



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2014 Regido pela Lei 10.520/2002, Lei Complementar nº. 123/2006, Decreto Municipal nº. 2.968/08, 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 09/04/2014. Propostas recebidas até dia 28/04/2014 às 09:00 horas. Abertura das propostas eletrônicas dia 28/04/2014 às 09:00 horas. Início da sessão de disputa de lances dia 28/04/2014 às 10:00 horas.
OBJETO	Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, aveia em flocos, café torrado em pó, leite em pó integral, ovos, entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.
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">• 54823819/2013
INTERESSADO	<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- Da Abertura das Propostas e da Formulação dos Lances	06
08- Do Julgamento das Propostas	07
09- Da Habilitação	08
10- Da Impugnação do Ato Convocatório	11
11- Dos Recursos	11
12- Do Fornecimento/Contrato	12
13- Das Penalidades e das Sanções	13
14- Do Pagamento e do Reajuste	14
15- Dotação Orçamentária	15
16- Da Contratação	15
17- Fraude e Corrupção	16
18- Das Disposições Gerais	16
19- Do Foro	18
20- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)	19
21- Anexo II – Minuta Contratual	58
22- Anexo III - Termo de Credenciamento (Modelo)	63
23- Anexo IV - Declaração de Habilitação (Modelo)	64
24- Anexo V - Carta Proposta (Modelo)	65
25- Anexo VI - Carta de Apresentação da Documentação	66
26- Anexo VII - Comprovante de Recibo do Edital	67



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2014 – PREFEITURA DE GOIÂNIA

O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, por intermédio da **Secretaria Municipal de Educação**, doravante denominada **SME**, por meio da Pregoeira Geral, designada pela **Portaria nº 017/2013 – SEMAD** e demais Pregoeiros pelos **Decretos Municipais nº 794/2013, nº 2915/2013 e nº 097/2014**, 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 117/2014 - do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme **processo nº 53274595/2013**, esclarecendo que a presente licitação e consequente contratação serão regidas de conformidade com as regras estipuladas na **Lei 10.520/2002, Decreto Municipal nº 2.968/2008, Lei Complementar nº 123/2006**, 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, aveia em flocos, café torrado em pó, leite em pó integral, ovos, entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.**

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 09/04/2014.
Propostas recebidas até dia 28/04/2014 às 09:00 horas.
Abertura das propostas eletrônicas dia 28/04/2014 às 09:00 horas.
Início da sessão de disputa de lances dia 28/04/2014 às 10:00 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 do 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 V** 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 ser 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



Secretaria Municipal de Administração

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 V**, 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 13 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.

7 - DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1 - 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.

7.2 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado as suas regras de aceitação.

7.2.1 – Os lances deverão ser oferecidos pelo valor **UNITÁRIO** do item constante do lote.

7.3 - 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.



- 7.4 - 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.
- 7.5 - 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 trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.6 - Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação.

8 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 8.1 - 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**.
- 8.2 - 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 8.3 deste Edital, cabendo decisão, pelo (a) Pregoeiro (a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.
- 8.3 - 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.
- 8.3.1 - 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.
- 8.3.2 - Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.3.2.1 - 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.
- 8.3.2.2 - 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.
- 8.3.2.3 - 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.
- 8.3.2.4 - 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.
- 8.4 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente que descumprir sua proposta às penalidades constantes do item **13** deste Edital;
- 8.4.1 - Após a fase de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da oferta de menor valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 8.4.2 - 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 8.7 do presente instrumento)



Secretaria Municipal de Administração

- 8.5** - 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.
- 8.5.1** - Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 8.5 deste Edital, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.
- 8.6** - Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação e proposta apresentada.
- 8.7** - 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.
- 8.8** - Constatado o pleno atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital e seus Anexos, será declarada pelo (a) Pregoeiro (a) a vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto;
- 8.9** - A critério do Pregoeiro(a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.
- 8.10** - 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.

9- DA HABILITAÇÃO

- 9.1** - Efetuados os procedimentos previstos no item 8 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 18.17 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 117/2014
ENVELOPE CONTENDO: PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
DATA DE ABERTURA:
HORÁRIO:
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ N.º.....

- 9.1.2** - 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.
- 9.1.2.1** - 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.
- 9.2** - O licitante detentor de menor preço deverá apresentar nas condições exigidas neste certame a seguinte documentação:
- 9.2.1- 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).



9.2.2 - 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.

9.2.3 - 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;

9.2.4 - 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.

9.3 - RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.3.1 - Registro comercial, para empresa individual;

9.3.2 - 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;

9.3.3 - 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;

9.3.4 - 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.

9.4 - RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:

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

9.4.2 - 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;

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

9.4.4 - 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;

9.4.5 - 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;

9.4.6 - 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;



9.4.7 - 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.

9.5 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

9.6 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.6.1 - **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;

9.6.2 - **Declaração emitida pela empresa licitante, de que será apresentado 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;

9.6.3 - **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 **ANEXO VI** deste edital.

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

9.7.1 - 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 9.4.2, 9.4.3 e 9.4.4 que em razão da centralização e certidão conjunta, deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerão todas as suas filiais;

9.7.2 - 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 9.4.2, 9.4.3 e 9.4.4 que em razão da centralização e certidão conjunta deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerão todas as suas filiais.

9.8 - 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.

9.9 - A licitante que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa 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 13 deste instrumento.

9.10 - 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.

9.11 - A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) em conformidade com a Lei Complementar n.º 123/06 deverá apresentar os documentos relativos a regularidade fiscal, ainda que existam pendências.



Secretaria Municipal de Administração

- 9.11.1** - 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 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 Pregoeiro (a) e, desde que solicitado, por escrito, pela licitante.
- 9.11.2**- 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.
- 9.11.3**- 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.
- 9.11.4**- 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.
- 9.12**- 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;

10- DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 10.1** - 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 **18.17** deste Edital;
- 10.1.1** - Não será admitida a impugnação do Edital por intermédio de fac-símile ou via *e-mail*.
- 10.2** - Caberá ao(a) Pregoeiro(a) decidir sobre o pedido de impugnação do Edital no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 10.3** - 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.

11- DOS RECURSOS

- 11.1** - 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.
- 11.1.1** - 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.
- 11.1.2** - 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 18.17.**
- 11.1.3** - Não será admitida apresentação das razões de recursos, por intermédio de *fac-símile* ou via *e-mail*.
- 11.1.4** - 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 anterior (11.1.2), sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.
- 11.2** - 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;



Secretaria Municipal de Administração

- 11.3 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4 - Recebido o recurso, o(a) Pregoeiro(a) prestará informações.
- 11.4.1 - 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.
- 11.5 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**.

12- DO FORNECIMENTO/ CONTRATO

- 12.1 - As obrigações decorrentes desta licitação a serem firmadas entre a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** e a proponente vencedora serão formalizadas por meio de Contrato e/ou instrumento equivalente, observando as condições estabelecidas neste Instrumento, legislação vigente e na proposta vencedora.
- 12.2 - O prazo para a retirada da Nota de Empenho/ Ordem de Fornecimento será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação da licitante.
- 12.3 - Todo produto entregue, deverá conter, validade e/ou garantia, quando da emissão da Nota Fiscal.
- 12.4 - Quando do início do fornecimento dos produtos, caso haja dúvidas em relação às especificações e normas, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** 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.
- 12.5 - Os produtos deverão ser entregues de acordo com o Anexo I – Termo de Referência e disposições estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**.
- 12.5.1 - 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.
- 12.5.2 - 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** o valor correspondente aos custos que vier a ter para suprir as necessidades administrativas de suas unidades, até o recebimento dos respectivos produtos.
- 12.6 - 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.
- 12.7 - Os materiais deverão ser fornecidos de forma a atender as necessidades da **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** e permitir imediata utilização dos mesmos, correndo por conta da empresa vencedora os custos correspondentes..
- 12.8 - Os produtos serão recusados pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** 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.
- c) Quando se tratar de produtos de origem estrangeira e não estiverem acompanhados das informações de orientação ao usuário escritas em língua portuguesa.
- 12.9 - 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



Secretaria Municipal de Administração

neste Edital e de ressarcir a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** custos decorrentes do atraso, na forma do disposto neste instrumento convocatório.

- 12.10** - No caso previsto no item anterior, em sendo recusados os produtos pela segunda vez, a Secretaria poderá cancelar a Nota de Empenho referente aos mesmos, sendo facultado a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** a convocação da empresa classificada na ordem subsequente para efetuar o fornecimento dos produtos não aprovados e não recebidos definitivamente.
- 12.11** - Os produtos fornecidos deverão conter prazo de 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 materiais 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.
- 12.12** - No caso de substituição dos materiais, as novas unidades terão os mesmos prazos de validade originalmente dados aos substituídos, a contar da data em que ocorrer a substituição.
- 12.13** - Em caso de demora na substituição dos produtos que apresentaram qualquer irregularidade, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** 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.
- 12.14** - 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.
- 12.14.1** - 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.
- 12.14.2** - 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.

13- DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES

- 13.1** - 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.
- 13.1.1** - 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 n.º 10.520/02 e Lei n.º 8.666/93.
- 13.2** – 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



Secretaria Municipal de Administração

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.

13.2.1 - 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.

13.3 – 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:

13.3.1 - Convocado dentro do prazo de validade da proposta não celebrar o contrato;

13.3.2 - Deixar de entregar documentação exigida para o certame dentro do prazo estabelecido no Edital, considerando, também, como documentação a proposta ajustada;

13.3.3 - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;

13.3.4 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

13.3.5 - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;

13.3.6 - Não manter a proposta;

13.3.7 - Falhar ou fraudar na execução do contrato.

13.4 - Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.

13.5 - 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.

13.6 - 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.

13.7 - 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.

14 – DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

14.1 - As faturas, devidamente atestadas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** 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.

14.2- O pagamento só será efetuado mediante certidões de regularidade da licitante vencedora - CND do INSS, FGTS;

14.2.1 - Em caso de irregularidade fiscal, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** notificará a empresa vencedora para que sejam sanadas as pendências no prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período. Findo este prazo sem que haja a regularização por parte da empresa vencedora, ou apresentação de defesa aceita pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, 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.



Secretaria Municipal de Administração

- 14.3** - Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item **14.1**, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.
- 14.3.1** - A devolução de fatura não aprovada pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** não servirá de motivo para que a ADJUDICATÁRIA suspenda o fornecimento dos produtos ou deixe de efetuar o pagamento devido a seus empregados;
- 14.4** - A(s) nota(s) fiscal(is) será(o) conferida(s) e atestada(s) pelo responsável designado para o acompanhamento e recebimento dos produtos.
- 14.5** - 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** de acordo com o disposto no artigo 5º caput da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 14.6** – A **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** poderá sustar o pagamento de qualquer fatura apresentada pela ADJUDICATÁRIA, no todo ou em parte, nos seguintes casos:
- 14.6.1** - Descumprimento de obrigação relacionada com os objetos contratados;
- 14.6.2** - Débito da ADJUDICATÁRIA com a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** proveniente da execução do contrato decorrente desta licitação;
- 14.6.3** - Não cumprimento das obrigações hipótese em que o pagamento ficará retido até que a ADJUDUCATÁRIA atenda à cláusula infringida;
- 14.6.4** - Obrigações da ADJUDICATÁRIA com terceiros que, eventualmente, possam prejudicar a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**;
- 14.6.5** - Paralisação dos objetos por culpa da ADJUDICATÁRIA.
- 14.7** - 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.
- 14.8** - 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- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 15.1** - As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da **Dotação Orçamentária de 2014**.

16 – DA CONTRATAÇÃO

- 16.1** - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura de contrato, cuja minuta constitui o **Anexo II** do presente ato convocatório.
- 16.2** - O contrato a ser celebrado entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará após **12 (doze) meses**, contados a partir do recebimento da ordem de fornecimento.
- 16.3** - 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.
- 16.4** - 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 **13** deste Edital.
- 16.5** - 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.



Secretaria Municipal de Administração

- 16.5.1** - 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.
- 16.5.2** - A empresa deverá manter durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 16.6** - Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o item 16.5, ou se recusar a assinar o Contrato, serão convocadas as demais licitantes classificadas com vistas à celebração do contrato.
- 16.7** - No ato da assinatura do Contrato a Adjudicatária deverá:
- 16.7.1** - 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.
- 16.7.2** - 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.
- 16.7.2.1** - 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.
- 16.7.2.2** - 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.

17- FRAUDE E CORRUPÇÃO

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

18- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1** - Fica assegurado à Autoridade competente o direito de:
- 18.1.1** - 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;
- 18.1.2** - 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;
- 18.1.3** - 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;
- 18.1.4** - 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;

- 18.2** - Os produtos deverão ser fornecidos rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais.
- 18.3** - 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.
- 18.4** - Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:
- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)**
 - Anexo II – Minuta Contratual**
 - Anexo III - Termo de Credenciamento (modelo)**
 - Anexo II - Declaração de Habilitação**
 - Anexo V - Carta proposta da licitante**
 - Anexo VI - Carta de apresentação da documentação**
 - Anexo VII – Comprovante de Recibo Edital**
- 18.5** - 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.
- 18.6** - 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 contrato.
- 18.7** - 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.
- 18.8** - 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;
- 18.9** - 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.
- 18.10** - As proponentes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 18.11** - 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.
- 18.12** - 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.
- 18.13** - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 18.14** - 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.

- 18.15** - A homologação do resultado dessa licitação não importará em direito à contratação.
- 18.16** - À licitante vencedora é vedado transferir ou subcontratar o objeto adjudicado decorrente deste Edital, ficando obrigada, perante **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** pelo exato cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.
- 18.17** - 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 – Parque Lozandes, Goiânia - GO.
CEP. 74884-900.

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.

- 18.18** - 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.
- 18.19** - 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.
- 18.20** - É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do Edital pelo *site*: www.goiania.go.gov.br até a data da realização da sessão pública de abertura dos envelopes Proposta de Preços e Documentos de Habilitação .
- 18.21** - Os licitantes interessados que adquirirem o Edital através do *site* www.goiania.go.gov.br e www.licitacoes-e.com.br ou qualquer outra fonte deverão remeter o Comprovante de Recibo do Edital, conforme **ANEXO VII**, à Secretaria Municipal de Administração – SEMAD, sob pena de não notificação de eventuais retificações ocorridas no Edital bem como de quaisquer informações adicionais;
- 18.22** - 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.

19 - DO FORO

- 19.1** - 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 03 dias do mês de abril de 2014.

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário

Lucíula Santana dos Santos Ferreira
Pregoeira Geral (interina)



20- ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

LICITAÇÃO / MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2014
TIPO DA LICITAÇÃO:	MENOR PREÇO POR LOTE

DADOS DA SOLICITANTE

PREFEITURA DE GOIÂNIA – GO
ÓRGÃO: Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS
ÓRGÃO LICITANTE: Secretaria Municipal de Administração – SEMAD
LOCALIZAÇÃO: Paço Municipal - Av. do Cerrado, 999, Bloco. B, Térreo – Parque Lozandes - Goiânia – GO CEP:74884-900 Fone: (62) 3524-6320 Fax: (62) 3524-6315 E-MAIL: semad@semad.goiania.go.gov.br

OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, aveia em flocos, café torrado em pó, leite em pó integral, ovos, entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

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 Francisco Costa Cunha T.Tita (Antiga 26-A), Qd. 63, s/n, Setor Aeroporto, Goiânia/GO.

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

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, aveia em flocos, café torrado em pó, leite em pó integral, ovos, entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

LOTE 01

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	3.000	Achocolatado em Pó: <ul style="list-style-type: none">• Apresenta em sua composição cacau alcalino lecitinado, açúcar, maltodextrina, lecitina de soja, sal refinado, vitaminas, minerais (Fe, Ca e Zn) e aromatizante, utilizado para o preparo de leite achocolatado;• Acondicionado em embalagem de 400 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade;• Não contem glúten;• 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;• Ausência de sujidades e parasitas. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 02

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	1.000	Açúcar cristal: <ul style="list-style-type: none">• Produto obtido de cana de açúcar apresentado sob forma de cristais com coloração branca, homogênea, ausência de odores e partículas estranhas;• (Acondicionamento em saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 5 kg). Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 03

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	500	Arroz grão longo fino tipo I: <ul style="list-style-type: none">• É o produto constituído de grãos de arroz (Oriza Sativa L.);• Classe longo fino, submetidos a beneficiamento e classificação de acordo com padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, safra recente;• O produto deverá ser constituído de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e/ou		



			<p>vegetais;</p> <ul style="list-style-type: none"> Acondicionado em embalagem plástica de 5 Kg, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
--	--	--	---	--	--

LOTE 04

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	1.000	<p>Amendoim:</p> <ul style="list-style-type: none"> Grupo descascado, subgrupo selecionado, classe miúdo, tipo I; Acondicionado em pacote plástico de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 05

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	unid	2.000	<p>Aveia em Flocos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aveia em flocos, embalagem c/500gr, caixa aveia, apresentação flocos, prazo validade 1 ano (fechado), aplicação mingau; Aveia em Flocos Finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação; Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídios e 63g de carboidratos; Embalada em polietileno atóxico, contendo 1000g. Reembalados em caixas de papelão resistentes. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 06

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	4.000	<p>Bolacha de Maisena:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produto pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, soro de leite e coco ralado, além de outros ingredientes, desde que permitidos na legislação vigente, embalagem primaria 400 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 07

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)



01	pacote	4.000	Bolacha de Sal cream cracker: <ul style="list-style-type: none">• Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente 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;• Acondicionado em embalagem primária de 400 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá ser indicada a marca.		
----	--------	-------	--	--	--

LOTE 08

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	kg	800	Café Torrado em Pó: <ul style="list-style-type: none">• Embalagem (TIPO ALMOFADA), resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500 gramas, homogêneo, máximo de 01% de impurezas, pacote com 500 g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 09

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	800	Coco Seco Ralado sem Açúcar: <ul style="list-style-type: none">• Produto parcialmente desidratado e desengordurado;• Acondicionado em embalagem plástica resistente em pacote de 100 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 10

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	lata	500	Extrato de Tomate: <ul style="list-style-type: none">• Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos, do tomateiro Solanum Lycopersicum, por processo tecnológico adequado;• Acondicionado em lata de 350 gramas e embalagem secundária com 24 unidades de 350 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.		



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

LOTE 11

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	1.000	Farinha de Trigo: <ul style="list-style-type: none">• 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 poderá ser acrescido outros componentes, de acordo com o especificado na presente Norma;• Acondicionado em embalagem de papel de 1 Kg, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 12

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	lata	300	Fermento Químico em Pó: <ul style="list-style-type: none">• Produto composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem glúten;• Acondicionado em lata de 100 gramas contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Resolução – CNNPA nº. 38, de 1977. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 13

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	2.000	Fubá de Milho: <ul style="list-style-type: none">• Produto isento de sujidades ou larvas;• Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá ser indicada a marca.		

LOTE 14

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	kg	5.000	Leite em Pó Integral: <ul style="list-style-type: none">• Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a		



			<p>alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados;</p> <ul style="list-style-type: none"> Acondicionado em saco aluminizado, hermeticamente fechado de 400grs, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
--	--	--	--	--	--

LOTE 15

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	unid	3.000	<p>Leite - Leite Integral UHT:</p> <ul style="list-style-type: none"> O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação; Leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas; O produto deve apresentar data de validade de no máximo 4 (quatro) ou 5 (cinco) meses. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 16

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	800	<p>Margarina Vegetal:</p> <ul style="list-style-type: none"> Acondicionada embalagem plástica lacrada de 500 gramas, c/ mínimo 65% de lipídios c/sal, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 17

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	1.000	<p>Macarrão Espaguete tipo Sêmola:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo e água adicionados ou não de outras substâncias permitidas por lei; O produto deve ser preparado com sêmola de trigo, submetido ao processo de secagem; Acondicionado saco de polietileno 		



			<p>atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 500 gramas;</p> <ul style="list-style-type: none"> Na embalagem primária deverá constar data de validade, e sobre o fabricante. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
--	--	--	---	--	--

LOTE 18

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	1.500	<p>Milho de Pipoca:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produto proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 19

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	pacote	1.500	<p>Milho de Canjica Amarela:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produto obtido de grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie <u>Zea Mays</u>, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação); O produto deverá ser constituído de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais; Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 20

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	unid	500	<p>Mistura pronta, para bolo, sabor chocolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> Acondicionado em embalagem de 500 gr; Ingredientes: Açúcar, Farinha de Trigo Rica em Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Cacau em Pó, Amido, Amido Pré-Gelatinizado, Sal, Fermento Químico (Bicarbonato de Sódio e Fosfato Ácido de Alumínio e Sódio), Aromatizantes, Estabilizante Polisorbato 80 e 		



			<p>Espessante Goma Guar;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
--	--	--	--	--	--

LOTE 21

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	unid	500	<p>Mistura pronta, para bolo, sabor coco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acondicionada em embalagem de 500 gr; • Ingredientes: Açúcar, Farinha de Trigo Rico em Ferro e Ácido Fólico, Amido, Gordura Vegetal, Amido Pré-Gelatinizado, Sal, Fermento Químico (Bicarbonato de Sódio e Fosfato Ácido de Alumínio e Sódio), Aromatizante, Estabilizante Polisorbato 80 e Espessante Goma Guar; • Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 22

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	unid	500	<p>Mistura pronta, para bolo, sabor milho:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acondicionada em embalagem de 500 gr; • Ingredientes: Açúcar, farinha de milho, rica em ferro e ácido fólico, amido, farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fécula de mandioca, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, espessante: goma guar e aromatizante; • Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 23

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	unid	500	<p>Mistura pronta para bolo, sabor abacaxi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acondicionado em embalagem de 500 gr; • Ingredientes: Açúcar, Farinha de Trigo Rico em Ferro e Ácido Fólico, Amido, Gordura Vegetal, Amido Pré-Gelatinizado, Sal, Fermento Químico (Bicarbonato de Sódio e Fosfato Ácido de Alumínio e Sódio), Aromatizante, 		



			<p>Estabilizante Polisorbato 80 e Espessante Goma Guar;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
--	--	--	---	--	--

LOTE 24

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	cx	1.000	<p>Ovos de granja brancos médio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características: superfície lisa e limpa, com casca inteira sem deformação, com peso entre 50 e 55 gramas cada. (não poderá apresentar superfície rugosa, casca quebrada, superfície suja com excrementos); • Validade no mínimo de 20 dias. (Acondicionamento em suporte próprio com 30 dúzias). <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 25

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	unid	500	<p>Óleo Vegetal de Soja Refinado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes, dos grãos de soja, Glycine Max L. Merrill; • O produto deve estar isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto; • Acondicionado em embalagem PET de 900 mL, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 26

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	kg	2.000	<p>Polvilho Doce Granulado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produto amiláceo extraído da mandioca (Manihot utilissima); • Acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica de 1 Kg, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 27

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	lata	5.000	<p>Suco de Frutas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentrado sem Açúcar, produto proveniente de matéria-prima sã, isentas de sujidade e parasitas; 		



			<ul style="list-style-type: none"> Acondicionado em embalagem plástica de 1 Litro, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade; Sabores: 1000 litros de maracujá, 1000 litros de uva, 1000 litros de goiaba, 2000 litros de caju. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
--	--	--	--	--	--

LOTE 28

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	kg	1.000	<p>Sal Refinado:</p> <ul style="list-style-type: none"> Iodado, umidade máxima 2%, iodo metalóide 40-60 mg/kg, pacote com 1kg, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

LOTE 29

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	lata	1.000	<p>Sardinha em Conserva:</p> <ul style="list-style-type: none"> Acondicionado em lata com 125g, molho em óleo; Embalagem contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

VALOR TOTAL DOS LOTES:..... R\$

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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 400 gramas 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 12 kg. Deve conter as seguintes informações:

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

ACÚCAR 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				
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	2	10	10 ²



	(mL)		5	0	Ausente	-
--	------	--	---	---	---------	---

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

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 30 kg.

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 100 g:

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 5 kg. 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 30 kg.

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 100 g:

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 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 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 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

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%

Proteína13,9 g

Lipídios8,5 g

Carboidrato.....66,6 g

Valor Calórico Total394 Kcal

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 – Embalagem



Secretaria Municipal de Administração

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

BISCOITO DOCE - TIPO MAISENA

1 - Descrição do produto

Biscoito tipo maisena é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente 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 5 x 10²

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 trans	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;
- 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 e empilhamento recomendado.

BISCOITO SALGADO – CREAM CRACKER

1 - Descrição do produto

Biscoito salgado é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento químico (bicarbonato sódio, 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..... 9,0/g

Lipídeos: mínimo..... 9,0/g

Carboidratos: mínimo..... 60g

3 - Embalagem

Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 400 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 8 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

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 percentagem 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 (TIPO ALMOFADA), resistente, hermeticamente fechado, com peso 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 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;
- Deverá ser apresentado selo de pureza ABIC - Associação Brasileira das Indústrias de Café.
- Outras informações.

Secundária: caixa de papelão ou caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 5 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.



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 sãos 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	-

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 10 kg. Deve conter as seguintes informações:

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



EXTRATO DE TOMATE

1 - Descrição do produto

Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos, 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 10^2

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 350 g. A lata não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento deve conter etiqueta adesiva com a 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 10 kg, a embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

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 sãos 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 250 µm.

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 10^3 /g

Staphylococcus Aureus: máximo de 10^3 /g



Bolores e Leveduras: máximo de $10^4/g$

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 1 kg. 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 30 kg de peso líquido.

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 monocalcício, 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	5×10^2	5	2	10^2	5×10^2



3 - Embalagem

Primária: pote plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 100 gramas. 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;
- 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 5 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

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 100 g de alimento.

- Umidade 8,3 %
- Proteína1,2 g
- Lipídios0,3 g
- Carboidrato.....79,1 g
- Valor Calórico Total351 Kcal

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 - Embalagem



Secretaria Municipal de Administração

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 15 kg.

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	Microorganismo	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 400 gramas. 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 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

LEITE INTEGRAL LONGA VIDA (UHT)

1 – Descrição do produto

Leite Longa Vida ultra pasteurizado (UHT) é o leite líquido homogeneizado, que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado assepticamente. Sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Produto constituído por leite integral será aceito os seguintes estabilizantes: Sódio (mono fosfato), sódio (di) fosfato, sódio (tri) fosfato, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expresso em P205. Não contém glúten.

2 – Características Gerais

2.1 - Gerais

Leite integral fluido longa vida, com aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos, com fabricação máxima de 05 dias no ato da entrega. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/Vol. A1985). Embalagem com 01 Litro.

2.2 - Microbiológicas

O leite UHT não deve ter microrganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, pelo que após a incubação na embalagem fechada a 25 - 37°C, durante 7 dias deve obedecer:

Requisitos	Critérios de aceitação	Categoria (I.C.M.S.F)	Métodos de análise
Aeróbicos Mesófilos/ml	n=5 c=0 m=100	10	FIL 100B:191

2.3 - Microscópicas

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

2.4 Físico-químicas do Leite Integral Longa Vida (3,5% de gordura) – Padrão

Porção de 200 ml (1 copo)	Quantidade %	VD*
Valor energético	123 kcal = 517 KJ	6,00%
Carboidratos	9,3 g	3,00%
Proteínas	6,6 g	9,00%
Gorduras totais	6,6 g	12,00%
Gorduras saturadas	4,3 g	20,00%
Gorduras Trans	Sem informação	----
Fibra alimentar	0 g	0,00%
Sódio	100 mg	4,00%



*Valores diários com base em dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ

Fonte: PHILIPPI, 2001.

2.5 – Parâmetro mínimos de qualidade

Requisitos	Leite integral	Métodos de análises
Matéria Gorda	Min. 3.0	FIL C 1987
Acidez g ac. Láctico/100ml	0,14 a 0,18	AOAC 15ª ed, 947.05
Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	FIL 48 1969
Extrato seco desengordurado % (m/m)	Min. 8,2	FIL 21B 1987

Após uma incubação em embalagem fechada a 35.37°C durante 7 dias, deve obedecer:

- a) Não deve sofrer modificações que alteram a embalagem.
- b) Deve ser estável ao etanol 68%v/v.
- c) A acidez não deve ir além de 0,02g de ácido láctico/100ml em relação à acidez determinada em outra amostra original fechada sem incubação previa.
- d) As características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite UAT sem incubar.

3 - Embalagem

Primária: o leite UHT deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação.

Deve estar acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto e com prazo de validade a vencer 05 meses a partir da data da entrega do produto.

Secundária: caixa de papelão reforçada com até 12 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, lacradas, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento. Deve conter as seguintes informações:

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

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	Microrganismo	Tolerância para amostra	Tolerância para amostra representativa
----------	---------------	-------------------------	--



alimentos		indicativa	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 100 g 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 500 gramas.

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 6 kg.

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 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

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 N° 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 n°. de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

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

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 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.

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

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	Microrganismo	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 100 g 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 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 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 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

MISTURA PARA PREPARO DE BOLO – SABOR CHOCOLATE

1 – Descrição do produto

Alimento à base de farinha de trigo, obtido a partir do processo tecnológico adequado, com adição dos demais ingredientes: açúcar, farinha de trigo, leite em pó, gordura vegetal emulsificada, ovo em pó, sal, fermento químico em pó, aromatizantes e outras substâncias, desde que permitidas por lei e citadas no rótulo.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos. Deverá ser isento de quaisquer detritos animais e/ou vegetais e/ou ingredientes que não façam parte da composição do produto. O alimento deverá ser diluído em 500 ml (quinhentos mililitros) de água. Rendimento do produto de aproximadamente 20 (vinte) porções de 60 g (sessenta gramas).

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 em pó	B.cereus	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujeira, parasitas, insetos, fungos, fermentação, leveduras, detritos de animais ou vegetais e outras substâncias estranhas.

2.4 – Físico-Químicas

Valores aproximados por 100 g:

Valor Calórico total 400 Kcal
 Carboidratos 73 g
 Proteínas 6 g
 Lipídeos 10 g
 Sódio 124 mg

3 – Embalagem

Primária: pacotes de polietileno atóxico ou pacotes aluminizados, resistentes. Peso líquido de 500grs. 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 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;
- Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada, contendo 10 kg (dez quilogramas), no máximo.

MISTURA PARA PREPARO DE BOLO – SABOR COCO

1 – Descrição do produto

Alimento à base de farinha de trigo, obtido a partir do processo tecnológico adequado, com adição dos demais ingredientes: açúcar, farinha de trigo, leite em pó, gordura vegetal emulsificada, ovo em pó, sal, fermento químico em pó, aromatizantes e outras substâncias, desde que permitidas por lei e citadas no rótulo.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos. Deverá ser isento de quaisquer detritos animais e/ou vegetais e/ou ingredientes que não façam parte da composição do produto. O alimento deverá ser diluído em 500 ml (quinhentos mililitros) de água. Rendimento do produto de aproximadamente 20 (vinte) porções de 60 g (sessenta gramas).

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 em pó	B.cereus	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujeira, parasitas, insetos, fungos, fermentação, leveduras, detritos de animais ou vegetais e outras substâncias estranhas.

2.4 – Físico-Químicas

Valores aproximados por 100 g:

Valor Calórico total 400 Kcal
 Carboidratos 73 g
 Proteínas 6 g
 Lipídeos 10 g
 Sódio 124 mg

3 – Embalagem

Primária: pacotes de polietileno atóxico ou pacotes aluminizados, resistentes. Peso líquido de 500 grs. 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 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;
- Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada, contendo 10 kg (dez quilogramas), no máximo.

MISTURA PARA PREPARO DE BOLO – SABOR MILHO

1 – Descrição do produto

Alimento à base de farinha de trigo, obtido a partir do processo tecnológico adequado, com adição dos demais ingredientes: açúcar, farinha de trigo, leite em pó, gordura vegetal emulsificada, ovo em pó, sal, fermento químico em pó, aromatizantes e outras substâncias, desde que permitidas por lei e citadas no rótulo.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos. Deverá ser isento de quaisquer detritos animais e/ou vegetais e/ou ingredientes que não façam parte da composição do produto. O alimento deverá ser diluído em 500 ml (quinhentos mililitros) de água. Rendimento do produto de aproximadamente 20 (vinte) porções de 60 g (sessenta gramas).

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 em pó	B.cereus	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujeira, parasitas, insetos, fungos, fermentação, leveduras, detritos de animais ou vegetais e outras substâncias estranhas.

2.4 – Físico-Químicas

Valores aproximados por 100 g:

Valor Calórico total 400 Kcal
 Carboidratos 73 g
 Proteínas 6 g
 Lipídeos 10 g
 Sódio 124 mg

3 – Embalagem

Primária: pacotes de polietileno atóxico ou pacotes aluminizados, resistentes. Peso líquido de 500grs. 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 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;
- Outras informações.



Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada, contendo 10 kg (dez quilogramas), no máximo.

MISTURA PARA PREPARO DE BOLO – SABOR ABACAXI

1 – Descrição do produto

Alimento à base de farinha de trigo, obtido a partir do processo tecnológico adequado, com adição dos demais ingredientes: açúcar, farinha de trigo, leite em pó, gordura vegetal emulsificada, ovo em pó, sal, fermento químico em pó, aromatizantes e outras substâncias, desde que permitidas por lei e citadas no rótulo.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos. Deverá ser isento de quaisquer detritos animais e/ou vegetais e/ou ingredientes que não façam parte da composição do produto. O alimento deverá ser diluído em 500 ml (quinhentos mililitros) de água. Rendimento do produto de aproximadamente 20 (vinte) porções de 60 g (sessenta gramas).

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 em pó	B.cereus	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujeira, parasitas, insetos, fungos, fermentação, leveduras, detritos de animais ou vegetais e outras substâncias estranhas.

2.4 – Físico-Químicas

Valores aproximados por 100 g:

Valor Calórico total 400 Kcal
 Carboidratos 73 g
 Proteínas 6 g
 Lipídeos 10 g
 Sódio 124 mg

3 – Embalagem

Primária: pacotes de polietileno atóxico ou pacotes aluminizados, resistentes. Peso líquido de 500grs. 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 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;
- Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada, contendo 10 kg (dez quilogramas), no máximo.



OVOS DE GRANJA

1 - Descrição do produto

Pela simples designação, "ovo" é um alimento de origem animal, procedente da ave galinha. O ovo é um corpo unicelular, formado no ovário ou oviduto. Compõe-se de protoplasma, vesículas germinativas e envoltórios, e contém os nutrientes essenciais para nutrir o gérmen da respectiva espécie.

2 - Características do produto

2.1-Gerais: O alimento deverá cumprir as exigências a seguir, obedecendo à legislação em vigor:

- Grupo I: casca de cor branca ou esbranquiçada.
- Classe A: Câmara de ar fixa com no máximo de 4 mm de altura; devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca sem deformação; apresentar gema translúcida, firme, consistente, límpida, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas.
- Tipo 3: peso mínimo de 50g;
- Ausência de odor estranho quando retirado da casca.

2.2 – Microbiológicas

Salmonella sp/25g- ausente

O produto deverá apresentar-se bem para o consumo, de conformidade com inspeção oficial e não deverá apresentar cascas partidas ou rachadas.

3 – Embalagem

- Primária: cartela em papel resistente contendo duas dúzias e meia (30 ovos).
- Secundária: material que apresenta segurança no transporte e armazenagem.

Deverá constar de forma legível a data de embalagem e validade.

4 - Avaliação

No ato da entrega do produto no Almoxarifado/SEMAS, o mesmo deverá apresentar as características citadas acima. Caso as características sensoriais (sabor, cor, odor e textura) não estejam de acordo com a amostra apresentada e especificações do edital, o produto não será aceito, incorrendo ao licitante as penas cabíveis.

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. Merrill.

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 900 ml. 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.

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	Microorganismo	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 Total.....12,6 Kcal

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 - Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 kg 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 20 kg.

SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO – SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET) (1.000 litros).

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 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 1.000 ml (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.

SUCO DE UVA CONCENTRADO – SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET) (1.000 litros).

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 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 1.000 ml (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.

SUCO DE GOIABA CONCENTRADO – SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET) (1.000 litros).

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 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 1.000 ml (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.

SUCO DE CAJÚ CONCENTRADO – SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET) (2.000 litros).

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 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 1.000 ml (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.

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 1 kg. 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 30 kg, a embalagem deve conter as seguintes informações:

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

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 100 g:

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 125 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 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 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

OBSERVAÇÕES:

- Obrigatoriamente os produtos a serem ofertados deverão ser de 1ª qualidade;
- 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 deverá garantir as características sensoriais e a integridade do produto. O veículo não deverá 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;
- Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, em especial, as Portarias CVS-15/91 e CVS-01/2007 e possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância sanitária competente;
- 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;
- As embalagens 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 estar com o prazo de validade determinado pelo fabricante com, no máximo, 20% (vinte por cento), decorrido, devendo estar, na data da entrega, com o implemento de condições, com, no mínimo, 80% (oitenta por cento), do prazo de validade;
- Os produtos deverão apresentar aspecto e coloração homogênea, odor e sabor próprios, isentos de quaisquer detritos animais e/ou vegetais não característicos;
- Os produtos deverão obedecer todas as especificações contidas na ficha técnicas.

PRAZO E LOCAL DE ENTREGA: Será de forma total de 10 (dez) a 15 (quinze) dias após a solicitação, no Almoarifado da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, na Rua Francisco Costa Cunha T.Tita (Antiga 26-A), Qd. 63, s/n, Setor Aeroporto, Goiânia - Goiás, CEP: 74.075-300. Exceto lote 24 (ovos de granja brancos médio) que a entrega do produto será feita semanalmente, devidamente acondicionada de modo a garantir as características sensoriais do produto, no Almoarifado.



Secretaria Municipal de Administração

CRONOGRAMA DE ENTREGA DO GÊNERO ALIMENTÍCIO (OVOS):

- O item ovos (caixa com 12 unidades) deverá ser entregue **semanalmente** conforme cronograma estabelecido pela Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional/SEMAS. Segue abaixo estimativa para entrega do produto:

Produto	Estimativa semanal	Estimativa mensal	Total / Anual
Ovos (caixa com 12 unidades)	21 caixas	84 caixas	1.000 caixas

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 03 dias do mês de abril de 2014.

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário

Lucíula Santana dos Santos Ferreira
Pregoeira Geral (interina)



**21- ANEXO II
MINUTA CONTRATUAL**

CONTRATO N.º /2014.

Contrato de fornecimento de gêneros alimentícios, que entre si celebram a Secretaria Municipal de Assistência Social, e a empresa _____, nas cláusulas e condições que se seguem:

O MUNICÍPIO 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 **Secretário(a) Sr.(a)** _____, 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 _____, 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 n.º 2.968/08 e Lei Complementar n.º 123/2006 aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações, o **Contrato de fornecimento de gêneros alimentícios**, conforme Despacho autorizatório n.º _____ de fls, **Processo n.º 54823819/2013, Pregão Eletrônico n.º 117/2014**, 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, para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, conforme condições estabelecidas neste instrumento contratual e edital Pregão Eletrônico n.º 117/2014 e seus Anexos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

2.1 - A CONTRATADA obriga-se a:

- Não transferir a outrem ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto do presente Contrato;
- Executar fielmente o contrato avençado, de acordo com as cláusulas avençadas neste Edital constante do **Pregão Eletrônico n.º 117/2014, Termo de Referência – Anexo I**, solicitação da CONTRATANTE, especificações, condições, prazos, locais, proposta ofertada, e, ainda, as normas vigentes, respondendo pelas consequências 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 n.º 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.

3.2 - A CONTRATADA manterá, durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

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

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 parcela única, 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 _____, 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**.

5 .CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES E MULTA

6.1 - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o **CONTRATADO** à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total da contratação.

6.1.1 - A multa a que se alude o item 6.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei nº 10.520 e Lei nº 8.666/93.

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** - 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 - 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:
- 6.3.1** - Convocado dentro do prazo de validade da proposta 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 licitante 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 entregar os produtos contratados conforme solicitados pela **CONTRATANTE**, nos termos prescritos no Anexo I deste Edital.
- 7.1.1** - A Comissão de Recebimento de Objeto deverá atestar a qualidade e quantidade dos produtos, mediante recibo (§1º do art. 73), devendo rejeitar qualquer produto que esteja em desacordo com o especificado no Edital.
- 7.2** - Os produtos deverão ser entregues no local, datas, e demais normas estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** e condições estabelecidas no Edital, Anexo I-Termo de Referência.
- 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.
- 7.5** - Em conformidade com os artigos 73 e 76 da Lei n.º 8.666/93, mediante recibo, o objeto deste contrato 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.

7.5.1 - Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito/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.

7.5.2 - 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

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:

a) 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;

b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

c) 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 PUBLICAÇÃO

9.1 - 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.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA APRECIÇÃO DA CGM E CADASTRO NO TCM

10.1 - 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.

11. CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VINCULAÇÃO

11.1 - Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 117/2014** e seus Anexos, a Proposta da CONTRATADA datada de __/__/__, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 - 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.



13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1 - 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



22- ANEXO III

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, Parque Lozandes, Goiânia- GO.

Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2014.**

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa....., com sede na , C.N.P.J. n.º , através de seu representante legal Sr. (a) , cargo , CREDENCIA o (a) Sr. (a) , 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 117/2014**, outorgando-lhe plenos poderes para formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recursos e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos 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.



23- ANEXO IV

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

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

Endereço: Avenida do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Goiânia - GO.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2014.

Prezados Senhores,

_____**(nome da empresa)**_____, CNPJ/MF n.º _____, sediada _____**(endereço completo)**_____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) objetos(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, declaramos junto ao(a) Pregoeiro (a) da SEMAD 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 117/2014**, 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.



24- ANEXO V

CARTA PROPOSTA

Ao (a) Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA
Endereço: Av. do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Goiânia- GO.
Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2014.**

Prezados Senhores,

_____(**nome da empresa**)____, CNPJ/MF n.º _____, sediada _____(**endereço completo**)____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) produto(s)**, 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 Referencia, contendo quantitativos, especificação do objeto, valores unitários e totais e locais de entrega).

LOTE 01

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$

-Preço unitário por item e por extenso

ITEM ____ = R\$

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$

Declaramos que os produtos são novos e de primeira qualidade.

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos a fornecer o material no prazo, local, condições e especificações 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 copia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.



25- ANEXO VI

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

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

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

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2014.

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.



26- ANEXO VII

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, via 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 117/2014 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO - PREFEITURA DE GOIÂNIA.

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado em pó, aveia em flocos, café torrado em pó, leite em pó integral, ovos, entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

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: ___ / ___ / ____.