



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2016 – 1ª REPUBLICAÇÃO LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE Regido pela Lei 10.520/2002, Lei Complementar nº. 123/2006, Lei Complementar nº. 147/2014, Decreto Municipal nº. 2.968/2008 alterado pelo Decreto Municipal nº 2.126/2011, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/1993 e suas alterações e demais legislações pertinentes.
DATA DE ABERTURA	Início de acolhimento de propostas dia 15/06/2016. Propostas recebidas até 28/06/2016 às 14:00 horas. Abertura das propostas eletrônicas dia 28/06/2016 às 14:00 horas. Início da sessão de disputa de lances dia 28/06/2016 às 15:00 horas.
OBJETO	Aquisição de gêneros alimentícios (açúcar, achocolatado, amido de milho, entre outros) para atender a Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG, 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">• 62029234/2015
ÓRGÃO PARTICIPANTE	<ul style="list-style-type: none">• Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG
<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, no horário das 8 h às 12 h e das 14 h às 18 h nos dias úteis, 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 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	05
06- Da Proposta de Preços	05
07- Da Abertura das Propostas e da Formulação dos Lances	07
08- Do Julgamento das Propostas	07
09- Da Habilitação	08
10- Da Impugnação do Ato Convocatório	10
11- Dos Recursos	11
12- Do Fornecimento/Contrato	11
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	53
22- Anexo III - Termo de Credenciamento (Modelo)	58
23- Anexo IV - Declaração de Habilitação (Modelo)	59
24- Anexo V - Carta Proposta (Modelo)	60
25- Anexo VI - Carta de Apresentação da Documentação	61
26- Anexo VII - Comprovante de Recibo do Edital	62



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2016 – 1ª REPUBLICAÇÃO – PREFEITURA DE GOIÂNIA

DESTINADO A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, CONFORME DETERMINAÇÃO DO ART. 48, I, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006.

O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, por intermédio da **Companhia de Urbanização de Goiânia**, doravante denominada **COMURG**, por meio da Pregoeira Geral e demais Pregoeiros designados pelo **Decreto Municipal nº 1.461/2015**, bem como pelo titular da Pasta designado pelo **Decreto Municipal nº 1.357/2015**, 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 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme **processo nº 62029234/2015**, esclarecendo que a presente licitação e conseqüente contratação serão regidas de conformidade com as regras estipuladas **na Lei Federal nº. 10.520 de 2002, Lei Complementar nº. 123/2006, Lei Complementar 147/2014, Decreto Municipal nº. 2.968/2008 alterado pelo Decreto Municipal nº 2.126/2011**, 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 (açúcar, achocolatado, amido de milho, entre outros) para atender a Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG, 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 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 15/06/2016.
Propostas recebidas até 28/06/2016 às 14:00 horas.
Abertura das propostas eletrônicas dia 28/06/2016 às 14:00 horas.
Início da sessão de disputa de lances dia 28/06/2016 às 15:00 horas.
Tempo normal de disputa de lances: a critério do(a) Pregoeiro(a).

3 - DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 - Somente poderão participar do presente Pregão Eletrônico as empresas enquadradas como **microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do Artigo 3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, 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 com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, bem como 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 às penalidades previstas no art. 97, parágrafo único da Lei 8.666/93 ou impedidas de licitar no âmbito da União, de acordo com o art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

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.

3.5.5 - Empresas que não se enquadrem na condição de microempresa e empresas de pequeno porte.

3.5.6 - Empresas que, embora qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, incidam em qualquer das vedações do artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar nº 123/2006.

3.6 - Esta licitação é expressamente reservada à microempresa e a empresa de pequeno porte. A participação do licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias configura fraude ao certame, sujeitando-o à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município de Goiânia, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

3.7 - O próprio sistema disponibilizara ao licitante a opção de declarar-se como microempresa e empresa de pequeno porte.

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 dos objetos 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 TOTAL** 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 serem apenas rubricadas, contendo:



- 6.3.1.1 - Nome ou razão social, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail), 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 materiais, marca e demais elementos pertinentes, contendo o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais. A proposta deverá conter todos os seus elementos constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade com as especificações do ANEXO I.**
- 6.3.1.4 - A proposta deverá conter as informações e declarações conforme ANEXO 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.**
- 6.10 – O não atendimento do item 6.1 e 6.3 e seus subitens acarretará a desclassificação da proposta ofertada pela licitante. Tal dispositivo aplica-se, inclusive, quanto à exigência de declarações.**

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 **TOTAL** 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 materiais 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 caso de todos os licitantes desistirem da fase de lances e se negarem a negociar com o Pregoeiro, serão utilizados para fins de desempate os seguintes critérios:

8.3.1 – O disposto no § 2º do art. 3º da Lei Federal nº 8.666/93;

8.3.2 – Sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados.

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)

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(a) 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 18.18 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 018/2016 1ª REPUBLICAÇÃO
ENVELOPE: 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 III** 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 Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

9.4.4 - 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;

9.4.5 - 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;

9.4.6 - 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 o objeto desta licitação, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

9.6.2 - **Declaração da empresa licitante para os LOTES 04, 08, 09, 10, 11, 12, 15, 21, 25, 28 E 30** de que será apresentada no ato da assinatura do contrato, a 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 VII** 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, 9.4.6 e 9.5.1 que em razão da centralização e certidão conjunta, deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais;
- 9.7.2 -** Se a licitante for a matriz e a fornecedora do objeto 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, 9.4.6 e 9.5.1 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 nº 123/06 deverá apresentar os documentos relativos a regularidade fiscal, ainda que existam pendências.**
- 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 05 (cinco) 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 05 (cinco) 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 a 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 **18.18** deste Edital;



10.1.1 - Não será admitida a impugnação do Edital por intermédio de cópia não autenticada, *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(à) Pregoeiro(a) e protocolado na sede da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no endereço descrito no subitem 18.18.**

11.1.3 - Não será admitida apresentação das razões de recursos, por intermédio de cópia não autenticada, *fac-símile* ou via *e-mail*.

11.1.4 - Os demais licitantes ficam desde logo, intimados para, caso queiram, apresentar contrarrazões em **até 03 (três) dias úteis** que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

11.1.4.1 – **As razões recursais serão disponibilizadas no site da Prefeitura de Goiânia, ao final do prazo para apresentação dos recursos, momento pelo qual será iniciado o prazo para apresentação das contrarrazões, conforme descrito no subitem 11.1.4.**

11.1.4.2 - Os licitantes são responsáveis pela contagem dos prazos acima mencionados, bem como pelo acompanhamento das publicações ocorridas no endereço eletrônico www.goiania.go.gov.br, ficando a Administração Pública isenta de quaisquer responsabilidades por perda de prazo.

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;

11.3 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4 - Recebido, examinado e decidido o recurso, e constatado a regularidade dos atos praticados o(a) Pregoeiro(a), caso mantenha sua decisão, encaminhará o procedimento à autoridade competente para adjudicação e 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 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.

12.1.1 - Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666/93 e do art. 16, inciso XX da Instrução Normativa nº 015/2012, do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás a **COMPANHIA DE URBANIZAÇÃO DE GOIÂNIA** designará um representante **para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato**, anotando em registro próprio todas as



ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

- 12.2** - O prazo para a retirada da Ordem de Fornecimento será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação da licitante.
- 12.3** - Todo material 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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** 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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG**.
- 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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** o valor correspondente aos custos que vier a ter para suprir as necessidades administrativas de suas unidades, até o recebimento dos respectivos materiais.
- 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 produtos deverão ser fornecidos de forma a atender as necessidades da **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** e permitir imediata utilização dos mesmos, correndo por conta da empresa vencedora os custos correspondentes.
- 12.8** - Os produtos serão recusados pela **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** 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.
- 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 neste Edital e de ressarcir a **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** os 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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** poderá cancelar a Nota de Empenho referente aos mesmos, sendo facultada à **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** a convocação da empresa classificada na ordem subsequente para efetuar o fornecimento do material não aprovado e não recebido definitivamente.
- 12.11** - Os produtos fornecidos deverão conter prazo de garantia / validade, devendo a empresa vencedora reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, **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 produtos, as novas unidades terão os mesmos prazos de garantia / 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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** 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.

13- DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES

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

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° 10.520/02 e Lei n° 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 não inferior a 2% (dois por cento), nem superior a 5% (cinco por cento) do valor do contrato licitado;

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.

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 05 (cinco) dias úteis.

13.3 – Em conformidade com o artigo 7º da Lei n° 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 n.º 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 valor a que fizer jus, observadas as previsões legais. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa do Município de Goiânia e cobrado judicialmente.

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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** 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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** 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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG**, 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.

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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** não servirá de motivo para que a ADJUDICATÁRIA suspenda o fornecimento dos materiais ou deixe de efetuar o pagamento devido a seus empregados;

14.4 - A(s) nota(s) fiscal (is) será (ao) conferida(s) e atestada(s) pelo responsável designado para o acompanhamento e recebimento dos materiais.

14.5 - O pagamento a ser efetuado à empresa adjudicatária deverá obedecer à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações estabelecidas pela **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG**, de acordo com o disposto no artigo 5º caput da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

14.6 - A **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** 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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** 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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG**;



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

15- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 15.1 -** As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da Dotação Orçamentária nº. **2016.8100.15.452.0020.2232.33903000 110.**

16 – DA CONTRATAÇÃO

- 16.1 -** A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura de contrato, cuja minuta constitui o **Anexo II – Minuta Contratual**, 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**.
- 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.
- 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 todo fornecimento 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 -** Apresentar Alvará de localização e funcionamento emitido pelo município do domicílio do licitante.
- 16.7.3 – PARA OS LOTES 04, 08, 09, 10, 11, 12, 21 E 30**, comprovar propriedade, através de cópia do CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO de no mínimo 01 (um) veículo, em nome da licitante vencedora, com condições adequadas de transporte do objeto desta licitação, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações.
- 16.7.3.1 -** O referido veículo deverá possuir „Certificado de Vistoria de Veículos” apropriados para transporte do objeto licitado, expedido pelo Departamento de Vigilância



Sanitária da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde.

16.7.3.2 - Se a licitante apresentar veículo(s) de terceiro, deverá anexar contrato(s) de prestação de serviço de transporte ou de locação de veículo, firmado entre o(s) proprietário(s) do(s) veículo(s) e a licitante, devidamente registrado(s) ou com firma reconhecida em Cartório Público e com Certificado de Inspeção dos referidos Veículos contratados, nos termos do item acima.

17- FRAUDE E CORRUPÇÃO

17.1 - Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução 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 convocado que não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, 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 conferência de sua proposta e documentação, sendo declarado vencedor e a ele será adjudicado o objeto deste Pregão Eletrônico. Ocorrendo isso, será levada em consideração, a data de abertura do certame para fins de análise e julgamento da documentação da empresa.

18.2 - Os materiais 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 - A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos 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 e das demais cominações, segundo disposição do item 13 deste instrumento.

18.5 - Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:

Anexo I - Termo de Referência (Especificações)



- Anexo II – Minuta Contratual**
- Anexo III - Termo de Credenciamento (modelo)**
- Anexo IV - Declaração de Habilitação**
- Anexo V - Carta proposta da licitante**
- Anexo VI - Carta de apresentação da documentação**
- Anexo VII – Comprovante de Recibo Edital**

- 18.6** - 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.
- 18.7** - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as empresas interessadas, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.
- 18.8** - 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.
- 18.9** - A participação neste Pregão Eletrônico implicará aceitação integral e irrevogável das normas do Edital e seus Anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e recurso;
- 18.10** - 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.
- 18.11** - As proponentes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 18.12** - A licitante vencedora ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a 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.
- 18.13** - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 18.14** - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 18.15** - 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.
- 18.16** - A homologação do resultado dessa licitação não importará em direito à contratação.
- 18.17** - À licitante vencedora é vedado transferir ou subcontratar o objeto adjudicado decorrente deste Edital, ficando obrigada, perante a **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** pelo exato cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.
- 18.18** - 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, enviados ao endereço abaixo ou por *e-mail*, até 02 (dois) dias úteis antes da data da abertura do Pregão.

Prefeitura de Goiânia
Secretaria Municipal de Administração – SEMAD
Paço Municipal - Avenida do Cerrado, 999, Bl. B, Térreo, Park Lozandes - Goiânia- GO.
CEP. 74.884-900
Fone: (62) 3524-6320
Horário: 8 h às 12 h e das 14 h às 18 h.

- 18.19** - A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos, será divulgada por e-mail aos demais interessados que tenham retirado os Editais e tenham deixado junto a **Secretaria Municipal de Administração – SEMAD** dados para remessa de informações.



- 18.20** - No caso de ausência da solicitação de esclarecimentos pressupõe-se que os elementos constantes deste ato convocatório são suficientes, claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, qualquer reclamação.
- 18.21** - 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.
- 18.22** - 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 poderão remeter o Comprovante de Recibo do Edital, conforme **ANEXO VII**, à Secretaria Municipal de Administração – SEMAD, s para receber notificações de eventuais retificações ocorridas no Edital bem como de quaisquer informações adicionais. Tais retificações/ informações estarão disponíveis a todos os interessados no endereço acima descrito, sendo que o não envio do Comprovante do Recibo não restringe ou prejudica a publicidade e/ou a legalidade do certame.
- 18.23** - Para conhecimento dos interessados, expediu-se o presente Edital, que será afixado no quadro próprio de avisos da **Secretaria Municipal de Administração – SEMAD** 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 8 h às 12 h e das 14 h às 18 h, 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 10 dias do mês de junho de 2016.

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário

Hendy Adriana Barbosa
Pregoeira Geral



20- ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

LICITAÇÃO / MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO
TIPO DA LICITAÇÃO:	MENOR PREÇO POR LOTE

DADOS DA SOLICITANTE

PREFEITURA DE GOIÂNIA - GO
ÓRGÃO: Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG
ÓRGÃO LICITANTE: Secretaria Municipal de Administração – SEMAD
LOCALIZAÇÃO: Paço Municipal - Av. do Cerrado, 999, Bloco. B, Térreo – Park Lozandes - Goiânia –GO CEP:74.884-900 Fone: (62) 3524-6320 E-MAIL semad@semad.goiania.go.gov.br

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (açúcar, achocolatado, amido de milho, entre outros) para atender a Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG, 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 CONSTANTE DO EDITAL E SEUS ANEXOS.

DA ENTREGA: OS PRODUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES NO SEGUINTE LOCAL E ENDEREÇO: Creche Mãe Alvina Lima de Sousa no endereço Alameda Santa Rita nº. 56 Setor Novo Horizonte, Goiânia – Goiás.

DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS
EM TERMOS DE ECONOMICIDADE
A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à aquisição dos materiais 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) materiais ofertado(s) pela(s) empresa(s), cuja escolha recairá naquela que cotar o MENOR PREÇO POR LOTE .



ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios (açúcar, achocolatado, amido de milho, entre outros) para atender a Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

LOTE 01

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	300	Açúcar tipo cristal, embalado em pacote de 5 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 02

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	150	Achocolatado em pó instantâneo: Pó de cacau, solúvel e acrescido de açúcar e sal refinado, para o preparo de leite achocolatado. Embalado em saco em polietileno leitoso, contendo 1 kg do produto. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 03

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg	20	Amido de milho, embalado em pacote de 500 g. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 04

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	50	Apresentado, embalado em peça de 4 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 05

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	440	Arroz beneficiado tipo 1, embalado em pacote com 5 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 06

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	200	Bolacha de doce tipo maisena, embalado em pacote com 400 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$



LOTE 07

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	200	Bolacha de sal tipo cream craker, embalado em pacote com 400 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 08

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	160	Carne de gado acém moído, embalado em saco plástico transparente resistente com peso líquido de 2 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 09

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	160	Carne de gado acém pedaço, embalado em saco plástico transparente resistente com peso líquido de 2 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 10

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	160	Carne de gado colchão mole, embalado em saco plástico transparente resistente com peso líquido de 2 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 11

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	160	Peito de frango – congelado, embalado em saco plástico atóxico, resistente com peso líquido de aproximadamente 2 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 12

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	100	Carne suína – corte pernil traseiro sem osso, embalado em saco plástico transparente resistente com peso líquido de aproximadamente 2 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$



LOTE 13

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	24	Cereal a base de farinha de arroz, lata com 500 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 14

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	24	Coco ralado (sem açúcar), pacote com 100 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 15

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg	160	Coxa e sobre coxa de frango com osso, embalado em saco plástico atóxico, resistente com peso líquido de aproximadamente 2 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 16

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	120	Extrato de tomate, embalagem com 1 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 17

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	200	Farinha de trigo, embalado em pacote com 1 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 18

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	300	Feijão tipo carioca, pacote com 1 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 19

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	06	Fermento biológico seco instantâneo, embalagem com 500 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$



LOTE 20

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	06	Fermento químico em pó lata de 250 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 21

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	40	Fígado bovino, embalado em saco plástico transparente resistente com peso líquido de 2 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 22

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	30	Fubá de milho, embalagem de 500 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 23

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Litro	490	Leite UHT integral, embalagem de 1 litro. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 24

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	30	Macarrão tipo espaguete, pacote de 500 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 25

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Unid.	180	Margarina vegetal pote com 500 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 26

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	30	Milho de pipoca, embalado em pacote com peso de 500 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 27

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Frasco	200	Óleo vegetal de soja, embalado em frasco	R\$	R\$



			plástico atóxico, resistente e transparente, com tampa, capacidade de volume para 900 ml. Deverá ser indicada a marca		
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 28

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	50	Queijo muçarela, embalado em plástico próprio termoencolhível resistente, atóxico, com peso líquido aproximado de 4 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 29

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	24	Sal refinado iodado, embalado em saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 1 kg. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 30

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	50	Salsicha tipo hot-dog, embalado a vácuo, com peso líquido de aproximadamente 5,0 kg, embalagem de plástico resistente atóxico e lacre reforçado. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 31

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Kg.	24	Sardinha ao molho de tomate, lata com 125 gr. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 32

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Unid	100	Suco de caju, garrafa pet com 500 ml, com lacre resistente. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 33

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Unid	100	Suco de maracujá, garrafa pet com 500 ml, com lacre resistente. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$



LOTE 34

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Unid.	100	Suco de uva, garrafa pet com 500 ml, com lacre resistente. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

LOTE 35

ITEM	UNID.	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Unid.	30	Vinagre branco frasco com 750 ml. Deverá ser indicada a marca	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

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

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

AÇUCAR CRISTAL

1 – Descrição do produto: Açúcar cristal é o produto obtido da cana de açúcar, apresentado sob a 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	Microrganismos	Tolerância p/ amostra indicativa	Tolerância p/ amostra representativa			
			N	c	m	M
Açúcar cristal	Coliformes a 45° C/g (ml)		5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g (ml)		5	0	Aus	-

2.3 – Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

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

Umidade (%): 0,
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.



ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO

1-Descrição do produto: Pó de cacau, solúvel e acrescido de açúcar e sal refinado, para o preparo de leite achocolatado.

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

Coliformes a 45° C..... máximo 5x10³
Salmonela sp ausência

2.3 – Microscópicas: Avaliação de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 - Físico-Químicas

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

Umidade (g) :máximo 3% p/p
Proteína (g):.....máximo 3% p/p
Lipídios (g).....2,5 a 6,4% p/p
Glicídios não redutores em sacarose máximo 68%
Valor Calórico Total (Kcal).....mínimo 350 Kcal%

3 - Embalagem

Primária: saco em polietileno leitoso, contendo 1 kg do produto, com rendimento mínimo para 50 (cinquenta) porções, ou seja, 1 kg de produto para 10 litros de leite. 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;

Secundária: Fardo de material resistente devidamente lacrado contendo 10Kg.

AMIDO DE MILHO

1 – Descrição do produto: Amido com grau alimentício obtido através de tecnologia de industrialização do milho por via úmida.

2 - Especificações do produto:

2.1 – Físico-químicas min./ Max.:

- Umidade, % 14,0

- PH 4,5 5,5

2.2 – Microbiológicas:

Bacillus Cereus, ufc/g (n=5, c=0) 10

Coliformes Totais, NMP/g (n=5,c=0) <0.3

Coliformes Fecais, NMP/g (n=5, c=0) <0.3

Contagem Total de Bactérias, ufc/g (n=5, c=2) 1000 5000.

Fungos e Leveduras, ufc/g (n=5, c=2) 250 2500.

Salmonella/Shigella, ufc/25g (n=5,c=0) ND

Staphylococcus aureus, ufc/5g (n=5, c=0) ND.

2.3 – Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 – Informações sensoriais: Aspecto A (livre de pontos pretos e/ou partículas estranhas) Odor Característico Sabor Característico.

4 – Informações nutricionais/100g *VT:

Carboidrato, g 86,0

Cálcio, mg 9,5

Ferro, mg 0,7

Fibra Alimentar, g 2,0

Gorduras Totais, g 0,0



Proteínas, g 0,30
Sódio, mg 4,5
Valor Calórico, kcal 344.
*VT - Valores Típicos ou de referência.
Não constituem especificação do produto.

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

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

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

APRESUNTADO

1 – Descrição do produto: Produto cárneo industrializado, obtido do pernil ou corte do pernil de suínos, processado com os demais ingredientes: água, sal, proteína vegetal, açúcar, glucose de milho, maltodextrina, espessante carragena, estabilizantes e antioxidantes permitidos pela legislação vigente, aromas naturais, conservantes (nitrito e nitrato de sódio), podendo ser acrescido de corante natural e outros ingredientes, desde que permitidos por lei. Não deve conter glúten. Não é permitida a adição de fosfato.

2- Características do produto:

2.1- Gerais

O apresuntado deve apresentar textura, cor, sabor e cheiro característico.

CONSERVAÇÃO	
ARMAZENAMENTO	TRANSPORTE
+3°C ou mais frio	+3°C ou mais frio

2.2- Microbiológicas

PADRÃO MICROBIOLÓGICO						
MICROORGANISMOS	PADRÃO	Tolerância para Amostra Representativa				Fonte
	Amostra Indicativa	n	c	m	M	
Coliformes a 45°C/g	<1,0 x 10 ³	5	2	1,0x10 ²	1,0x10 ³	RDC Nº. 12/ANVISA
Clostridium sulfito redutor a 46°C	<5,0 x 10 ²	5	1	1,0x10 ²	5,0x10 ²	RDC Nº. 12/ANVISA
Estafilococcus coagulase +/g	<3,0x10 ³	5	1	1,0x10 ²	3,0x10 ³	RDC Nº. 12/ANVISA
Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-	RDC Nº. 12/ANVISA

2.3- Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4- Físico-Químicas

Amônia: ausência
Amido (% p/p) máximo: 5,0%
Rancidez: negativo

3- Embalagem

O apresuntado deverá ser entregue a peça e acondicionada em embalagem primária de plástico resistente atóxico, embalada a vácuo, com peso líquido (embalagem primária) de aproximadamente 4,0 kg e lacre reforçado. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;



- Marca;
- Data de fabricação, vencimento 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: embalagem caixas de papelão resistente, com peso aproximado de 4 kg.

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.

ARROZ BENEFICIADO 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 mico toxina acima do limite estabelecido pela legislação específica em vigor, do Ministério da Saúde. O percentual máximo de matéria estranha e impureza admitida 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: O percentual máximo de umidade admitido é de 14,00%.

3 – Embalagem: Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 5kg.

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

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

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

BOLACHA DE DOCE TIPO MAISENA.

1 – Descrição do produto: Bolacha tipo maisena é o produto obtido pelo amassamento e cozimento proveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e piro fosfato 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 coagulasse positivos/g: máximo 5x10²

Salmonelas sp/25g: ausência

2.3 – Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas e matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.



2.4 – Físico-químicas:

Composição química aproximada em 100g de alimento
Informações Nutricionais (valores aproximados):
Acidez em solução normal: máximo, 2,0ml/100g.
Umidade: máximo 14,0% p/p
Resíduos minerais fixam: máximo, 3,0% p/p (deduzido Na Cl)
Valor Calórico Total: mínimo, 370 kcal.
Proteínas: mínimo..... 8,0/ g
Lipídeos: mínimo..... 9,0/ g
Carboidratos: mínimo..... 60 g

3 – Embalagem

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

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

BOLACHA DE SAL TIPO CREAM CRACKER

1 – Descrição do produto: Bolacha de sal tipo cream craker produto obtido pelo amassamento e cozimento proveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento químico (bicarbonato o, bicarbonato de amônio, fosfato monocálcico), 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 Nasceu)
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 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.

4 – Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à chegada ao local.

CARNE DE GADO ACÉM MOÍDO.

1 - Descrição do produto: Carne de gado de segundo corte (acém moído) resfriada, é a porção comestível do corte apropriado de carcaça bovina, devidamente limpa, sem gordura, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.

A carne de gado deverá ser proveniente de animais (bois) abatidos sadios, sob controle sanitário do SIF/DIPOA.

Devem apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos. Características organolépticas: aparência própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa.

Com odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas.

2 - Características do produto: Acém - porção comestível do corte apropriado de carcaça bovina, seguido de imediato resfriamento ou congelamento.

2.1- Gerais: Carne bovina de segundo corte (acém desossado), proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livres de parasitas ou qualquer substância contaminante. Deverá ser realizada a aparagem retirando o excesso de gorduras e cartilagem, sendo permitido no máximo 10% de gordura. Os procedimentos de manipulação da carne deverão ser feitos sob condições de rigoroso controle higiênico-sanitário, realizados por manipuladores devidamente treinados. A carne deve apresentar coloração normal, ausência de bolores e aprovado pela inspeção “ante” e “postmortem”; deve ser transportado em temperatura adequada ao tipo do produto e com temperatura no momento da recepção de no máximo sete graus centígrados positivo.

CONSERVAÇÃO ARMAZENAMENTO TRANSPORTE: -12°C ou mais frio.

2.2-Microbiológicas:

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

Grupos de alimentos	MICROORGANISMOS	Tolerância para Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			
			n	c	m	M
Carne embalada a vácuo não maturado	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	10 ³	10 ³
	Samonella sp/25 g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf. Coag Positivo/g	3x10 ³	5	2	5x10 ³	3x10 ³

2.3-Microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químicas:

PH – máximo 6,0 lca.
Reação de sulfito – Negativa

3- Embalagem: Primária: saco plástico transparente resistente com peso líquido de 2 kg, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;



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

Secundária: fardo plástico de material resistente, transparente, contendo cinco pacotes com peso de 10 kg/fardo.

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.

4 – Fornecimento: A entrega do produto será feita mensalmente, devidamente acondicionada conforme item 2.1, de modo a garantir as características sensoriais do produto, na Creche Mãe Alvina Lima de Souza, situada na Alameda Santa Rita nº 56, Setor Novo Horizonte, Goiânia.

CARNE DE GADO ACÉM PEDAÇO

1 - Descrição do produto: Carne bovina de segundo corte (acém pedaço) resfriada, é a porção comestível do corte apropriado de carcaça bovina, devidamente limpa, sem gordura, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.

A carne bovina deverá ser proveniente de animais (bois) abatidos sadios, sob controle sanitário do SIF/DIPOA.

Devem apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos. Características organolépticas: aparência própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa. Com odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas.

2 - Características do produto: Acém - porção comestível do corte apropriado de carcaça bovina, seguido de imediato resfriamento ou congelamento.

2.1- Gerais: Carne bovina de segundo corte (acém desossado), proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livres de parasitas ou qualquer substância contaminante. Deverá ser realizada a aparagem retirando o excesso de gorduras e cartilagem, sendo permitido no máximo 10% de gordura. Os procedimentos de manipulação da carne deverão ser feitos sob as condições de rigoroso controle higiênico-sanitário, realizados por manipuladores devidamente treinados. A carne deve apresentar coloração normal, ausência de bolores e aprovado pela inspeção “ante” e “postmortem”; deve ser transportado em temperatura adequada ao tipo do produto e com temperatura no momento da recepção de no máximo sete graus centígrados positivo.

CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: -7°C ou mais frio

2.2-Microbiológicas:

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

Grupos de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	M	M
Carne embalada a vácuo não maturado	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	10 ³	10 ³
	Samonella sp/25 g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf. Coag Positivo/g	3x10 ³	5	2	5x10 ³	3x10 ³

2.3-Microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químico: PH – máximo 6,0 Reação de sulfito – Negativa

3- Embalagem: Primária: saco plástico transparente resistente com peso líquido de 2 kg, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;



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

Secundária: fardo plástico de material resistente, transparente, contendo cinco pacotes com peso de 10 kg/fardo.

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.

4 – Fornecimento: A entrega do produto será feita mensalmente, devidamente acondicionada conforme item 2.1, de modo a garantir as características sensoriais do produto, na Creche Mãe Alvina Lima de Souza, situada na Alameda Santa Rita nº 56, Setor Novo Horizonte, Goiânia.

CARNE DE GADO COLCHÃO MOLE

1 - Descrição do produto: Coxão Mole em pedaços (Kg): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/200. A Carne bovina em pedaços, resfriada, Tipo Coxão Mole, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar resfriado e transportado em veículo com temperatura de -7 °C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha resfriado durante o transporte.

2 - Características do produto: colchão mole - porção comestível do corte apropriado de carcaça bovina, seguido de imediato resfriamento ou congelamento.

2.1- Gerais: Carne bovina de segundo corte (Coxão Mole), proveniente de machos bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livres de parasitas ou qualquer substância contaminante. Deverá ser realizada a aparagem retirando o excesso de gorduras e cartilagem, sendo permitido no máximo 10% de gordura. Os procedimentos de manipulação da carne deverão ser feitos sob as condições de rigoroso controle higiênico-sanitário, realizados por manipuladores devidamente treinados. A carne deve apresentar coloração normal, ausência de bolores e aprovado pela inspeção “ante” e “postmortem”; deve ser transportado em temperatura adequada ao tipo do produto e com temperatura no momento da recepção de no máximo sete graus centígrados positivo.

CONSERVAÇÃO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: -7°C ou mais frio

2.2–Microbiológicas:

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

Grupos de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	M	M
Carne embalada a vácuo não maturado	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	10 ³	10 ³
	Samonella sp/25 g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf. Coag Positivo/g	3x10 ³	5	2	5x10 ³	3x10 ³

2.3-Microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-químico: PH – máximo 6,0 Reação de sulfito – Negativa

3- Embalagem: Primária: saco plástico transparente resistente com peso líquido de 2 kg, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;



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

Secundária: fardo plástico de material resistente, transparente, contendo cinco pacotes com peso de 10 kg/fardo.

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.

4 – Fornecimento: A entrega do produto será feita mensalmente, devidamente acondicionada conforme item 2.1, de modo a garantir as características sensoriais do produto, na Creche Mãe Alvina Lima de Souza, situada na Alameda Santa Rita nº 56, Setor Novo Horizonte, Goiânia.

PEITO DE FRANGO – CONGELADO

1-Descrição do produto: Peito de frango congelado, de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície.

2- Características do produto:

2.1- Gerais: Carne de frango - (peito de frango) inteiro com osso congelado, em embalagens originais, com peso aproximado de 2 quilogramas, e rotulagem expedida pelo órgão credenciador (SIF, SIE ou SIM deste município). Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. Deve ser armazenado e transportado em temperatura adequada ao tipo de produto: resfriado a -7 °C, com nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4 de 29/10/2002, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8%(oito por cento).

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
"Carnes resfriadas, ou congeladas, 'in natura", de aves (carcaças inteiras ou fracionadas ou cortes).	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	3	5x10 ³	10 ³

2.3-Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-químicas: Isento.

3-Embalagem: Primária: saco plástico atóxico, resistente com peso líquido de aproximadamente 2 kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
 - Marca;
 - Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
 - Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
 - Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
 - Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Secundária: fardo plástico de material resistente, transparente com peso de 10 kg.

4 – Fornecimento: A entrega do produto será feita mensalmente, devidamente acondicionada conforme item 2.1, de modo a garantir as características sensoriais do produto, na Creche Mãe Alvina Lima de Souza.

5 – Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 10 dias anteriores à chegada ao fornecedor.

CARNE SUINA RESFRIADA - CORTE PERNIL TRASEIRO SEM OSSO



1 - Descrição do produto: Carne suína pernil traseiro resfriada, é a porção comestível do corte apropriado de carcaça suína, devidamente limpa, sem gordura, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.

2 - Características do produto:

2.1 – Gerais: Deve apresentar coloração normal, ausência de bolores e aprovado pela inspeção “antes e após o abatimento do animal”; deve ser transportado em temperatura adequada ao tipo do produto e com temperatura, no momento do recebimento, de -7 °C no mínimo.

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
Carnes resfriadas, ou congeladas, 'in natura', de bovinos, suínos e outros mamíferos (carcaças inteiras ou fracionadas, quartos ou cortes).	Salmonella sp 25/g	Ausente	5	0	Aus	-

2.3 – Microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.

2.4 – Físico: químicas

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

Valores aproximados por 100 g:

Valor calórico total.....: 262 kcal

Carboidrato.....: 0,0 g

Proteína.....: 32,1 g

Lipídeos.....: 13,9 g

Umidade.....: 49,3 %

3- Embalagem: Primária: saco plástico transparente resistente com peso líquido de aproximadamente 2 kg, embalado a vácuo, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
 - Marca;
 - Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
 - Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
 - Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
 - Sigla e no de registro em vigência no órgão competente;
 - carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal);
- Secundária: fardo plástico de material resistente, transparente, contendo cinco pacotes com peso de 10 kg/fardo.

4 – Fornecimento: A entrega do produto será feita mensalmente, devidamente acondicionada conforme item 2.1, de modo a garantir as características sensoriais do produto, na Creche Mãe Alvínia Lima de Souza.

5 – Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 10 dias anteriores à chegada ao fornecedor.

CEREAL A BASE DE FARINHA DE ARROZ

1-Descrição do produto: Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio diabásico, sulfato de zinco, fumarato ferroso), vitaminas (C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), pro biótico e aromatizantes vanilina. Lata de 500g. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE.

Características do produto: Produto sensível à umidade, com cheiro característico de farinha de arroz e deverá ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação de parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação.

Embalagem do produto: Lata de 500g.

COCO RALADO (SEM ACUCAR)



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

2 – Características do produto:

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

2.2 – Microbiológicas:

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

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

2.3 – Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.4 – Físico-químicas:

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento:

- Umidade (g):: 43%
- Proteína (g):.....: 3,7
- Lipídios (g).....: 42
- Carboidrato (g).....: 10,4
- Valor Calórico Total e.....: 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 1 a 2 kg.

Deve conter as seguintes informações:

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

COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO

1-Descrição do produto: Frango em pedaço (coxa e sobrecoxa) resfriado, de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície.

2-Características do produto:

2.1-Gerais: Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. Deve ser armazenado e transportado em temperatura adequada ao tipo de produto: frango resfriado – 7 °C, com nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002, Resolução do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8% (oito por cento).

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
"Carnes resfriadas, ou congeladas, "in natura", e aves (carcaças inteiras ou fracionadas ou cortes).	Coliformes a 45°C/	10 ³	5	3	5x10 ³	10 ³

2.3-Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-químicas: Isento.

3-Embalagem: Primária: saco plástico atóxico, resistente com peso líquido de aproximadamente 2 kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

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

Secundária: fardo plástico transparente ou caixas de papelão de material resistente, com peso líquido padronizado 10 kg, deverão ser lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Quando o vencedor do certame licitatório NÃO for abatedouro ou frigorífico, portanto produtor/fabricante deverá apresentar documentação que informe a procedência do produto.

4 – Fornecimento: A entrega do produto será feita mensalmente, devidamente acondicionada conforme item 2.1, de modo a garantir as características sensoriais do produto, na Creche Mãe Alvina Lima de Souza.

5 – Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 10 dias anteriores à chegada ao fornecedor.

EXTRATO DE TOMATE

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

2 – Características do produto:

2.1 – Gerais: O produto deverá apresentar cor, sabor e cheiro característicos.

2.2 – Microbiológicas:

Coliformes a 45°C/g: máximo 10²

Salmonella sp/25g: ausência

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

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

2.4 – Físico-químicas:

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

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

Umidade (%): 79,7

Energia: 61 (kcal), 255 (kJ)

Proteína (g): 2,4

Lípídeos (g): 0,2

Carboidratos (g): 15,0



Fibra alimentar (g): 2,8
Cinzas (g): 2,8

3 – Embalagem: Primária: caixa de papelão especial Tetra Pak, com peso líquido de no mínimo 1,0 kg contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

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

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, contendo até 20 kg.

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 sã e limpa, 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.

2.2 – Microbiológicas:

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

Coliformes termotolerantes: máximo de 10/g

Bacillus Cereus: máximo de 103 /g

Staphylococcus Aureus: máximo de 103/g

Bolores e Leveduras: máximo de 104/g

Salmonelas: ausência em 25 g

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

2.4 – Físico-químicas:

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

Umidade: máximo de 15%

Cinzas, Base Seca: máximo de 0.65%

Proteína, Base Seca: mínimo de 7%

Acidez Graxa, Base Seca: máximo de 50%

3 – Embalagem: Primária: O produto deve ser acondicionado em embalagem de papel apropriado, que sejam novos, limpos, atóxicos, que protejam o produto de dano interno ou externo que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto e tenham idênticas capacidades de acondicionamento de 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.

FEIJAO CARIOCA (TIPO I)

1 – Descrição do produto: Entende-se por feijão os grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris* L, utilizada como alimento.



2 – Características do produto:

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

2.2 – Microbiológicas: Isento

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

2.4 – Físico-químicas:

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

Umidade (%): 14

Energia: 329 (kcal), 1377 (kJ)

Proteína (g): 20

Lipídeos (g): 1,3

Carboidratos (g): 61,2

Fibra alimentar (g): 18,4

Cinzas (g): 3,5

Gordura saturada (g): 0,2

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

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

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

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

FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO.

1 – Descrição do produto: Fermento biológico seco, embalagem com 500 gramas, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e vencimento.

2 – Características organolépticas:

Aspecto: próprio

Cor: própria

Cheiro: próprio

Sabor: próprio

2.1 – Microbiológicas:

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

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

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

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;



- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
 - Sigla e no de registro em vigência no órgão competente;
 - “No rótulo deverá constar a designação: “Fermento Químico” e a seguinte recomendação: “Conserve em ambiente seco”, ou expressões equivalentes”.
- Secundaria: 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.

FERMENTO QUIMICO EM PÓ

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

2 – Características do produto:

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

2.2 – Características organolépticas:

Aspecto: próprio
Cor: própria
Cheiro: próprio
Sabor: próprio

2.3 – Microbiológicas:

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

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

3 – Embalagem: Primária: lata plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 250g. 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”.
- Secundaria: 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.

FÍGADO BOVINO

1 – Descrição do produto: Fígado Bovino – fresco de 1ª qualidade, com pacotes de 2 kg, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. Produto com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento.



2 - Microbiológicas

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

Grupos de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	M	M
Carne embalada a vácuo não maturado	Coliformes a 45°C/g	10 ³	5	2	10 ³	10 ³
	Samonella sp/25 g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf. Coag Positivo/g	3x10 ³	5	2	5x10 ³	3x10 ³

2.1-Microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.2 – Físico-químicas:

PH – máximo 6,0 lca.
Reação de sulfito – Negativa

3- Embalagem: Primária: saco plástico transparente resistente com peso líquido de 2 kg, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

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

Secundária: fardo plástico de material resistente, transparente, contendo cinco pacotes com peso de 10 kg/fardo.

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.

4 – Fornecimento: A entrega do produto será feita mensalmente, devidamente acondicionada conforme item 2.1, de modo a garantir as características sensoriais do produto, na Creche Mãe Alvina Lima de Souza, situada na Alameda Santa Rita nº 56, Setor Novo Horizonte, Goiânia.

FUBÁ DE MILHO

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

2 – Características do produto:

2.1 – Gerais:

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

2.2 – Microbiológicas:

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

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

2.3 – Físico-químicas: De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100g de alimento:

Umidade 8,3 %
Proteína1,2 g
Lipídios0,3 g



Carboidrato.....79,1 g
Valor Calórico Total e.....351 Kcal

2.4 – Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

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

-Nome completo do alimento e tipo;

-Marca;

-Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);

-Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

-Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

-Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente e outras informações;

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

LEITE INTEGRAL LONGA VIDA (UHT)

1 – Descrição do produto: Leite Longa Vida ultra pasteurizado (UHT) é o leite líquido homogeneizado, que foi submetido, durante 02 (dois) a 04 (quatro) 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. No produto constituído por leite integral, serão aceitos 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 (cinco) 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 (um) 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 (sete) 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: 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 2.000kcal ou 8.400kj (Fonte: PHILIPPI, 2001).

2.5 – Parâmetros 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 07 (sete) 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 UHT sem incubar.

3 – Embalagem:

3.1 – Primária: O leite UHT deverá ser embalado 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 01 (um) litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica, impermeável ao ar, luz e micro-organismos 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 de 05 (cinco) meses, a partir da data da entrega do produto.



Secundária: caixa de papelão reforçada, com até 12 (doze) 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.

MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (MASSA SEMOLA)

1 – Descrição do produto: Produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo tipo I e água, adicionados ou não de outras substâncias permitidas por lei.

2 – Características do produto:

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

2.2 – Microscópicas: Ausência de elementos estranhos como sujidades, larvas e fragmentos de insetos e parasitas.

2.3 – Microbiológicas:

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

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para Amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	C	M	M
Cereais	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 alcólica máxima: 5,0 ml sol. N/100 g
- Cinzas (base seca): máximo 0,65 %
- Valor calórico total mínimo 298 kcal
- Proteínas mínimo 10 % p/p
- Glicídeos mínimo 60 % p/p
- Lipídios mínimo 1 % 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 g. 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 resistente e devidamente fechado de até 20 kg

MARGARINA VEGETAL

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



2 – Características do produto:

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

2.2 – Microbiológicas:

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

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

2.3 – Macroscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

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

Valor calórico total e..... 594 kcal;

Lipídios totais e..... 67,2 g

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

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

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

_ Nome completo do alimento e tipo;

_ Marca;

_ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);

_ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

_ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

_ Número de registro e Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada, com capacidade para 6 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 500g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

-Nome completo do alimento e tipo;

- Marca;

- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);

-Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;



- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Secundaria: fardo de plástico resistente, devidamente lacrado, contendo até 20kg.

ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

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

2 – Características Gerais:

2.1 – Gerais: O produto deve estar isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

2.2 – Microbiológicas: Isento.

2.3 – Físico-químicas:

Acidez em ácido oléico: máximo 0,3% p/p;
Índice de peróxido: máximo 10 meq/kg.

2.4 – Microscópicas: Isento.

3 – Embalagem: Primária: frasco plástico atóxico, resistente e transparente, com tampa, capacidade de volume para 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.

QUEIJO MUÇARELA

1 – Descrição do produto: Produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, utilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, sal, Cloreto de Cá, Fermento láctico, coalho e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Apresenta formato retangular. Coloração branca ou levemente amarelada.

2 – Características do produto:

2.1-Gerais: O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. O produto final deve apresentar: crosta fina, consistência semi-dura, textura compacta, fechada, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor ligeiramente ácido e salgado. Deverá ser conservado sob refrigeração (entre 2 e 4°C).

2.2-Microbiológicas: Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto. Deve apresentar esterilidade comercial conforme metodologia específica. Coliformes a 45°C/g: máximo 103 Estaf.coag.positiva/g: máximo 103 Salmonella sp/25g: Aus L. monocytogenes/25g: Aus

2.3-Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.



2.4-Físico-Químicas:

Valores aproximados por 100g:

Valor calórico total.....:

335 kcal Hidratos de Carbono.....:

0,0g Proteína.....:

27,0g Gordura Total.....:

27,0g Gordura Saturada.....:

17,0g Colesterol.....:

100mg Fibra.....:

0,0 Ca.....:

600 mg Fe.....:

0,0 Na.....:

540,0g Umidade: de acordo com a legislação em vigor.

3 – Embalagem Primária: Queijos embalados em plástico próprio termoencolhível resistente, atóxico, com peso líquido de 4 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 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.

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.

SALSICHA TIPO HOT-DOG

1 - Descrição do produto: A salsicha utilizada é do tipo “HOT DOG”, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade (aproximadamente 2,5 cm de diâmetro), medindo de 13 a 14 cm de comprimento, conservada congelada.

Matérias-primas: carne mecanicamente separada de frango, água, carne bovina, proteína de soja, fécula de mandioca, sal, aromatizantes naturais de especiarias, estabilizantes, conservantes, antioxidantes, corantes e outras substâncias permitidas por lei. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade, isenta de qualquer alteração química, física ou microbiológica. As carnes utilizadas no processamento deverão previamente ser submetidas à inspeção do SIF (Sistema de Inspeção Federal).

2- Características do produto:

2.1- Gerais: A salsicha deve apresentar textura, cor, sabor e cheiro característico.



CONSERVAÇÃO	
ARMAZENAMENTO	TRANSPORTE
-10°C ou mais frio	-10°C ou mais frio

2.2-Microbiológicas:

PADRÃO MICROBIOLÓGICO						
MICROORGANISMOS	PADRÃO	Tolerância para Amostra				Fonte
		Representativa		Amostra		
	Amostra Indicativa	n	c	M	M	
Coliformes a 45°C/g	<1,0 x 10 ³	5	2	1,0x10 ²	1,0x10 ³	RDC Nº. 12/ANVISA
Clostridium sulfito redutor a 46°C	<5,0 x 10 ²	5	1	1,0x10 ²	5,0x10 ²	RDC Nº. 12/ANVISA
Estafilococcus coagulase +/g	<3,0x10 ³ Ausente	5	1	1,0x10 ²	3,0x10	RDC Nº. 12/ANVISA
Salmonella sp/25g		5	0	Ausente	-	RDC Nº. 12/ANVISA

2.3-Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4-Físico-Químicas:

Amônia: ausência
Amido (% p/p) máximo: 2,0%
Rancidez: negativo
pH: levemente ácido

3-Embalagem: Primária: embalagem de plástico resistente atóxico, embalado a vácuo, com peso líquido (embalagem primária) de aproximadamente 5,0 kg e lacre reforçado. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação, vencimento 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: embalagem caixas de papelão resistente, com peso aproximado de 10 kg.

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.

4 – Fornecimento: A entrega do produto será feita mensalmente, devidamente acondicionada conforme item 2.1, de modo a garantir as características sensoriais do produto, na Creche Mãe Alvina Lima de Souza situado na Alameda Santa Rita nº. 56 Novo Horizonte.

5 – Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser entregue mensalmente, no máximo, 10 dias anteriores à chegada do fornecedor.

SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE

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		Tolerância para amostra	
		Indicativa	representativa	representativa	representativa
Pescado	Estaf. coag.	10 ³	n	C	m M



	positiva/g		5	2	5x10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas: O produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

2.4 – Físico-químicas:

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

- Umidade (%): 55,1
- Energia: 285 (kcal), 1192 (kJ)
- Proteína (g): 15,9
- Lipídeos (g): 24,0
- Carboidratos (g): 0,0
- Fibra alimentar (g): NA
- Cinzas (g): 2,9
- Gordura saturada (g): 4,1

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

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

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

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

SUCO DE CAJÚ CONCENTRADO-SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica-PET)

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

- _ Nome completo do alimento e tipo;
- _ Marca;
- _ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa



(dia, mês e ano);

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

_ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

_ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

_ Outras informações.

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

_ nome do produto,

_ marca,

_ quantidade,

_ lote,

_ data de validade,

_ empilhamento recomendado.

SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO-SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica-PET).

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

_ Nome completo do alimento e tipo;

_ Marca;

_ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);

_ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

_ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

_ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

_ Outras informações.

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

_ Nome do produto,

_ Marca,

_ Quantidade,

_ Lote,

_ Data de validade,

_ Empilhamento recomendado.

SUCO NATURAL DE UVA

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

2 - Características do produto:



2.1 – Gerais: Concentrado líquido, obtido da parte comestível da uva (min. 20%), com alto teor de polpa e rendimento mínimo de 1 parte do produto para 3 partes de água. Deve apresentar odor e sabor característico da fruta utilizada no preparo, podendo ter outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. A validade do produto deverá ser de, no mínimo, 06 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 uva (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 500 ml (quinhentos mililitros), com lacre resistente. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

_ Nome completo do alimento e tipo;

_ Marca;

_ Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);

_ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

_ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

_ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

_ Outras informações.

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

_ Nome do produto,

_ Marca,

_ Quantidade,

_ Lote,

_ Data de validade,

_ Empilhamento recomendado.

VINAGRE DO TIPO BRANCO

1-Descrição do produto

Vinagre do tipo branco, frasco de 750 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

OBSERVAÇÕES:

1 - OS ITENS ACIMA DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTE CONDICOES MÍNIMAS PARA O CONSUMO:

1.1 - Prazo de validade será após a entrega, devido armazenamento dos alimentos (carne, apresuntado, muçarela, salsicha; etc...).

1.2 - Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

1.3 - Não conterem corpos estranhos dentro da embalagem;

1.4 - Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho;

1.5 - As características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas: deve obedecer a legislação específica;

1.6 - A embalagem não pode estar danificada, com furos, abertas, devendo estar intacta;

1.7 - O peso e a qualidade dos produtos deveram ser conferidos, juntamente com um funcionário da unidade;

1.8 -No ato da entrega do produto na Unidade, o mesmo deverá apresentar as características citadas acima. Caso as características sensoriais (sabor, cor, odor e textura) não esteja, de acordo com as especificações do edital, o produto não será aceito, incorrendo ao licitante as penas cabíveis.

2 - DAS EMBALAGENS E ACONDICIONAMENTO:

2.1 - Os itens de carne: bovina, suína e frango deverão ser armazenados e transportados em temperatura adequada ao tipo de produto: congelado a -18°C, com nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4



de 29/10/2002, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8%(oito por cento).

2.2 - Primária: saco plástico atóxico, resistente com peso líquido de aproximadamente 2 kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

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

2.3 - Secundária: fardo plástico transparente ou caixas de papelão de material resistente, com peso líquido padronizado de 2 kg, deverão ser lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações:

- Nome do fabricante;
- Produto;
- Temperatura em que deve ser mantido armazenado;
- Data de fabricação;
- Prazo e/ou data de validade;
- Peso bruto;
- Peso líquido;
- Tara (da embalagem e da caixa);
- Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal);
- Quando o vencedor do certame licitatório NÃO for abatedouro ou frigorífico, portanto produtor/ apresentar documentação que informe a procedência do produto.

3 - PRAZO E FORMA DE ENTREGA:

Os materiais deverão ser entregues mensalmente e de forma PARCELADA.

ITEM	CRONOGRAMA DE ENTREGA												
	2016						2017						
	Junho	Julho	Agosto	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abril	Maio	
01-Açúcar do tipo cristal	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg
02-achocolatado em pó, pct. 400 gr.	12,5kg	12,5kg	12,5kg	12,5kg	12,5kg	12,5kg	12,5kg	12,5 kg	12,5kg	12,5kg	12,5kg	12,5kg	12,5kg
03- Amido de milho, pct. 500g	1,5kg	1,5kg	1,5kg	1,5kg	1,5kg	1,5kg	1,5kg	1,5kg	1,5kg	1,5kg	1,5kg	1,5kg	3,5kg
04 -Apresuntado	4kg	4kg	4kg	4kg	4kg	4kg	4kg	6 kg	4kg	4kg	4kg	4kg	4kg
05 - Arroz beneficiado tipo 1, pct de 5 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	20 kg	20 kg	20 kg
06- Bolacha do tipo maisena	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	20 kg	16 kg	20 kg	20 kg
07- Bolacha do tipo cream cracker	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	20 kg	16 kg	20 kg	20 kg
08- Carne de gado acém moído	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	17 kg	13 kg	13 kg	13 kg
09- Carne de gado acém pedaço	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	17 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg
10- Carne de gado colchão mole	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	17 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg
11-Carne de peito de frango	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	17 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg
12-Carne suína pernil	8 kg	12 kg	8 kg	8 kg	8 kg	8 kg	8 kg	8 kg	8 kg	8 kg	8 kg	8 kg	8 kg
13-Cereal a base de farinha de arroz, lata de 400g	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg



14-Coco ralado, pct de 100g	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg
15-Coxa e sobre coxa com osso	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	13 kg	17 kg	13 kg	13 kg
16-Extrato de tomate de 1 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10 kg	10kg	10 kg	10 kg	10 kg
17-Farinha de trigo, pct de 1 kg	16 kg	20 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	16 kg	20 kg	16 kg
18-Feijão tipo carioquinha, com pct de 1 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg
19-Fermento biológico seco instantâneo, pct de 500 g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g
20-Fermento químico em pó, lata de 250 g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g	500g
21-Fígado bovino	3 kg	5 kg	5 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg	3 kg
22-Fubá de milho, pct de 500 g	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg
23-Leite UHT integral	40 litros	40 litros	40 litros	50 litros	40 litros	40 litros	40 litros	40 litros	40 litros	40 litros	40 litros	40 litros
24-Macarrão tipo espaguete, pct 500 g	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg	2,5 kg
25-Margarina vegetal, pote de 500 g	15 unid	15 unid	15 unid	15 unid	15 unid	15 unid	15 unid	15 unid	15 unid	15 unid	15 unid	15 unid
26-Milho de pipoca, pct de 500 g	5 pct	5 pct	5 pct	5 pct	5 pct	5 pct	5 pct	5 pct	5 pct	5 pct	5 pct	5 pct
27-Óleo vegetal de soja 900 ml	20 L	20 L	16 L	16 L	16 L	16 L	16 L	16 L	16 L	16 L	16 L	16 L
28-Queijo muçarela	4 kg	5 kg	5 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg
29-Sal refinado iodado, pc de 1 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg
30-Salsicha tipo hot-dog, pc 5 kg	4 kg	5 kg	5 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg	4 kg
31-Sardinha ao molho de tomate, lata de 125 g	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg	2 kg
32-Suco de caju, garrafa pet de 500 ml	12 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und
33-Suco de maracujá, garrafa pet de 500 ml	12und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und
34-Suco de uva, garrafas pet 500ml	12 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und	8 und
35-Vinagre branco, fr. com 750 ml	5 und	2 und	2 und	2 und	2 und	2 und	5 und	2 und	2 und	2 und	2 und	2 und

4 - LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA: Os materiais deverão ser entregues de acordo com a necessidade da unidade, no seguinte local: Creche Mãe Alvina Lima de Sousa no endereço Alameda Santa Rita nº. 56 Setor Novo Horizonte, Goiânia – Goiás em, horário das 06:00 às 18:00, de segunda feira a sexta feira.

5 - TRANSPORTE DO PRODUTO:

5.1 - O transporte dos produtos (carne, muçarela, margarina) deverá ser feito em veículo de câmara fria, em adequado estado de conservação e limpeza, e o entregador deverá estar uniformizado, portando sempre identidade funcional.



5.2 - O transporte dos produtos até a entrega na creche será de responsabilidade exclusiva do proponente vendedor, respondendo este por eventuais danos ou prejuízos causados ao ou a terceiros durante este transporte.

6 - DA GARANTIA E ACEITAÇÃO DO PRODUTO: A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo ser estritamente observado os prazos de validade dos mesmos, devendo ainda, quando solicitado, substituir prontamente o produto que porventura não atenda aos requisitos contratados, providenciando, também, a mercadoria que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento, sob pena das sanções cabíveis.

7 - OBSERVAÇÕES GERAIS:

- 7.1.** Obrigatoriamente, os produtos deverão ser de 1ª (primeira) qualidade;
- 7.2.** Quando da entrega dos materiais, se for detectado que os mesmos não apresentam características e especificações conforme exigidos no edital, e/ou não apresentem 1ª (primeira) qualidade, deverão ser substituído, por outros que atendam a Administração Pública, sem ônus adicionais.
- 7.3.** 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.
- 7.4.** 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;
- 7.5.** O transporte dos alimentos de mercearia quanto os de açougue e frios deverá ser feito em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, obedecendo à legislação vigente;
- 7.6. PARA OS LOTES 08, 09, 10, 11, 12, 15 E 21,** quando o vencedor do certame licitatório NÃO for abatedouro ou frigorífico, portanto produtor/fabricante deverá apresentar, no ato da entrega do produto de frios, documentação que informe a procedência do produto;
- 7.7.** É de responsabilidade da licitante vencedora, disponibilizar ajudante(s) de entrega, devidamente uniformizado(s), o qual deverá usar crachá de identificação da empresa, jaleco branco por cima da roupa ou macacão branco limpo, bem como botas, boné ou gorro branco, todos em perfeitas condições;
- 7.8.** 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;
- 7.9. O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias;**
- 7.10. PARA O TRANSPORTE DOS ALIMENTOS CONSTANTES DOS LOTES 04, 08, 09, 10, 11, 12, 15, 21, 25, 28 E 30** Os veículos deverão ser fechados, isotérmicos, próprios para transporte de alimentos refrigerados e/ou congelados, em perfeitas condições de uso (mecânica, higiene e limpeza), de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro – CTB e obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente e possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, nos termos da Lei Municipal nº 8.741/2008 e Lei Estadual 16.140/2007;
- 7.11.** Os produtos deverão ter na data de entrega, no máximo 20% de sua vida útil consumida;
- 7.12.** O leite (lote 23) deve estar acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1 litro fabricados e/ou embalados no máximo 30 (trinta) dias antes da entrega dos mesmos e com prazo de validade a vencer 05 meses a partir da data da entrega do produto;
- 7.13.** A margarina vegetal (lote 25) deve estar acondicionada em potes de 500g, e com prazo de validade a vencer de, no mínimo, 11 meses a partir da data da entrega do produto;
- 7.14.** A empresa vencedora deverá apresentar todos os seus entregadores uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás;
- 7.15.** A empresa vencedora deverá comprometer-se com a higiene dos utensílios utilizados pelo entregador, e a transportar os produtos em embalagens apropriadas e que lhes confirmem a proteção necessária, conforme Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- 7.16.** Os produtos deverão apresentar aspecto e coloração homogênea, odor e sabor próprios, isentos de quaisquer detritos animais e/ou vegetais não característicos.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 10 dias do mês de junho de 2016.

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário

Hendy Adriana Barbosa
Pregoeira Geral



21- ANEXO II

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO N°...../2016.

Contrato de fornecimento de gêneros alimentícios (açúcar, achocolatado, amido de milho, entre outros), que entre si fazem o MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, por meio da Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG e a empresa _____, nas cláusulas e condições que se seguem:

A Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG, 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 representado pelo **Presidente, Sr. _____**, brasileiro, casado, _____, portador da Carteira de Identidade n.º _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privadocom seus atos constitutivos registrados no(a)....., sediada em....., na..... inscrita no CNPJ/MF, sob o n.º....., Inscrição Estadual n.º....., neste ato representada, na forma de seu Contrato Social, pelo sócio(s) Sr....., Identidade n.º....., CPF n.º.....(qualificação) doravante denominada apenas **CONTRATADA** têm entre si justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento e de conformidade com o disposto na Lei Federal 10.520/2002, Lei Complementar n.º 123/2006, Lei Complementar 147/2014, Decreto Municipal n.º 2.968/2008 alterado pelo Decreto Municipal n.º 2.126/2011, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes, **o contrato de fornecimento de gêneros alimentícios (açúcar, achocolatado, amido de milho, entre outros)**, conforme Despacho autorizatório n.º ____ de fls., **Processo nº 62029234/2015, Pregão Eletrônico nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO**, 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 (açúcar, achocolatado, amido de milho, entre outros), para atender à Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG, conforme condições e especificações estabelecidas neste instrumento contratual e edital Pregão Eletrônico nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO e seus Anexos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

2.1 - A CONTRATADA obriga-se a:

- 2.1.1.** Não transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o presente Contrato;
- 2.1.2.** Executar fielmente o contrato avençado, de acordo com as cláusulas avençadas neste Edital constante do **Pregão Eletrônico nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO, Termo de Referência – Anexo I**, solicitação da CONTRATANTE, especificações, condições, prazos, locais, proposta ofertada, e, ainda, as normas vigentes, respondendo pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial ou atraso injustificado;
- 2.1.3.** Manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, para representá-lo na execução do contrato;
- 2.1.4.** Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregados;
- 2.1.5.** 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;
- 2.1.6.** 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;

2.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93;

2.1.8. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados, atendendo prontamente às eventuais reclamações/ notificações relacionadas com os objetos fornecidos.

2.1.1 Disponibilizar tantos empregados quantos forem necessários para entrega dos materiais, visando o atendimento em tempo hábil, quando solicitada a entrega.

2.2 - A CONTRATANTE se compromete a:

2.2.2. Verificar e fiscalizar as condições técnicas da **CONTRATADA**, visando estabelecer controle de qualidade dos objetos a serem fornecidos;

2.2.3. Fiscalizar, gerenciar e monitorar todas as atividades decorrentes dos objetos a serem fornecidos pela **CONTRATADA**;

2.2.4. Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** no valor e época estabelecidos **na Cláusula quarta**.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

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

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

4.1 - DO PREÇO: A **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor correspondente aos serviços e equipamentos, sendo que o valor total do contrato é de R\$ _____ (valor por extenso).

4.1.1 - Nos preços estipulados estão incluídos todos os custos decorrentes da prestação de serviço, tais como: mão-de-obra, salário, encargos sociais, fiscais, previdenciários, de segurança do trabalho e trabalhistas, fretes, seguros, impostos e taxas, contribuições e alvarás, ou quaisquer outros custos incidentes diretos ou indiretos, mesmo não especificados e que sejam necessários à consecução deste, inclusive benefícios, taxa de administração e lucro.

4.2 - DA FORMA DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia subsequente à prestação dos serviços, por meio de ordem de Pagamento, mediante apresentação da respectiva fatura discriminativa, após devida atestação, via Ordem de Pagamento 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) am *pro rata die*, desde que solicitado pela **CONTRATADA**.

4.4 - DO REAJUSTE: 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.

4.4.1 - Na prorrogação do prazo, o valor inicialmente contratado poderá ser reajustado utilizando-se dos índices econômicos oficiais de acordo com as normas legais e de mercado tal como: IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado), da Fundação Getúlio Vargas, do período.

4.4.2 - Caso haja uma prorrogação do prazo de entrega e, ultrapassando os 12 (doze) meses, o índice de reajuste já estará previsto no contrato.

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 entrega dos materiais sujeitará o **LICITANTE VENCEDOR** 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 não inferior a 2% (dois por cento), nem superior a 5% (cinco por cento) do valor do contrato licitado;

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 e 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 DOS PRODUTOS



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 **Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG** 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, observadas 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 consequente 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- CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VINCULAÇÃO

11.1 - Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do **Pregão Eletrônico nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO** 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 alterado pelo Decreto Municipal nº 2.126/2011, 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 03 (três) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, na presença das testemunhas abaixo nominadas.

Goiânia, de de 2016.

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, Park Lozandes, Goiânia- GO.
Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO.**

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 GOIANIA, na sessão pública do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO**, 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 2016.

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

Ref.: Pregão Eletrônico nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO

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 objeto**, de conformidade com o Edital mencionado, declaramos junto ao(a) Pregoeiro(a) da Secretaria Municipal de Administração que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, que se encontram dentro do Envelope – Documentos de Habilitação, em conformidade com o inciso VII, Art. 4º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, para participação no **Pregão Eletrônico nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO**, que realizar-se-á no dia ____/____/____, às _____.

Declaramos também, sob as penas da lei, que cumprimos os requisitos legais para qualificação como **microempresa ou empresa de pequeno porte**, e atestamos a aptidão para usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

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.

Localidade, ____ de _____ de _____.

____ (assinatura)__

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

Nota: A falsidade desta DECLARAÇÃO, objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/06, caracterizará crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das penalidades previstas neste Edital.



24- ANEXO V

CARTA PROPOSTA

Ao(a) Pregoeiro(a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA
Endereço: Av. do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia- GO.
Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO

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) material(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).

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

-Preço unitário por item e por extenso

ITEM ____ = R\$

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$

Declaramos que os materiais são novos e de primeira qualidade.

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos a fornecer os materiais 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 2016.

____ (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, Park Lozandes, Goiânia- GO.
Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO.

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 de 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 perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesesseis) 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 2016.

____(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 do Pregão Eletrônico nº 018/2016 - 1ª REPUBLICAÇÃO – Secretaria Municipal de Administração PREFEITURA DE GOIÂNIA

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (açúcar, achocolatado, amido de milho, entre outros) para atender a Companhia de Urbanização de Goiânia – COMURG, 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: ___/___/____.