTURA PARA MINGAU (SABOR CHOCOLATE 1.500kg)

1 – Descrição do produto

Pó para o preparo de mingau de chocolate, devendo conter em sua formulação: açúcar, leite em pó, soro de leite, amido de milho, maltodextrina, óleo vegetal, cacau em pó, sal, aromatizante, vitaminas e minerais. Não contém glúten.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor, sabor e cor característicos e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento. Prazo de validade mínima de 06 meses.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):



Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Mistura (pó) para o preparo de bebidas de base láctea, que serão consumidas após emprego de calor ou não	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	-	10
	Salmonella sp/25g	Ausente	10	0	Aus	-
	Estaf. Coag. positivo/g	10 ²	5	1	10	10 ²
	B. cereus /g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³

2.3 – Microscópicas

O produto deverá apresentar-se com ausência de sujidades, parasitas e larvas, bem como: elementos histológicos estranhos ao mesmo.

2.4 – Físico-químicas

Composição nutricional aproximada em 100g de pó:

Valor Calórico	415 kcal
Carboidrato	75 g
Proteína	8,5 g
Lipídios	9 g

3 – Embalagem

Primária: saco aluminizado, atóxico, resistente e termossoldável, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres, com 1kg do produto cada. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, totalizando 8 a 10kg de peso líquido. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

MISTURA PARA MINGAU (SABOR MORANGO 1.500kg)

1 – Descrição do produto

Pó para o preparo de mingau de morango, devendo conter em sua formulação: açúcar, leite em pó, soro de leite, amido de milho, maltodextrina, óleo vegetal, cacau em pó, sal, aromatizante, vitaminas e minerais. Não contém glúten.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor, sabor e cor característicos e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento. Prazo de validade mínima de 06 meses.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):



Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Mistura (pó) para o preparo de bebidas de base láctea, que serão consumidas após emprego de calor ou não	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	-	10
	Salmonella sp/25g	Ausente	10	0	Aus	-
	Estaf. Coag.positivo/g	10 ²	5	1	10	10 ²
	B. cereus /g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³

2.3 – Microscópicas

O produto deverá apresentar-se com ausência de sujidades, parasitas e larvas, bem como: elementos histológicos estranhos ao mesmo.

2.4 – Físico - Químicas

Composição nutricional aproximada em 100g de pó:

Valor Calórico	415 kcal
Carboidrato	75 g
Proteína	8,5 g
Lipídios	9 g

3 – Embalagem

Primária: saco aluminizado, atóxico, resistente e termossoldável, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres, com 1kg do produto cada. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, totalizando 8 a 10kg de peso líquido. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 33 – ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

1 – Descrição do produto

Óleo de soja refinado – alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes, dos grãos de soja, *Glycine Max L. Merril*.

2 – Características Gerais

2.1 – Gerais

O produto deve estar isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Físico-químicas

Acidez em ácido oléico: máximo 0,3% p/p;

Índice de peróxido: máximo 10 meq/kg.

2.4 – Microscópicas

Isento.



3 – Embalagem

Primária: frasco plástico atóxico, resistente e transparente, com tampa, capacidade de volume para 900ml. Contendo, na própria embalagem, as seguintes informações:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Lote data de fabricação e vencimento ou data de validade (dia, mês e ano), anotados no formato próprio da língua portuguesa;
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, com peso líquido máximo de 18 litros (20 frascos), a embalagem deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 34 – PAÇOCA DE AMENDOIM ROLHA

1 – Descrição do produto

Produto prensado, preparado com amendoim moído, açúcar e farinha de mandioca, podendo ser adicionado de pequena quantidade de cloreto de sódio.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Devem ser fabricados a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Paçoca de amendoim	Coliformes a 45° C/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Aus	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, larvas.

2.4 – Físico-Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011), valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

- Umidade1,8 %
- Proteína16 g
- Lipídios26,1 g
- Carboidrato.....52,4 g
- Valor Calórico Total487 Kcal

3 – Embalagem

Primária: plástico em polietileno atóxico, contendo peso líquido de aproximadamente 22g, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente e outras informações.

Secundária: pote de plástico em polipropileno, atóxico, devidamente fechado com peso líquido de 1kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;



✓ Empilhamento recomendado.

Lote 35 – PÓ PARA PREPARO DE GELATINA (PACOTE DE 1kg)
SABORES ABACAXI (2.000kg), MORANGO (2.000kg) e UVA (2.000kg)

SABOR ABACAXI (2.000kg)

1 – Descrição do produto

Pó para o preparo de gelatina sabor abacaxi, devendo conter em sua formulação: açúcar, gelatina comestível, sal refinado, acidulante, corantes e demais substâncias permitidas por lei. Aroma natural de abacaxi.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos. O produto deverá ser diluído em 3,0 litros de água fervente e em seguida dissolvido em 3,0 litros de água fria. Levar a geladeira até adquirir consistência.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Gelatina	Coliformes a 45° C/g	1	5	2	-	1

2.3 – Microscópicas:

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químicas

COMPOSIÇÃO FÍSICA QUÍMICA APROXIMADA	
Proteínas	8,56 g %
Lipídeos	1,0 g%
Glicídeos	87,28 g %
Calorias	320 Kcal %

3 – Embalagem:

Primária: embalagem de polietileno leitoso, resistente atóxico, embalado a vácuo, com peso líquido de aproximadamente 1kg e lacre reforçado. Na embalagem primária deverá constar impresso todas as informações necessárias e obrigatórias.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada com peso até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

SABOR MORANGO (2.000kg)

1 – Descrição do produto

Pó para o preparo de Gelatina sabor morango, devendo conter em sua formulação: açúcar, gelatina comestível, sal refinado, acidulante, corantes e demais substâncias permitidas por lei. Aroma natural de morango.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos. O produto deverá ser diluído em 3,0 litros de água fervente e em seguida dissolvido em 3,0 litros de água fria. Levar a geladeira até adquirir consistência.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Gelatina	Coliformes a 45° C/g	1	5	2	-	1

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.



2.4 – Físico-químicas

COMPOSIÇÃO FÍSICA QUÍMICA APROXIMADA	
Proteínas	8,56 g %
Lipídeos	1,0 g%
Glicídeos	87,28 g %
Calorias	320 Kcal %

3 – Embalagem

Primária: embalagem de polietileno leitoso, resistente atóxico, embalado a vácuo, com peso líquido de aproximadamente 1 kg e lacre reforçado. Na embalagem primária deverá constar impresso todas as informações necessárias e obrigatórias.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada com peso até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

SABOR UVA (2.000 kg)

1 – Descrição do produto

Pó para o preparo de Gelatina sabor uva, devendo conter em sua formulação: açúcar, gelatina comestível, sal refinado, acidulante, corantes e demais substâncias permitidas por lei. Aroma natural de uva.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos. O produto deverá ser diluído em 3,0 litros de água fervente e em seguida dissolvido em 3,0 litros de água fria. Levar a geladeira até adquirir consistência.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Gelatina	Coliformes a 45° C/g	1	5	2	-	1

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químicas

COMPOSIÇÃO FÍSICA QUÍMICA APROXIMADA	
Proteínas	8,56 g %
Lipídeos	1,0 g%
Glicídeos	87,28 g %
Calorias	320 Kcal %

3 – Embalagem:

Primária: embalagem de polietileno leitoso, resistente atóxico, embalado a vácuo, com peso líquido de aproximadamente 1kg e lacre reforçado. Na embalagem primária deverá constar impresso todas as informações necessárias e obrigatórias.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada com peso até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 36 – POLVILHO DOCE

1 – Descrição do produto

Polvilho é o produto amiláceo extraído da mandioca (*Manihot utilissima*).



2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Polvilho	Coliformes a 45° C/g	5x10	5	2	10	5x10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011), valores aproximados da composição química em 100 g de alimento:

Umidade12,6 %
 Proteína0,4 g
 LipídiosTr
 Carboidrato.....86,8 g
 Valor Calórico Total12,6 Kcal

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1kg do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente e outras informações;

Secundária: fardo plástico de material resistente contendo até 20kg.

Lote 37 – PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA (PTS MÉDIO)

1 – Descrição do produto

A Proteína Texturizada de Soja (PTS) também denominada Proteína Vegetal Texturizada (PVT) é produzida a partir de farinha desengordurada de soja, por um processo chamado de extrusão termoplástica resultando em pequenos pedaços que, para o consumo, devem ser hidratados.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

A Proteína Texturizada de Soja (PTS) deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada, obtida por processamento tecnológico adequado, sem sujidades ou materiais estranhos, próprio para uso em preparações alimentícias; contendo em sua composição o seguinte teor de proteína: Proteína b.s. (N x 6,25) - mínimo 50,0% (g/100g).

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Proteína texturizada de soja	Coliformes a 45°C/ml	10	5	2	5	10
	B. cereus/ml	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

O produto deverá ser isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos e/ou fragmentos animais ou vegetais ou outras sujidades e de infestação de insetos vivos.

2.4 – Físico-químicas



Atributo	Tolerância
Aspecto	Grânulos caramelados
Odor/Sabor	Suave
Umidade	Máximo 8,00%

3 – Embalagem

As embalagens utilizadas no acondicionamento do produto deverão assegurar a proteção, conservação e integridade e também permitir visualizar as características do mesmo.

Primária: saco plástico atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de aproximadamente 500g, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada com peso até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 38 – SAL REFINADO IODADO

1 – Descrição do produto

Sal refinado iodado.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá ser constituído com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais sendo iodado.

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, larvas e parasitas.

2.4 – Físico-químicas

Teor de Iodo: 20 a 60 mg/Kg

Umidade: máximo 0,2% p/p

Cloreto de Sódio: mínimo 98,92% p/p

Insolúveis: máximo 0,1% p/p

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 1kg. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: fardo de material resistente, devidamente lacrado contendo de 25 até 30kg, a embalagem deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 39 – SARDINHA (CONSERVA EM ÓLEO)

1 – Descrição do produto

Produto preparado exclusivamente a partir de peixe da espécie *Sardina pilchardus*.

2 – Características do produto



2.1 – Gerais

Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 10 (Decreto 12.486, de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso.

2.2 – Microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Pescado	Estaf. coag. positiva/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

O produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO em 100g:

Umidade (%): 55,1

Energia: 285 (kcal), 1192 (kJ)

Proteína (g): 15,9

Lipídeos (g): 24,0

Carboidratos (g): 0,0

Fibra alimentar (g): NA

Cinzas (g): 2,9

Gordura saturada (g): 4,1

3 – Embalagem

Primária: lata de 125g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão ou caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 40 – SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET de 1 L)
SABORES MARACUJÁ CONCENTRADO (14.550 litros), GOIABA (14.550 litros), CAJÚ (14.550 litros) e UVA (14.550 litros)

SABOR MARACUJÁ

1 – Descrição do produto

Bebida não fermentada, não alcoólica, obtida pela dissolução em água potável da parte comestível do maracujá (polpa), por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Concentrado líquido, obtido da parte comestível do maracujá (min. 20%), com alto teor de polpa e rendimento mínimo de 1 parte do produto para 3 partes de água. Deve apresentar odor e sabor característico da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. A validade do produto deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Elemento histológico: característico da fruta.

2.4 – Físico-químicas

Instrução Normativa nº 12, 04/09/2003 – MAPA:



Polpa de maracujá (g/100g): mínimo 50,0
Sólidos solúveis, a 20°C: mínimo de 6,0
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g): mínimo de 1,25

3 – Embalagem

Primária: de 1.000ml (mil mililitros), com lacre resistente. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com até 12 unidades ou embalagem “shilingada” 6x1. Embalagem de papelão – deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

SABOR GOIABA

1 – Descrição do produto

Bebida não fermentada, não alcoólica, obtida pela dissolução em água potável da parte comestível da goiaba (polpa), por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Concentrado líquido, obtido da parte comestível da goiaba (min. 20%), com alto teor de polpa e rendimento mínimo de 1 parte do produto para 3 partes de água. Deve apresentar odor e sabor característico da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. A validade do produto deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Elemento histológico: característico da fruta.

2.4 – Físico-químicas

Instrução Normativa nº 12, 04/09/2003 – MAPA:

Polpa da goiaba (g/100g): mínimo 50,0
Sólidos solúveis, a 20°C: mínimo de 6,0
Ácido ascórbico (mg/100g): mínimo de 30,0

3 – Embalagem

Primária: de 1.000ml (mil mililitros), com lacre resistente. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com até 12 unidades ou embalagem “shilingada” 6x1. Embalagem de papelão – deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

SABOR CAJÚ

1 – Descrição do produto

Bebida não fermentada, não alcoólica, obtida pela dissolução em água potável da parte comestível do cajú (polpa), por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais



Concentrado líquido, obtido da parte comestível do cajú (min. 20%), com alto teor de polpa e rendimento mínimo de 1 parte do produto para 3 partes de água. Deve apresentar odor e sabor característico da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. A validade do produto deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

Elemento histológico: característico da fruta.

2.4 – Físico-químicas

Instrução Normativa nº 12, 04/09/2003 – MAPA:

Polpa de cajú (g/100g): mínimo 50,0

Sólidos solúveis, a 20°C: mínimo de 5,0

Ácido ascórbico (mg/100g): mínimo de 40,0

3 – Embalagem

Primária: de 1.000ml (mil mililitros), com lacre resistente. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com até 12 unidades ou embalagem “shilingada” 6x1.

Embalagem de papelão – deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade; E
- ✓ Empilhamento recomendado.

SABOR UVA

1 – Descrição do produto

Bebida não fermentada, não alcoólica, obtida pela dissolução em água potável da parte comestível da uva (polpa), por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Concentrado líquido, obtido da parte comestível da uva (min. 20%), com alto teor de polpa e rendimento mínimo de 1 parte do produto para 3 partes de água. Deve apresentar odor e sabor característico da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. A validade do produto deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Elemento histológico: característico da fruta.

2.4 – Físico-químicas

De acordo com a legislação vigente.

3 – Embalagem

Primária: de 1.000ml (mil mililitros), com lacre resistente. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com até 12 unidades ou embalagem “shilingada” 6x1.

Embalagem de papelão – deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.



Lote 41 – TEMPERO ALHO E SAL

1 – Descrição do produto

É o produto constituído pela mistura da polpa de alho e sal.

2 – Características Gerais

2.1 – Gerais

O alho é triturado em equipamento apropriado até adquirir aspecto pastoso homogêneo. A pasta obtida é refinada em despolpadeira. Para a preparação adiciona-se, em misturado apropriado, a pasta de alho e a quantidade de sal refinado conforme formulação. Prazo de validade 12 (doze) meses.

Sabor e Odor: característicos.

Aspecto: característico ao tempero seco.

Proporção de ingredientes: para cada 100g de sal, colocar 150g de alho.

2.2 – Microbiológica

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Tempero alho e sal	Coliformes a 45° C/g	10 ²	5	2	5 x 10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Físico-químicas

Cloreto.....: 70,0 – 90,0% p/p

Umidade (%)......: máximo 17,0

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

3 – Embalagem

Primária: pote confeccionados em polipropileno com tampa de polipropileno ou polietileno e lacre de alumínio e polietileno, com peso de 1kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras Informações;

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, com peso líquido máximo de 10kg. Deve conter as seguintes informações:

- ✓ Nome do produto;
- ✓ Marca;
- ✓ Quantidade;
- ✓ Lote;
- ✓ Data de validade;
- ✓ Empilhamento recomendado.

Lote 42 – VINAGRE TINTO

1 – Descrição do produto

Produto obtido da fermentação acética do fermentado alcoólico de mosto de frutas, cereais ou de outros vegetais, de mel, ou da mistura de vegetais, ou ainda da mistura hidroalcoólica, devendo apresentar acidez volátil mínima de 4,0 gramas por 100 mililitros, expressa em ácido acético, podendo ser adicionado de vegetais, partes de vegetais ou extratos vegetais aromáticos ou de sucos, aromas naturais ou condimentos.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Tipo neutro, acidez 4, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente.

3 – Embalagem

Primária: acondicionado em embalagem plástica de 750ml. A embalagem não poderá apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- ✓ Nome completo do alimento e tipo;
- ✓ Marca;
- ✓ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;



✓ Outras informações.

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, com 12 unidades de 750ml.

OBSERVAÇÕES:

- Os produtos deverão apresentar aspecto e coloração homogênea, odor e sabor próprios, isentos de quaisquer detritos animais e/ou vegetais não característicos;
- As embalagens dos produtos deverão obrigatoriamente ser originais, de boa qualidade, contendo especificação do produto, marca, peso, data de fabricação, validade e todas as informações exigidas pelo Código de Defesa do Consumidor e demais exigências impostas por órgãos oficiais competentes;
- Os produtos deverão ser transportados em veículo limpo, com cobertura para proteção de carga, com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. O transporte deve garantir as características sensoriais e a integridade do produto. O veículo não deve transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto;
- O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado com aparência pessoal adequada à função a que se propõe (higiene pessoal) e com crachá de identificação da empresa quando das entregas;
- No ato da entrega do gênero alimentício ao Almoarifado, caso o produto não apresente características sensoriais (cor, odor, sabor, textura e peso) o produto não será aceito, cabendo ao fornecedor efetuar nova entrega que atenda ao especificado em edital;
- Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, obedecendo à legislação vigente, em especial, a portaria nº. 326 de 30/07/97 da SVS/MS, e Portarias CVS 15/1991 e 01/2007;
- Os veículos deverão ser equipados com estrados plásticos. Não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, dos recipientes de plástico ou embalagens de produto com o piso do veículo;
- Obrigatoriamente os produtos deverão ser de 1ª (primeira) qualidade, fabricados e/ou embalados no máximo 30 (trinta) dias antes da entrega dos mesmos;
- Quando da entrega dos produtos por parte da licitante, for detectado que o mesmo não apresenta características e especificações conforme exigidos no edital e/ou não apresente 1ª qualidade, o licitante deverá substituir por outro que atenda sem ônus adicionais para a Administração Pública.

PRAZO E LOCAL DE ENTREGA:

- Os produtos deverão ser entregues conforme o cronograma, em anexo, na Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, localizada na Rua Francisca Costa Cunha D. Tita, Qd.63 (Antiga 26-A), no Setor Aeroporto, Goiânia/Goiás.
- As entregas deverão ocorrer no horário de expediente (das 08:00h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h);
- O prazo para entrega dos produtos será de 15 (quinze) dias, após o recebimento da Ordem de Fornecimento, que será emitida pela Divisão de Almoarifado/Secretaria de Assistência Social – SEMAS, e do pedido da Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional/SEMAS.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 13 dias do mês de agosto de 2014.

Jacqueline Evangelista Mendonça
Pregoeira Geral

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário



CRONOGRAMA DE ENTREGA

Produto	Março 2015	Abril 2015	Maió 2015	Junho 2015	Julho 2015	Ago. 2015	Set. 2015	Out. 2015	Nov. 2015	Dez. 2015	Janeiro 2016	Fevereiro 2016
Achocolatado em pó instantâneo, pacote de 400g	4.100	-	-	4.100	-	-	4.100	-	-	4.100	-	4.100
Açúcar cristal, pacote de 5kg	1.160	-	-	1.160	-	-	1.160	-	-	1.160	-	1.160
Amendoim, pacote de 500g	660	-	-	660	-	-	660	-	-	660	-	660
Amido de milho, pacote 1kg	900	-	-	900	-	-	900	-	-	900	-	900
Arroz grão longo fino Tipo I, pacote 5kg	2.820	-	-	2.820	-	-	2.820	-	-	2.820	-	2.820
Aveia em flocos, pacote de 500g	640	-	-	640	-	-	640	-	-	640	-	640
Azeitona verde em conserva, unidade de 500g	460	-	-	460	-	-	460	-	-	460	-	460
Batata palha, pacote de 800g	380	-	-	380	-	-	380	-	-	380	-	380
Biscoito doce Tipo maisena, pacote de 400g	3.560	-	-	3.560	-	-	3.560	-	-	3.560	-	3.560
Biscoito tipo rosquinha – Sabor coco, pacote de 800 g.	3.560	-	-	3.560	-	-	3.560	-	-	3.560	-	3.560
Biscoito salgado – Tipo cream cracker, pacote de 400g	6.720	-	-	6.720	-	-	6.720	-	-	6.720	-	6.720
Café torrado em pó, pacote de 500g.	1.600	-	-	1.600	-	-	1.600	-	-	1.600	-	1.600
Cereal matinal tipo granola, unidade de 1kg	620	-	-	620	-	-	620	-	-	620	-	620
Coco seco ralado sem açúcar, pacote de 100g	700	-	-	700	-	-	700	-	-	700	-	700
Cookies integrais com gotas de chocolate, pacote de 200g	1.240	-	-	1.240	-	-	1.240	-	-	1.240	-	1.240
Creme de leite, lata de 300g	580	-	-	580	-	-	580	-	-	580	-	580
Extrato de tomate, lata de 350g	3.080	-	-	3.080	-	-	3.080	-	-	3.080	-	3.080
Farinha de mandioca torrada, pacote de 500g	1.040	-	-	1.040	-	-	1.040	-	-	1.040	-	1.040
Farinha de trigo especial Tipo I, unidade de 1kg	2.328	-	-	2.328	-	-	2.328	-	-	2.328	-	2.328
Feijão carioca Tipo 1, pacote de 1kg	6.060	-	-	6.060	-	-	6.060	-	-	6.060	-	6.060
Fermento químico em pó, unidade de 100g	820	-	-	820	-	-	820	-	-	820	-	820
Fubá de milho, pacote de 500g	1.320	-	-	1.320	-	-	1.320	-	-	1.320	-	1.320
Leite condensado, unidade de 395g	900	-	-	900	-	-	900	-	-	900	-	900
Leite de coco, unidade de 500ml.	680	-	-	680	-	-	680	-	-	680	-	680
Leite em pó integral, pacote de 400g	3.100	-	-	3.100	-	-	3.100	-	-	3.100	-	3.100

www.goiania.go.gov.br



Macarrão espaguete Tipo sêmola, pacote de 500g	6.740	-	-	6.740	-	-	6.740	-	-	6.740	-	6.740
Margarina vegetal, pote de 500g	2.460	-	-	2.460	-	-	2.460	-	-	2.460	-	2.460
Maionese, unidade de 500g	560	-	-	560	-	-	560	-	-	560	-	560
Milho para canjica amarela, pacote de 500g	1.040	-	-	1.040	-	-	1.040	-	-	1.040	-	1.040
Milho para canjica branca, pacote de 500g	1.040	-	-	1.040	-	-	1.040	-	-	1.040	-	1.040
Milho para pipoca, pacote de 500g	1.800	-	-	1.800	-	-	1.800	-	-	1.800	-	1.800
Mistura para mingau, unidade de 1 kg, sabores: Chocolate (1.500kg) e Morango (1.500kg)	600	-	-	600	-	-	600	-	-	600	-	600
Óleo vegetal de soja refinado, unidade de 900ml	3.720	-	-	3.720	-	-	3.720	-	-	3.720	-	3.720
Paçoca de amendoim rolha, pote de 1kg	-	-	-	500	-	-	-	-	-	-	-	-
Pó para preparo de gelatina, pacote de 1kg, sabores: Morango (1.900kg), Abacaxi (1.900kg) e Uva(2.000kg)	1.200 (400 de cada sabor)	-	-	1.200 (400 de cada sabor)	-	-	1.200 (400 de cada sabor)	-	-	1.200 (400 de cada sabor)	-	1.200 (400 de cada sabor)
Polvilho doce granulado, pacote de 1kg	1.700	-	-	1.700	-	-	1.700	-	-	1.700	-	1.700
Proteína de soja texturizada PTS médio, unidade de 500g	1.100	-	-	1.100	-	-	1.100	-	-	1.100	-	1.100
Sal refinado iodado, pacote de 1kg	840	-	-	840	-	-	840	-	-	840	-	840
Sardinha em conserva, unidade de 125g	3.200	-	-	3.200	-	-	3.200	-	-	3.200	-	3.200
Suco de frutas concentrado sem açúcar, 1 litro, sabores: Maracujá (14.550 litros), Goiaba (14.550 litros), Cajú (14.550) litros e Uva 14.550 litros)	11.640 (2.910 de cada)	-	-	11.640 (2.910 de cada)	-	-	11.640 (2.910 de cada)	-	-	11.640 (2.910 de cada)	-	11.640 (2.910 de cada)
Tempero alho e sal, pacote de 1kg	320	-	-	320	-	-	320	-	-	320	-	320
Vinagre tinto, unidade de 750ml	204	-	-	204	-	-	204	-	-	204	-	204

www.goiania-go.gov.br



25 - ANEXO II

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/.....
REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 068/2014**

Pelo presente instrumento, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, órgão gerenciador do Registro de Preços, localizada na Avenida do Cerrado, nº 999, Bloco – B, Térreo - Park Lozandes, representado pelo Sr. _____ brasileiro, inscrito no CPF sob nº _____, portador do RG nº _____, residente e domiciliado nesta Capital, doravante denominado **Secretário Municipal de Administração**, nos termos da Lei Federal 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 2.968/2008, Decreto Municipal nº 3.611/2013, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico nº 068/2014 - Sistema de Registro de Preços**, relativos ao **processo n.º 54901071/2013 – 54823932/2013**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE** e necessária homologação, publicados no site deste município, conforme consta nos autos, e a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº _____, estabelecida à _____, Qd. _____, Lt. _____, _____, no município de _____ – _____, CEP n. _____, neste ato representada pelo Sr. _____, inscrito no CPF nº _____, portador do RG nº _____, doravante denominado **Fornecedor e demais empresas relacionadas no Anexo I desta Ata que compõem o cadastro de reserva de fornecedores**, firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - A presente Ata de Registro de Preço tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, arroz, biscoito, feijão, leite em pó, suco de frutas, entre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, durante todo o período de vigência da mesma.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1 - Os preços dos produtos estão registrados nos termos da proposta vencedora do **Pregão Eletrônico nº 068/2014 – Sistema de Registro de Preços**, conforme a tabela (s) abaixo:

Item	Descrição do Objeto	Unidade	Quantidade	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
VALOR TOTAL.....R\$					

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

3.1 - Os órgãos e entidades, beneficiários desta Ata, deverão solicitar, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, órgão gerenciador da presente Ata, nos termos do **Decreto Municipal nº 3.611/2013 e demais legislações vigentes**, autorização para a aquisição dos produtos para serem atendidos, de acordo com o Edital de Licitação que faz parte integrante da presente Ata.

3.2 – A contratação decorrente desta Ata será formalizada após a assinatura da Ata de Registro de Preços, por meio de Contrato e/ou documento equivalente, o qual deverá ser assinado e retirado pelo Fornecedor no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar da comunicação, observando-se as condições estabelecidas, legislação vigente e na proposta vencedora.

3.3 – Mediante a assinatura da Ata e seu Anexo I estará caracterizado o compromisso de entrega dos produtos objeto do Pregão.

3.4 - Após o recebimento da Nota de Empenho, o fornecedor terá o prazo fixado no edital para entregar os produtos.

3.5 – O fornecedor que se recusar a executar o objeto, não aceitar ou não retirar a Nota de Empenho/ordem de Fornecimento no prazo e condições estabelecidas, sem nenhum motivo relevante, ficará sujeita à aplicação das penalidades estabelecidas nesta Ata.



- 3.6 - Os produtos deverão ser entregues de acordo com o edital, com a proposta vencedora da licitação, bem como as cláusulas da presente Ata.
- 3.7 - O Município de Goiânia não está obrigado a contratar o objeto desta licitação, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços, preferência, em igualdade de condições.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

- 4.1 - O prazo para pagamento ao fornecedor será efetuado nos termos do edital do Pregão de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA – DA VALIDADE CONTROLE E ALTERAÇÕES DE PREÇOS

- 5.1 - O registro de preços terá **validade não superior a 12 (doze) meses**, contados a partir da data de publicação do Extrato da Ata no Diário Oficial do Município, conforme o inciso III do parágrafo 3º do art. 15 da Lei n. 8.666/93.
- 5.2 – É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei n.º 8.666/1993.
- 5.3 - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do *caput*, do art. 65, da Lei n. 8666/93.
- 5.4 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:
- 5.4.1 - Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- 5.4.2 - Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- 5.4.3 - Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- 5.5 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a **Secretaria Municipal de Administração** (órgão gerenciador) poderá:
- 5.5.1 - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do Pedido de Fornecimento; e
- 5.5.2 - Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- 5.6 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- CLÁUSULA SEXTA – DOS USUARIOS PARTICIPANTES EXTRAORDINÁRIOS**
- 6.1 – A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.
- 6.2 - O órgão gerenciador somente autorizará a adesão à ata, após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata.
- 6.3 - Os órgãos e entidades que não participarem do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverá manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida à ordem de classificação.



- 6.4** - Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 6.5** - As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços, para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 6.6** - O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- 6.7** - Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo e vigência da ata.

CLÁUSULA SETIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

7.1 - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito:

7.1.1 - Pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, mediante comunicação da unidade requisitante, quando:

7.1.1.1 - A(s) detentora(s) não cumprir(em) as obrigações dela constantes;

7.1.1.2 - A(s) detentora(s) não cumprir(em) a Nota de Empenho no prazo estabelecido e a unidade requisitante não aceitar sua(s) justificativa(s);

7.1.1.3 - A(s) detentora(s) der(em) causa a rescisão administrativa de contrato decorrente deste instrumento de Registro de Preços, em algumas hipóteses previstas no Art. 78, Inc. I a XII, ou XVII, da Lei Federal 8.666/93, com as respectivas alterações posteriores;

7.1.1.4 - Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente deste instrumento de registro;

7.1.1.5 - Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

7.1.1.6 - Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

7.2 - Pela(s) detentora(s), quando mediante solicitação por escrito, comprovar(em) estar impossibilitada(s) de cumprir as exigências nela contidas ou quando ocorrer alguma das hipóteses contidas no Art. 78, incisos XIV e XVI, da lei Federal nº 8.666/93 com as respectivas alterações posteriores.

7.2.1 - A solicitação da(s) detentora(s) para cancelamento dos preços registrados deverá ser dirigida a **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, facultada a ele a aplicação das penalidades previstas, caso não aceitas as razões do pedido.

7.3 - Ocorrendo o cancelamento do Registro de Preços pela Administração, a empresa detentora será comunicada por correspondência com aviso de recebimento, devendo ser anexado ao processo que tiver dado origem ao Registro de Preços.

7.3.1 - No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da(s) detentora(s), a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município e Jornal de grande circulação, por 02 (duas) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

7.3.2 - Fica estabelecido que as detentoras da Ata deverão comunicar imediatamente à **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, qualquer alteração ocorrida no endereço, telefone, conta bancária e outras julgáveis necessárias para recebimento de correspondência e outros documentos.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES



- 8.1** - O atraso injustificado no fornecimento dos produtos sujeitará o **LICITANTE VENCEDOR** à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor adjudicado.
- 8.1.1** - A multa a que se alude o item 8.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/1993.
- 8.1.2** - A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da **garantia** do respectivo contrato.
- 8.1.3** - Se a multa for de valor superior ao valor da **garantia prestada**, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.
- 8.2** – Pela inexecução total ou parcial da entrega dos produtos a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao **LICITANTE VENCEDOR** as seguintes sanções:
- I** – Advertência;
- II** - Multa de até **2% (dois por cento)** sobre o valor adjudicado;
- III** – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- IV** – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 8.2.1** - Se a multa aplicada for superior ao valor da **garantia prestada**, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.
- 8.2.2** - As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
- 8.3** – Em conformidade com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 - Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais o licitante que:
- 8.3.1** - Convocado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços não celebrar o contrato;
- 8.3.2** - Deixar de entregar documentação exigida para o certame dentro do prazo estabelecido no Edital, considerando, também, como documentação a proposta ajustada;
- 8.3.3** - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- 8.3.4** - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- 8.3.5** - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;
- 8.3.6** - Não mantiver a proposta;
- 8.3.7** - Falhar ou fraudar na execução do contrato.
- 8.4** - Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei n.º 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.
- 8.5** - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor total atualizado do Contrato/Ata de Registro de Preços, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.



8.6 - Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado da primeira parcela do preço a que fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa do Município de Goiânia e cobrado judicialmente.

8.7 - Para garantir o fiel pagamento da multa, reserva-se o direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pela **CONTRATADA**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

CLÁUSULA NONA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 - A presente Ata de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato no Diário Oficial do Município.

9.2 - Integram o presente instrumento, independente de transcrição, todas as condições e respectivos atos do **Pregão Eletrônico nº 068/2014 - Sistema de Registro de Preços**.

9.3 - Fica designado, como órgão Gestor do Registro de Preços, de acordo com Decreto Municipal nº 3.611 de 08 de julho de 2013, a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.

E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam a presente Ata de Registro de Preço, em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Goiânia, de de

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário

Nome Fornecedor.....
Nome da Empresa.....

TESTEMUNHAS:

1 _____
2 _____

**ANEXO II – A – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
CADASTRO DE FORNECEDORES**

Classificação	Fornecedor	Objeto	Marca	Quantidade	Valor Unitário



26- ANEXO III

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO N.º /2014

Contrato de fornecimento de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, arroz, biscoito, feijão, leite em pó, suco de frutas, entre outros), que entre si celebram o Município de Goiânia, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, e a empresa _____, nas cláusulas e condições que se seguem:

O MUNICIPIO DE GOIÂNIA, por intermédio da **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, com sede em Goiânia, Capital do Estado de Goiás, sito à Rua _____ n.º _____ – Setor _____ – Goiânia-GO - CEP. _____, inscrito no **CNPJ/MF** sob o n.º _____, doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo **Secretario Sr. _____**, brasileiro, estado civil, _____, portador da Carteira de Identidade n.º _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, e a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado _____, com seus atos constitutivos registrados no(a) _____, sediada em _____, na _____ inscrita no CNPJ/MF, sob o n.º _____, Inscrição Estadual n.º _____, neste ato representada, na forma de seu Contrato Social, pelo sócio(s) Sr. _____, nacionalidade, estado civil, profissão, Identidade n.º _____, CPF n.º _____ doravante denominada apenas **CONTRATADA** têm entre si justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento e de conformidade com o disposto nas Lei 10.520/2002, Decreto Municipal nº 2.968/08, Decreto Municipal 3.611/2013 e Lei Complementar nº 123/2006, aplicando subsidiariamente a Lei Federal 8.666/93 e demais legislações pertinentes, o contrato de **fornecimento de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, arroz, biscoito, feijão, leite em pó, suco de frutas, entre outros)**, conforme Despacho autorizatório n.º _____ de fls, **Processo nº 54901071/2013 – 54823932/2013, Pregão Eletrônico nº 068/2014 – Sistema de Registro de Preços**, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 - Constitui objeto do presente contrato o fornecimento de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, arroz, biscoito, feijão, leite em pó, suco de frutas, entre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições estabelecidas neste instrumento contratual e edital Pregão Eletrônico nº 068/2014 e seus Anexos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

2.1 - A CONTRATADA obriga-se a:

- Não transferir a outrem ou subcontratar o objeto do presente Contrato.
- Executar fielmente o contrato avençado, de acordo com as cláusulas avençadas neste Edital constante do **Pregão Eletrônico nº 068/2014 – Sistema de Registro de Preços, Termo de Referência – Anexo I**, solicitação da CONTRATANTE, especificações, condições, prazos, locais, proposta ofertada, e, ainda, as normas vigentes, respondendo pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial ou atraso injustificado;
- Manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, para representá-lo na execução do contrato;
- Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;
- Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento realizado pela CONTRATANTE;



- Responsabilizar-se pelos salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, comerciais e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas no desempenho do objeto do contrato, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93;
- Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados, atendendo prontamente às eventuais reclamações/ notificações relacionadas com os objetos fornecidos.

2.2 - A CONTRATANTE se compromete a:

- Verificar e fiscalizar as condições técnicas da **CONTRATADA**, visando estabelecer controle de qualidade dos produtos a serem fornecidos;
- Fiscalizar, gerenciar e monitorar todas as atividades decorrentes dos produtos a serem fornecidos pela **CONTRATADA**;
- Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** no valor e época estabelecidos na **Cláusula quarta**.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1- DO PRAZO - O contrato a ser celebrado entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará **12 (doze) meses** após o recebimento da primeira ordem de fornecimento.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO, DA FORMA DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE

4.1 - DO PREÇO: A **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor correspondente ao fornecimento, sendo que o valor total do contrato é de R\$ _____ (_____).

4.2 - DA FORMA DE PAGAMENTO: A fatura, devidamente atestada pela **CONTRATANTE**, será paga, em uma única parcela, via Ordem de Pagamento, **até o 30º (trigésimo)** dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora, no Banco _____, Agência _____, e Conta _____.

4.2.1 - Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, enquanto perdurarem eventuais multas que tenham sido impostas à **CONTRATADA** em virtude de penalidades ou inadimplência.

4.3 - ATRASO DE PAGAMENTO: Sobre os valores das faturas não quitadas na data de seus respectivos vencimentos, incidirá juros de 0,5% (meio por cento) a.m. *pro rata die*, desde que solicitado pela **CONTRATADA**.

4.4 - DO REAJUSTE:

4.4.1 - Os preços constantes da Ata de registro de Preços admitem revisão nas formas contidas no art. 65, da Lei Federal 8.666/93.

4.4.2 - Nenhum pagamento será efetuado à licitante enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

5. CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - As despesas decorrentes desta licitação acorrerão à conta da Dotação Orçamentária nº _____

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES E MULTA

6.1 - O atraso injustificado na entrega dos materiais sujeitará o **LICITANTE VENCEDOR** à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor adjudicado.



- 6.1.1-** A multa a que se alude o item 13.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei nº 10.520/02 e Lei nº 8.666/93
- 6.1.2 -** A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da **garantia** do respectivo contrato.
- 6.1.3 -** Se a multa for de valor superior ao valor da **garantia prestada**, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.
- 6.2 –** Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao LICITANTE VENCEDOR as seguintes sanções:
- I –** Advertência;
- II -** Multa de até **2% (dois por cento)** sobre o valor adjudicado;
- III –** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- IV –** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 6.2.1 -** Se a multa aplicada for superior ao valor da **garantia prestada**, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.
- 6.2.2 -** As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
- 6.3 –** Em conformidade com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 - Ficarão impedidos de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais o licitante que:
- 6.3.1 -** Convocado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços não celebrar o contrato;
- 6.3.2 -** Deixar de entregar documentação exigida para o certame dentro do prazo estabelecido no Edital, considerando, também, como documentação a proposta ajustada;
- 6.3.3 -** Apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- 6.3.4 -** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- 6.3.5 -** Ensejar retardamento da execução de seu objeto;
- 6.3.6 -** Não mantiver a proposta;
- 6.3.7 -** Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 6.4 -** Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a CONTRANTE estará sujeita às penalidades previstas na Lei n.º 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.
- 6.5 -** Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato atualizado, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.
- 6.6 -** Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado da primeira parcela do preço a que fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor



devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa do Município de Goiânia e cobrado judicialmente.

- 6.7 - Para garantir o fiel pagamento da multa, reserva-se o direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pela **CONTRATADA**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORNECIMENTO

- 7.1 - A **CONTRATADA** deverá fornecer os objetos contratados, **diretamente nos horários e locais estabelecidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social.**

7.1.1 - A Comissão de Recebimento de Objeto ou o servidor designado deverá atestar a qualidade do objeto, mediante termo circunstanciado, devendo rejeitar qualquer objeto que esteja em desacordo com o especificado no Edital.

- 7.2 - Em conformidade com os artigos 73 e 76 da Lei n.º 8.666/93, mediante termo circunstanciado, o objeto deste Edital será recebido:

- I - Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;
- II - Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 desta Lei;

7.2.1 - Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os objetos foram fornecidos em desacordo com a proposta, de má qualidade, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à adjudicatária serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.

7.2.2 - O recebimento provisório ou definitivo não exime a responsabilidade da adjudicatária *a posteriori*. Deverão ser substituídos os objetos que, eventualmente, não atenderem as especificações do Edital.

- 7.3 - A **CONTRATADA** deverá efetuar a entrega dos produtos, em perfeitas condições de **consumo** conforme a proposta apresentada, dentro do horário estabelecido pela **CONTRATANTE**.

- 7.4 - Quando o proponente vencedor não apresentar situação regular, no ato da assinatura do contrato ou recusar-se a assiná-lo, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação e as exigências habilitatórias constantes do Edital, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8. CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

- 8.1 - A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja sua rescisão, com as conseqüências contratuais, inclusive o reconhecimento dos direitos da Administração, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei 8.666/93 e posteriores alterações.

- 8.2 - A rescisão poderá ser:

- Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII e XVIII do artigo 78 da sobredita Lei;
- Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- Judicial, nos termos da legislação.

- 8.3 - Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.



8.4 - A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

9. CLÁUSULA NONA – DA CAUÇÃO

9.1 - A CONTRATADA, na data da assinatura do Contrato, apresenta prestação de garantia, correspondente a 3% (três por cento) do valor do contrato, ficando facultado optar por uma das seguintes modalidades:

9.1.1 - Caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública;

9.1.2.1 - Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública deverá ser depositado na conta nº 73305-96, Agência 0086-8, CNPJ nº 01.612.092/0001-23 – Banco do Brasil ou na Secretaria de Finanças. O(s) licitante(s) vencedor(s) deverão se dirigir à Divisão do Tesouro Municipal, Av. do Cerrado n.º 999, 2º Pavimento – Bloco E – Paço Municipal – Park Lozandes – Goiânia – Goiás, fones: (62) 3524-3311/3349, para obterem esclarecimentos sobre o referido recolhimento;

9.1.2.2 - Os Títulos da Dívida Pública deverão ser emitidos sob forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

9.1.2 - Seguro-garantia; ou,

9.1.2.1 - Caso o licitante vencedor preste garantia por meio de Seguro-garantia, deverá juntar o comprovante de pagamento do prêmio.

9.1.3 - Fiança Bancária.

9.1.3.1 - Caso o licitante vencedor preste garantia por meio de fiança bancária deverá utilizar o modelo constante do **ANEXO VIII** do edital;

9.1.3.2 - Em se tratando de fiança bancária, deverá constar do Instrumento a expressa renúncia pelo fiador dos benefícios previstos nos arts. 827 e 835 do Código Civil. A contratada que optar por recolhimento em Seguro-Garantia e Fiança Bancária, deverá apresentá-la à Divisão do Tesouro Municipal, Avenida do Cerrado n.º. 999- Parque Lozandes – Paço Municipal – 2º Pavimento- Bloco “E” - Goiânia - GO, fones: (062) 3524-3311/3349, para obter esclarecimentos sobre o referido recolhimento;

9.1.3.3 - A fiança bancária formalizar-se-á através de carta de fiança fornecida por instituição financeira que, por si ou pelos acionistas detentores de seu controle, não participem do capital ou da direção da CONTRATADA.

9.2 - A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente;

9.3 - A garantia poderá, a critério da Administração, ser utilizada para cobrir eventuais multas e/ou para cobrir o inadimplemento de obrigações contratuais, sem prejuízo da indenização eventualmente cabível. Nesta hipótese, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos após o recebimento da notificação regularmente expedida, a garantia deverá ser reconstituída;

9.4 - A garantia ficará retida no caso de rescisão contratual, até definitiva solução das pendências administrativas ou judiciais;

9.5 - Sem prejuízo das sanções previstas na lei e neste Edital, a não prestação da garantia exigida será considerada recusa injusta a assinar o Contrato, implicando na imediata anulação da N. E (Nota de Empenho) emitida.

9.6 - A garantia será restituída, somente, após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados à **CONTRATANTE**.

9.7 - Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78, da Lei 8.666/93, sem que haja culpa da contratada, será devolvida a caução.



10 - CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICAÇÃO

10.1 - Caberá a **CONTRATANTE** providenciar, por sua conta, a publicação resumida do Instrumento de Contrato e de seus aditamentos, na imprensa oficial e no prazo legal, conforme o art. 61, parágrafo único, da Lei 8.666/93.

11- CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA APRECIÇÃO DA CGM E REGISTRO NO TCM

11.1 - O presente Instrumento será objeto de apreciação pela **Controladoria Geral do Município** e cadastrado no site do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás – TCM, em até (3) dias úteis a contar da publicação oficial, com respectivo *upload* do arquivo correspondente, de acordo com o art. 15 da IN nº 15/12 do TCM, não se responsabilizando o **CONTRATANTE**, se aquela Corte de Contas, por qualquer motivo, denegar-lhe aprovação.

12 – CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO

12.1 - Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do **Pregão Eletrônico nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS** e seus Anexos, a Proposta da CONTRATADA datada de __/__/__, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 - Aos casos omissos, aplicar-se-á as demais disposições da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 2.968/08, da Lei nº 8.666/93 e alterações.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO

14.1 - Para as questões resultantes do instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia, Município de Goiânia, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.

E por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente instrumento, em 3 (três) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, na presença das testemunhas abaixo nominadas.

Goiânia, de _____ de 2014.

Pela **CONTRATANTE**:

Pela **CONTRATADA**:

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF
RG

Nome:
CPF
RG



27 - ANEXO IV

TERMO DE CREDENCIAMENTO
(preferencialmente em papel timbrado da Licitante)

Ao(a)

Pregoeiro(a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA

Endereço: Avenida do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia – GO.

Ref.: Pregão Eletrônico nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa, com sede na
de seu representante legal Sr.(a), C.N.P.J. n.º, através
....., CREDENCIA o (a) Sr.(a) cargo
portador(a) do R.G. n.º e C.P.F. n.º
....., para representá-la perante a PREFEITURA DE GOIÂNIA, na
sessão pública do **Pregão Eletrônico nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**,
outorgando-lhe plenos poderes para formular ofertas e lances, negociar preços, declarar a intenção de
interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recursos, inclusive desistir de recursos já
interpostos, assinar a ata de registro de preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, em todas
as fases licitatórias.

Localidade, ___ de _____ de 2014.

____(assinatura)____
CARGO
R.G. n.º

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura, com firma reconhecida em cartório.



28 - ANEXO V

Declaração de Habilitação

(Exigida pelo inciso VII, Art. 4º da Lei federal nº 10.520 de 17/07/02)

Ao

Pregoeiro da Secretaria Municipal de Administração DA PREFEITURA DE GOIÂNIA

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia- GO

Ref.: Pregão Eletrônico nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Prezados Senhores,

____(**nome da empresa**)____, CNPJ/MF n.º _____, sediada ____(**endereço completo**)____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento dos produtos**, de conformidade com o Edital mencionado, declaramos junto ao(a) Pregoeiro(a) da Secretaria Municipal de Administração que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, que se encontram dentro do Envelope – Documentos de Habilitação, em conformidade com o inciso VII, Art. 4º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, para participação no **Pregão Eletrônico nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, que realizar-se-á no dia ____/____/____, às ____:____. Declaramos ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do Edital, ensejará aplicação de penalidades previstas nos termos deste Edital e seus anexos aos Declarantes ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Ressalva declaratória somente para Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte(EPP):

salvo para os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

Localidade, ____ de _____ de 2014.

____(**assinatura**)____

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura.



29 - ANEXO VI

CARTA PROPOSTA

Ao(a) Pregoeiro(a) da Secretaria Municipal de Administração DA PREFEITURA DE GOIÂNIA
Endereço: Avenida do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia – GO.
Ref Pregão Eletrônico nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Prezados Senhores,

_____(nome da empresa)____, CNPJ/MF n.º _____, sediada _____(endereço completo)____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para **fornecimento do objeto**, de conformidade com o Edital mencionado, conforme planilha e condições abaixo, já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

(Especificar o OBJETO conforme planilha constante do Anexo I - Termo de Referência, contendo quantitativos, especificação do objeto, marca, valores unitários e totais e locais de execução).

Item	Unid.	Quant.	Especificação/ Marca	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
VALOR TOTAL.....				R\$	

-Preço unitário por item e por extenso

ITEM__ : R\$

VALOR TOTAL __ : R\$

Declaramos que os produtos são novos e de primeira qualidade;

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos a fornecer o produto nas especificações, no prazo, local e condições previstos no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.

Concordamos em manter a validade desta proposta por um **período não inferior a 90 (noventa) dias consecutivos, a contar da abertura da mesma.**

Até o recebimento da nota de empenho e/ou outro documento correspondente, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

Localidade, __ de _____ de 2014.
__ (assinatura) __

Nome e assinatura do responsável legal, que comprove mediante cópia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.



30 - ANEXO VII

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

Ao(a)

Pregoeiro(a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia- GO, Goiânia- GO

Ref.: Pregão Eletrônico nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Prezados Senhores,

____(nome da empresa)____, CNPJ/MF n.º ____ , sediada ____ (endereço completo)____ , tendo examinado o Edital, declara sob as penas da lei que:

- a) Está apresentando proposta para fornecimento dos produtos objeto deste edital;
- b) A nacionalidade da Empresa Licitante é ____ (indicar a nacionalidade)____;
- c) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório e, também, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências;
- d) Não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em trabalhos perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- e) Esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte.

Localidade, aos ____ dias de ____ de 2014.

____(assinatura)____

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura.



31 - ANEXO VIII

**GARANTIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DO CONTRATO
(FIANÇA BANCÁRIA - MODELO)**

**À
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SEMAS**

CARTA DE FIANÇA - R\$

Pela presente, o Banco com sede da cidade, do Estado, por seus representantes infra-assinados, se declara fiador e principal pagador, com expressa renúncia dos benefícios estatuídos nos Artigos 827 e 835, do Código Civil Brasileiro, da Firma sediada à da cidade do Estado até o limite de R\$ (.....) para efeito DE GARANTIA PARA A EXECUÇÃO DO CONTRATO objeto do Edital **Pregão Eletrônico Nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**.

Este Banco se obriga, obedecido o limite acima especificado a atender dentro de 24 horas as requisições de qualquer pagamento coberto pela caução, desde que exigidas pela CONTRATANTE, sem qualquer reclamação, retenção ou ainda embargo ou interposição de recurso administrativo ou judicial com respeito a CONTRATANTE

Obriga-se ainda este Banco, pelo pagamento de despesas judiciais ou não, na hipótese de ser a CONTRATANTE compelida a ingressar em juízo para demandar o cumprimento de qualquer obrigação assumida por nossa afiançada.

Declaramos, outrossim, que só será retratável a fiança, na hipótese de a afiançada depositar ou pagar o valor da caução garantida pela presente Carta de Fiança Bancária ou por nova carta de fiança, que seja aceita pelo beneficiário.

Atestamos que a presente fiança está devidamente contabilizada no Livro n.º ou outro registro usado deste Banco e, por isso, é boa, firme e valiosa, satisfazendo, além disso, as determinações do Banco Central do Brasil ou das autoridades monetárias no país de origem.

Os signatários desta, estão regularmente autorizados a prestar fianças desta natureza por força de disposto no Artigo dos Estatutos do Banco, publicado no Diário Oficial, em do ano, tendo sido (eleitos ou designados) pela Assembléia realizada em

A presente fiança vigorará por um prazo máximo de 30 (trinta) dias após a emissão do Termo de Recebimento Definitivo do objeto pela CONTRATANTE.

..... de de
Banco



32 - ANEXO IX

COMPROVANTE DE RECIBO DO EDITAL

Senhor Licitante,

Solicitamos a V.S.^a a fineza de preencher o recibo do Edital (modelo abaixo), remetendo-o à **Secretaria Municipal de Administração**, por meio do fax (0**62) 3524-6315 ou e-mail semad@semad.goiania.go.gov.br caso não o tenha retirado nesta Secretaria.

A NÃO REMESSA DO RECIBO EXIME A ADMINISTRAÇÃO E O(A) PREGOEIRO(A) DA COMUNICAÇÃO DE EVENTUAIS RETIFICAÇÕES OCORRIDAS NO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, BEM COMO DE QUAISQUER INFORMAÇÕES ADICIONAIS.

Localidade, ___ de _____ de _____.

RECIBO DO EDITAL Pregão Eletrônico nº 068/2014 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – Secretaria Municipal de Administração PREFEITURA DE GOIÂNIA.

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, arroz, biscoito, feijão, leite em pó, suco de frutas, entre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____ Telefone: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Pessoa para contato: _____

Recebemos, através do site www.goiania.go.gov.br ou de qualquer outra fonte, cópia do instrumento convocatório acima identificado.

Data: ___/___/____.