



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2016 - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS LOTE EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E LOTE COM COTA RESERVADA 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, Lei Municipal nº 9.525/2014, 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 30/06/2016 Propostas recebidas até 13/07/2016 às 08:00 horas Abertura das propostas eletrônicas dia 13/07/2016 às 08:00 horas Início da sessão de disputa de lances dia 13/07/2016 às 09:00 horas
OBJETO	Aquisição de gênero alimentício (açúcar cristal, chocolate ao leite de barra, farinha de trigo integral e outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no edital e seus anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.
TIPO DA LICITAÇÃO	MENOR PREÇO POR LOTE
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA	Endereço eletrônico: www.licitacoes-e.com.br
PROCESSO Nº	64276921/2015 – 65190605/2016
ÓRGÃO PARTICIPANTE	Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS
<p>O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço www.goiania.go.gov.br ou na sede da Secretaria Municipal de Administração, 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- Do Registro de Preços	07
08- Da Abertura das Propostas e da Formulação dos Lances	07
09- Do Julgamento das Propostas	08
10- Da Habilitação	10
11- Da Impugnação do Ato Convocatório	12
12- Dos Recursos	12
13- Do Fornecimento/Nota de Empenho	13
14- Das Penalidades e das Sanções	14
15- Do Pagamento e do Reajuste	15
16- Dotação Orçamentária	16
17- Da Ata de Registro de Preços	17
18- Das Alterações na Ata de Registro de Preços	18
19- Do Cancelamento da Ata de Registro de Preços	18
20 - Da Contratação	19
21- Fraude e Corrupção	20
22- Das Disposições Gerais	20
23- Do Foro	22
24- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)	23
25- Anexo II - Modelo de Ata de Registro de Preços	62
26- Anexo III – Minuta Contratual	67
27- Anexo IV - Termo de Credenciamento (Modelo)	72
28- Anexo V A - Declaração de Habilitação (Modelo)	73
28- Anexo V B - Declaração de Habilitação (Modelo)	74
29- Anexo VI - Carta Proposta (Modelo)	75
30- Anexo VII - Carta de Apresentação da Documentação	76
31- Anexo VIII – Comprovante de Recibo do Edital	77



EDITAL DE LICITAÇÃO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS –
PREFEITURA DE GOIÂNIA**

**LOTE EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E
LOTE COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

O **MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, por intermédio da **Secretaria Municipal de Assistência Social**, doravante denominada **SEMAS**, por meio da Pregoeira Geral e demais Pregoeiros designados pelo **Decreto Municipal nº 1.461/2015**, bem como pelo titular da Pasta designado pelo **Decreto Municipal nº 1.357/2015**, torna público aos interessados, que estará reunido no dia, hora e local discriminado na capa deste edital, a fim de receber, abrir e examinar propostas e documentações de empresas que pretendam participar do **Pregão Eletrônico nº 037/2016 - Sistema de Registro de Preços, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme processo nº **64276921/2015 – 65190605/2016**, esclarecendo que a presente licitação e a consequente contratação serão regidas de conformidade com as regras estipuladas na **Lei Federal nº 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 e Lei Municipal nº 9.525/2014**, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a **Lei nº 8.666/1993 com suas alterações e demais exigências deste Edital**.

1 - DO OBJETO

1.1 – Aquisição de gênero alimentício (açúcar cristal, chocolate ao leite de barra, farinha de trigo integral e outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no edital e seus anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.

2 – DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

2.2 - Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do 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 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 30/06/2016
As propostas serão recebidas até 13/07/2016 às 08:00 horas
Abertura das propostas eletrônicas dia 13/07/2016 às 08:00 horas
Início da sessão de disputa de lances dia 13/07/2016 às 09:00 horas
Tempo normal de disputa de lances: a critério do (a) Pregoeiro (a)

3 - DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

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

3.1.1 – OS LOTES 33 e 36 SÃO LOTES COM RESERVA DE COTA PARA MICROEMPRESA E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DO ART. 48, INCISO III DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006.



3.1.2 - OS LOTES 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 37 e 38 SÃO DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, CONFORME DETERMINAÇÃO DO ART. 48, INCISOS I, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006.

3.1.3 – Para os lotes de “Cota Reservada” e com “Destinação Exclusiva” - Somente poderão participar as empresas enquadradas como microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do Artigo 3º, da Lei Complementar nº 123/2016 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, devidamente credenciado, o qual somente poderá representar uma empresa, sendo o único admitido a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, eletronicamente, por escrito e oralmente, respondendo assim, para todos os efeitos, por seu representado.

3.4 - Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal ou cadastrado no sistema, 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 02 (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, III e IV da Lei nº. 8.666/93), e caso participe do processo licitatório estará sujeita à penalidades previstas no art. 97, parágrafo único da Lei 8.666/93, 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 às exigências deste Edital;

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

3.6 – Esta licitação possui lotes de “cota reservada” e lotes com “destinação exclusiva”, expressamente reservados 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.

3.8 – Havendo participação de empresas que não sejam Microempresas – ME ou Empresas de pequeno Porte – EPP para os lotes de “cota reservada”, bem como para os lotes com “destinação exclusiva”, estas serão sumariamente DESCLASSIFICADAS.

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 no Termo de Referência do Edital - ANEXO I.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

6.10 - 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 - DO REGISTRO DE PREÇOS

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

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

7.3 - Órgão Gerenciador: **Secretaria Municipal de Administração**, órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços.

7.4 - Órgão Participante: é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de Preços e integra a Ata de Registro de Preços.

7.5 - Órgão não participante: é o órgão ou entidade que, não tendo participado dos procedimentos iniciais da licitação, faz adesão à Ata de Registro de Preços, obedecendo às normas vigentes.

7.6 - O registro formalizado na ata a ser firmada entre a **Secretaria Municipal de Administração** e os fornecedores classificados, observado o disposto no item 17.1, **terá validade não superior a 12 (doze) meses**, contados a partir da data de publicação do Extrato da Ata no Diário Oficial do Município, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do parágrafo 3º do art. 15 da Lei n. 8.666/93.

7.7 - Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a Administração Pública não ficará obrigada a comprar os bens objeto deste pregão exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo realizar licitações ou proceder a outras formas de aquisição quando julgar conveniente, desde que obedecida à legislação pertinente às licitações, ficando assegurado ao beneficiário do Registro à preferência em igualdade de condições.

7.8 - O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo beneficiário do Registro de Preços quando a **Secretaria Municipal de Administração**, optar pela aquisição por meio legalmente permitido e o preço cotado neste for igual ou superior ao registrado.

7.9 - O gerenciador da Ata de Registro de Preços acompanhará a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata, sendo que serão considerados compatíveis com os de mercado, os preços registrados que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pela **Secretaria Municipal de Administração**.

7.10 - Caso seja constatado que o preço registrado na ata seja superior a média dos preços de mercado, o gerenciador solicitará ao fornecedor, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-los aos níveis definidos no subitem anterior.

7.11 - Caso o fornecedor não possa reduzir o preço, será liberado do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados pelo gerenciador da ata que poderão convocar, os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

7.12 - Em hipótese de não haver êxito nas negociações de que trata nos subitens anteriores, o gerenciador procederá à revogação da ata, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

8 - DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1 - A partir do horário previsto no item 2.4 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.



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

8.2.1 – Os lances deverão ser oferecidos pelo valor **UNITÁRIO da unidade de medida** correspondente ao item constante do lote.

8.3 - Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.4 - Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.

8.5 - A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.6 - Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação.

9 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1- No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos e ofertar **MENOR PREÇO POR LOTE**, para fornecimento dos produtos nas condições previstas no **Termo de Referência - Anexo I**.

9.2 - O sistema eletrônico informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do item 9.3 deste Edital, cabendo decisão, pelo (a) Pregoeiro (a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.

9.3 - Para os LOTES de “COTA PRINCIPAL”, conforme Termo de Referência do Edital – Anexo I - Havendo empate no momento do julgamento das propostas será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

9.3.1 - Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

9.3.2 - Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

9.3.2.1 - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

9.3.2.2 - Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

9.3.2.3 - Na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

9.3.2.4 - Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.4 – Para os LOTES de “COTA RESERVADA” - 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:



- 9.4.1** – O disposto no § 2º do art. 3º da Lei Federal nº 8.666/93;
- 9.4.2** – Sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados.
- 9.5** – Para os **LOTES de “COTA RESERVADA”**- Conforme disposto no inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, fica reservada cota no percentual de 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo previsto na “cota principal”, assegurada a preferência de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, de acordo como o previsto no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.
- 9.6** – Para a cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, a proposta de preços deverá ser apresentada separadamente da cota principal, se for o caso.
- 9.7** – As microempresas e empresas de pequeno porte que participarem desta licitação em relação à cota principal, poderão também concorrer à cota reservada.
- 9.8** – Na hipótese de uma mesma microempresa ou empresa de pequeno porte sagrar-se vencedora quanto à cota principal e à cota reservada, a contratação de ambas as cotas deverá ocorrer pelo preço da cota de menor valor.
- 9.9** – Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.
- 9.10** - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente que descumprir sua proposta às penalidades constantes do item **14** deste Edital;
- 9.10.1** - Após a fase de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da oferta de menor valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 9.10.2** - O critério de aceitabilidade do preço ofertado levará em conta ainda o disposto no art. 48 e incisos da Lei nº 8.666/93 (conf. item 9.13 do presente instrumento).
- 9.11** - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 9.11.1** - Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 9.5 deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.
- 9.12** - Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação e proposta apresentada.
- 9.13** - Serão desclassificadas as propostas que apresentem preços excessivos ao limite estabelecido, após fase de lances e/ou negociações, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, conforme disposto no art. 48, II, da Lei nº 8.666/93.
- 9.14** - Constatado o pleno atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital e seus Anexos, será declarada pelo(a) Pregoeiro(a) as vencedoras do certame, sendo-lhes adjudicado o objeto.
- 9.15** - A critério do(a) Pregoeiro(a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.
- 9.16** - O sistema gerará ata circunstanciada, da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, bem como www.goiania.go.gov.br e/ou afixado no quadro próprio de avisos dos procedimentos licitatórios da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, para intimação e conhecimento dos interessados.

10- DA HABILITAÇÃO



10.1 - Efetuados os procedimentos previstos no item 9 do Edital, o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor deverá protocolar a proposta e os documentos para classificação e habilitação do vencedor do certame, em até **03 (três) dias úteis**, na Secretaria Municipal de Administração, **no endereço descrito no item 22.18 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 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
ENVELOPE: PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
DATA DE ABERTURA:
HORÁRIO:
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ N.º

10.1.1 - Os documentos relativos à proposta e à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticados por cartório competente, ou por membro da equipe de apoio do Pregão Eletrônico, ou servidor público de outro órgão da administração, ou, ainda, por publicação em órgão de imprensa oficial.

10.1.1.1 - 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.

10.2 - O licitante detentor de menor preço deverá apresentar nas condições exigidas neste certame a seguinte documentação:

10.2.1 - **Cópia da cédula de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia** do representante legal da empresa licitante (diretor, sócio, superintendente ou procurador estabelecido).

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

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

10.2.3.1 – **As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte** deverão declarar na Declaração citada no item 10.2.3 sua condição de ME ou EPP, conforme **ANEXO V – B.**

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

10.3 - RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

10.3.1 - Registro comercial, para empresa individual;

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

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



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

10.4 - RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:

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

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

10.4.3 - Prova de Regularidade relativa 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;

10.4.4 - 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;

10.4.5 - 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;

10.4.6 - 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.

10.5 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

10.6 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

10.6.2 - **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;

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

10.7.1 - Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com o CNPJ da filial e, dentre estes, os documentos dos itens 10.4.2, 10.4.3, 10.4.6 e 10.5.1 que em razão da centralização e certidão conjunta, deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerão todas as suas filiais;

10.7.2 - Se a licitante for a matriz e a fornecedora dos produtos a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente, salvo os documentos dos itens 10.4.2, 10.4.3, 10.4.6 e 10.5.1 que em razão da centralização e certidão conjunta deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerão todas as suas filiais.

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

10.9 - A licitante que 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 14 deste instrumento.

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

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

10.11.1 - Será concedido à licitante vencedora, enquadrada no caput deste item, após a apresentação da documentação na Secretaria Municipal de Administração ou após a notificação à empresa por parte do 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.

10.11.2 - As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do Art. 43, da Lei complementar nº 123/2006.

10.11.3 - 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.

10.11.4 - A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.12 - Não serão aceitos pelo(a) pregoeiro(a) "protocolos de entrega" ou "solicitação de documento" em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

11 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

11.1 - Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data da sessão pública fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, protocolizando a peça impugnatória no endereço discriminado no subitem **22.18** deste Edital;

11.1.1 - Não será admitida a impugnação do Edital por intermédio de cópia não autenticada, *fac-símile* ou via *e-mail*.

11.2 - Caberá ao (a) Pregoeiro (a) decidir sobre o pedido de impugnação do Edital no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

11.3 - Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, caso a alteração implique na formulação da proposta.

12 - DOS RECURSOS

12.1 - Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, manifestar a intenção de recorrer contra decisões do(a) Pregoeiro(a), registrando a síntese das suas razões em campo próprio do sistema eletrônico.

12.1.1 - Declarado o vencedor, o sistema disponibilizará a opção "acolhimento de recursos" por **um período de 24 (vinte e quatro) horas** para que a licitante faça sua manifestação.

12.1.2 - As razões recursais originais deverão ser enviadas, **em até 03 (três) dias úteis** a contar do encerramento do prazo para manifestação da intenção de interpor recurso no sistema do Banco do Brasil, devendo estar acompanhados de documento que comprove a representatividade de quem assina o recurso. O recurso deverá ser dirigido ao(à) Pregoeiro(a) e protocolado na sede da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no endereço descrito no subitem 22.18.**

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



12.1.4 - 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;

12.1.4.1 – **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 12.1.4.**

12.1.4.2 - 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.

12.2 - A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e conseqüentemente haverá a adjudicação do objeto da licitação pelo (a) Pregoeiro (a) ao vencedor;

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

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

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

13 - DO FORNECIMENTO/NOTA DE EMPENHO

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

13.1.1 – **Nos termos do art. 16, inciso XX da Instrução Normativa nº 015 de 2012, do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, designará um representante para gestor do contrato.**

13.1.2 – **Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666, de 1993, a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS designará um representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.**

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

13.10 - No caso previsto no item anterior, em sendo recusados os produtos pela segunda vez, a **Secretaria** poderá cancelar a Nota de Empenho referente aos mesmos, sendo facultado à **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS / órgão não participante** a convocação da empresa classificada na ordem subsequente para efetuar o fornecimento dos produtos não aprovados e não recebidos definitivamente.

13.11 - 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.

13.12 - No caso de substituição dos produtos, as novas unidades terão os mesmos prazos de garantia / validade originalmente dados aos substituídos, a contar da data em que ocorrer a substituição.

13.13 - Em caso de demora na substituição dos produtos que apresentaram qualquer irregularidade, a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS / órgão não participante** poderá promover a aquisição dos quantitativos necessários para o atendimento de suas necessidades, cobrando da empresa vencedora os custos correspondentes, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e na legislação vigente.

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

I - Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;

II - Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação.

13.14.1 - Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito, fora da especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à adjudicatária serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.

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

14- DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES

14.1 - O atraso injustificado na entrega dos produtos sujeitará o licitante vencedor à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor adjudicado.



14.1.1 - A multa a que se alude o item 14.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei nº 10.520/02 e Lei nº 8.666/93.

14.2 – 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.

14.2.1 - 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.

14.3 – Em conformidade com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 - Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais o licitante que:

14.3.1 - Convocado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços não celebrar o contrato;

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

14.3.3 - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;

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

14.3.5 - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;

14.3.6 - Não mantiver a proposta;

14.3.7 - Falhar ou fraudar na execução do contrato;

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

14.5 - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato atualizado, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.

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

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

15 – DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

15.1 - As faturas, devidamente atestadas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** serão pagas até o **30º (trigésimo)** dia subsequente à entrega dos produtos/nota fiscal e para outros órgãos interessados, serão pagas, via Ordem de Pagamento, até o **30º (trigésimo)** dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora.



15.1.1 – Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente da Caixa Econômica Federal, Instituição Bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município.

15.1.2 - Caso a empresa vencedora não possua conta corrente na Caixa Econômica Federal, os custos de transferência bancária serão arcados por esta, conforme tabela de serviços bancários.

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

15.2.1 - Em caso de irregularidade fiscal, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante** notificará a empresa vencedora para que sejam sanadas as pendências no prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período. Findo este prazo sem que haja a regularização por parte da empresa vencedora, ou apresentação de defesa aceita pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS / órgão não participante**, estes fatos, isoladamente ou em conjunto, caracterizarão descumprimento de cláusula do Edital, e estará o contrato e/ou outro documento equivalente passível de rescisão e a adjudicatária sujeitas às sanções administrativas previstas neste Edital.

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

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

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

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

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

15.6.1 - Descumprimento de obrigação relacionada com os objetos contratados;

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

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

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

15.6.5 - Paralisação dos objetos por culpa da ADJUDICATÁRIA.

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

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

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

16 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1 - Em conformidade com o Art. 7º, § 2º da Lei Municipal nº 9.525 de 29 de dezembro de 2014, na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

17 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



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



- 17.13** - O órgão gerenciador somente autorizará a adesão à ata, após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata.
- 17.14** - Os órgãos e entidades que não participarem do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverá manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida à ordem de classificação.
- 17.15** - Caberá ao fornecedor dos produtos beneficiário da Ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 17.16** - As aquisições ou contratações adicionais a que se refere o item **17.14** não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos dos itens registrados na Ata de Registro de Preços, para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- 17.17** - O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quíntuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- 17.18** – Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo e vigência da ata.

18 - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

19 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 19.1** - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito:
- 19.1.1** - Pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, mediante comunicação da unidade requisitante, quando:



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

20 – DA CONTRATAÇÃO

- 20.1** - A contratação decorrente desta licitação será formalizada, após a assinatura da Ata de Registro de Preços, mediante assinatura de contrato, cuja minuta constitui o **Anexo III** do presente ato convocatório.
- 20.1.1** – Em atendimento ao que dispõe o artigo 8º, § 4º do Decreto Federal nº 8.538/2015 haverá prioridade na aquisição dos produtos constantes no Lote destinados às empresas beneficiadas pela Lei Complementar nº 123/2006.
- 20.2** - O contrato a ser celebrado entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará após **12 (doze) meses**.
- 20.3** - O Contrato deverá ser assinado pela licitante adjudicatária, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da comunicação formal, podendo ser prorrogado, em conformidade com o disposto no § 1º, do artigo 64, da Lei federal nº 8.666/93.
- 20.4** - A Adjudicatária que se recusar a assinar o Contrato, não aceitar ou não retirar o mesmo no prazo e condições estabelecidas, sem nenhum motivo relevante, ficará sujeita à aplicação das penalidades descritas no item **14** deste Edital.
- 20.5** - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico



hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

20.5.1 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade em relação ao FGTS e o INSS, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

20.5.2 - A empresa deverá manter durante todo fornecimento do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

20.6 - Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o item 20.5, ou se recusar a assinar o Contrato, serão convocadas as demais licitantes classificadas com vistas à celebração do contrato.

20.7 - No ato da assinatura do Contrato a Adjudicatária deverá:

20.7.1 - Comprovar poderes para o signatário assinar contratos, mediante Ata de Eleição da última Diretoria ou Contrato Social, e ainda no caso de procurador, além desses documentos, Procuração registrada em Cartório.

20.7.2 - Apresentar Alvará de localização e funcionamento emitido pelo município do domicílio do licitante.

21 - FRAUDE E CORRUPÇÃO

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

22- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 - Fica assegurado à Autoridade competente o direito de:

22.1.1 - Adiar a data de abertura da presente Licitação, dando publicidade aos atos mediante publicação na imprensa oficial e jornal de grande circulação no Município, antes da data inicialmente marcada, ou em ocasiões supervenientes ou de caso fortuito;

22.1.2 - Revogar, por intermédio da autoridade competente, por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta e anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba direito de qualquer indenização;

22.1.3 - Alterar as condições deste Edital, fixando novo prazo, não inferior a 08 (oito) dias úteis, para a abertura das propostas, a contar da publicação das alterações, caso estas impliquem em modificações da proposta ou dos documentos de habilitação, nos termos do § 4º, art. 21 da Lei 8.666/93;

22.1.4 - Inabilitar o 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;

22.2 - Os objetos 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.



- 22.3** - Considerando o disposto no art. 195, § 3º da Constituição Federal, de 05.10.1988 e no art. 2º da Lei 9.012, de 30.03.1995, obrigar-se-á a licitante, caso declarada vencedora, mediante solicitação por parte da administração, a atualizar a Certidão Negativa de Débitos (CND) e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", que deverão estar em plena validade no ato da adjudicação e quando da emissão da Nota de Empenho, caso as Certidões apresentadas na fase de habilitação tenham sua validade expirada durante a tramitação do certame licitatório.
- 22.4** - 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 14 deste instrumento.
- 22.5** - Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:
- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)**
 - Anexo II - Ata de Registro de Preços (modelo)**
 - Anexo III - Minuta Contratual (modelo)**
 - Anexo IV - Termo de Credenciamento (modelo)**
 - Anexo V - Declaração de Habilitação**
 - Anexo VI - Carta Proposta da Licitante**
 - Anexo VII - Carta de Apresentação da Documentação**
 - Anexo VIII - Comprovante de Recibo Edital**
- 22.6** - 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.
- 22.7** - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as empresas interessadas, sem comprometimento com a segurança do futuro contrato.
- 22.8** - 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.
- 22.9** - A participação neste Pregão Eletrônico implicará aceitação integral e irrevogável das normas do Edital e seus Anexos, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e recurso;
- 22.10** - 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.
- 22.11** - As proponentes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 22.12** - A licitante vencedora ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar à terceiros ou ao patrimônio do órgão de Licitação, reparando às suas custas os mesmos, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do Órgão de Licitação.
- 22.13** - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 22.14** - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 22.15** - 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.
- 22.16** - A homologação do resultado dessa licitação não importará em direito à contratação.
- 22.17** - À licitante vencedora é vedado transferir ou subcontratar o objeto adjudicado decorrente deste Edital, ficando obrigada, perante a **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS / órgão não participante** pelo exato cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.



22.18 - 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 ou e-mail, enviados ao endereço abaixo, até 2 (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 12h e das 14 h as 18 h.

22.19 - A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos, será divulgada via 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.

22.20 - No caso de ausência de solicitação de esclarecimentos pressupõe-se que os elementos constantes deste ato convocatório são suficientes, claros e precisos, não cabendo, portanto, qualquer reclamação posterior.

22.21 - 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.

22.22 - 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 VIII**, à **Secretaria Municipal de Administração**, para receber notificações de eventuais retificações ocorridas no Edital bem como de quaisquer informações adicionais. Tais retificações/ informações estarão disponíveis a todos os interessados no endereço acima descrito, sendo que o não envio do Comprovante do Recibo não restringe ou prejudica a publicidade e/ou a legalidade do certame.

22.23 - Para conhecimento dos interessados, expediu-se o presente Edital, que será afixado no quadro próprio de avisos da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO** e publicado no Diário Oficial do Município, e conforme o caso em jornal de grande circulação do Estado de Goiás, estando o(a) Pregoeiro(a) e a equipe de apoio à disposição dos interessados **no horário das 8 h às 12h e das 14 h as 18 h, nos dias úteis**.

23- DO FORO

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 28 dias do mês de junho de 2016.

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário

Hendy Adriana Barbosa
Pregoeira Geral



24 - ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

LICITAÇÃO / MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
TIPO DA LICITAÇÃO:	MENOR PREÇO POR LOTE

DADOS DA SOLICITANTE

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

OBJETO:

Aquisição de gênero alimentício (açúcar cristal, chocolate ao leite de barra, farinha de trigo integral e outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no edital e seus anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.

DO FORNECIMENTO:

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

DA ENTREGA:

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

DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS

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



ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO

Objeto: Aquisição de gênero alimentício (açúcar cristal, chocolate ao leite de barra, farinha de trigo integral e outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no edital e seus anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.

LOTE 01

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pacote	600	Açúcar Cristal – produto obtido da cana de açúcar, apresentado sob forma de cristais com coloração branca, homogênea e ausência de odores e partículas estranhas, acondicionado em saco plástico de 5 kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 02

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pacote	140	Bicarbonato de sódio, pacote com 80 gramas. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 03

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	200	Castanha de caju triturada, embalagem de 1 kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 04

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	1.500	Chocolate ao leite em barra, embalagem de 1 kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 05

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	200	Chocolate em pó embalagem de 1 Kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 06

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	1.200	Chocolate meio amargo em barra, embalagem de 1 kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 07

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
------	-------	----------------------------	---------------	-------------	-------------



01	Pacote	420	Coco seco ralado sem açúcar pacote com 100gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$
----	--------	-----	--	-----	-----

LOTE 08

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Lata	500	Creme de leite, lata com 300gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 09

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Frasco	180	Essência de baunilha, frasco de 30 ml. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 10

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	5.000	Farinha de trigo integral especial – Tipo I, saco de 10 Kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 11

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Saco	800	Farinha de trigo especial – Tipo 1, saco de 25gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 12

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pacote	900	Fermento biológico seco, pacote de 500gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 13

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Unid.	320	Fermento químico em pó, unidade de 100gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 14

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	600	Frutas cristalizadas, pacotes de 10kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 15

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	200	Gergelim branco em grãos, pacote de 1kg.	R\$	R\$



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

LOTE 16

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	200	Goiabada pastosa, unidade de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 17

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	UNID	400	Leite condensado, lata de 395gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 18

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Frasco	200	Leite de coco, unidade de 500ml. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 19

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Balde	180	Margarina vegetal, balde de 15kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 20

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Saco	35	Melhorador químico para produção de pães, saco com 20kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 21

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	600	Mistura para preparo de panetone em pó – 70% com gemas, unidade de 10kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 22

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	60	Orégano, unidade de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 23

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	UNID.	9.360	Ovos de granja. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 24



ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	600	Queijo ralado meia cura, unidade de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 25

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Frasco	400	Palmito em conserva, unidade de 500gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 26

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	400	Polvilho doce granulado, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 27

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	400	Polvilho azedo, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 28

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pacote	500	Proteína de soja texturizada – PTS, médio, sabor carne, unidade de 500gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 29

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	200	Trigo em grão, unidade de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 30

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pacote	500	Trigo para quibe, pacote de 500gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 31

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	600	Uva passas sem semente, unidade de 10kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 32

ITEM	UNID.	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pacote	10.575	Arroz grão longo fino – tipo 1, pacote de 5kg.	R\$	R\$



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

LOTE 33

ITEM	UNID.	QTDE COTA RESERVADA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pacote	3.525	Arroz grão longo fino – tipo 1, pacote de 5kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 34

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pacote	3.300	Amendoim, pacote de 500gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 35

ITEM	UNID.	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	22.725	Feijão carioca – Tipo 1, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 36

ITEM	UNID.	QTDE COTA RESERVADA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	KG	7.575	Feijão carioca – Tipo 1, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 37

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pacote	5.200	Milho para canjica amarela, pacote de 500gr. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 38

ITEM	UNID.	QTDE EXCLUSIVA PARA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pacote	4.200	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

VALOR TOTAL DOS LOTES R\$

FICHAS TÉCNICAS:

1 - AÇÚCAR CRISTAL

1.1 - Descrição do produto

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

1.2 – Características do produto

1.2.1 - 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.

1.2.2 - Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):



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

1.2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

1.2.4 – Físico - Químicas

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

Umidade (%): 0,1

Energia: 387 (kcal), 1619 (kJ)

Proteína (g): Tr

Lipídeos (g): Tr

Carboidratos (g): 99,6

Fibra alimentar (g): NA

Cinzas (g): Tr

1.3 - 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.

2 - BICARBONATO DE SÓDIO

2.1 - Descrição do produto

O bicarbonato de sódio (NaHCO₃) é uma mistura cristalina, solúvel em água e com sabor alcalino.

2.2 - Características do produto

2.2.1 - Gerais

Produto proveniente de matéria-prima em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais.

2.3 - Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 80 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável.

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

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



Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrado, contendo aproximadamente 12 pacotes de 80 gramas.

3 - CASTANHA DE CAJU TRITURADA

3.1 - Descrição do produto

Semente oleaginosa, rica em proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais.

3.2 - Características do produto

3.2.1 – Gerais

Produto proveniente de matéria-prima de boa qualidade isenta de sujidades.

3.2.2 - 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
Castanha de caju	Coliformes a 45°C/g	10	5	2	-	10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

3.2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

3.2.4 – Físico-Químicas

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

Umidade.....3,5%
 Energia570 kcal
 Proteína18,5 g
 Lipídeos46,3 g
 Carboidratos29,1 g
 Fibra alimentar3,7 g
 Cinzas2,6 g

3.3 – Embalagem

3.3.1 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 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.

3.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

4 - CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA

4.1 - Descrição do produto

Chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

Produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em pó evaporado ou condensado.

4.2 - Características do produto

4.2.1 - Gerais

O chocolate deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer qualidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O



açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas.

4.2.2 - Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Chocolate em barra	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	1	10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf. Coag. positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²

4.2.3 – Microscópicas

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

4.2.4 - Físico-Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

Umidade (g): 1,3%
 Proteína (g):.....7,2
 Lipídios (g).....30,3
 Carboidrato..... 59,6 g
 Valor Calórico Total 540 Kcal

4.3 - Embalagem

4.3.1 Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido 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.

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

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

5 - CHOCOLATE EM PÓ

5.1 - Descrição do produto

Chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

Produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar.

5.2 - Características do produto

5.2.1 - Gerais



O chocolate deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer qualidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas.

5.2.2 - 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
Chocolate em pó	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	1	10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf. Coag. positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²

5.2.3 – Microscópicas

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

5.2.4 - Físico-Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

- Umidade (g): 1,3%
- Proteína (g):.....7,2
- Lipídios (g).....30,3
- Carboidrato..... 17 g
- Valor Calórico Total 540 Kcal

5.3 - Embalagem

5.3.1 Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido 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.

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

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

6 - CHOCOLATE MEIO AMARGO EM BARRA

6.1 - Descrição do produto

Chocolate é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Produto preparado com cacau, pouco açúcar e adicionado ou não de leite.



6.2 - Características do produto

6.2.1 - Gerais

O chocolate deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer qualidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas.

6.2.2 - Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Chocolate em barra	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	1	10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf. Coag. positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²

6.2.3 – Microscópicas

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

6.2.4 - Físico-Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

Umidade (g): 1,0%
 Proteína (g):..... 4,9
 Lipídios (g)..... 29,9
 Carboidrato..... 62,4 g
 Valor Calórico Total 475 Kcal

6.3 - Embalagem

6.3.1 Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido 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.

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

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

7 - COCO SECO RALADO – SEM AÇÚCAR

7.1 - 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

7.2 - Características do produto

7.2.1 - 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.

7.2.2 - Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
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	-

7.2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7.2.4 - Físico-Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

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

7.3 - Embalagem

7.3.1 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.

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

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

8 . CREME DE LEITE

8.1 - Descrição do produto

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

8.2 - Características do produto



8.2.1 - Gerais

Creme obtido a partir do leite de vaca, com no mínimo 25% de gordura.
Ingredientes opcionais: Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m).
Características sensoriais
Cor: Branco ou levemente amarelado.
Sabor e Cor: Característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos.

8.2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):

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

8.2.3 – Microscópicas

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

8.2.4 - Físico-Químicas

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

De acordo com ministério da agricultura do abastecimento e da reforma agrária, Portaria n° 146 de 07 de março de 1996.

8.3 - Embalagem

8.3.1 Primária: embalagem em folhas de flandres, inviolável, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, com peso líquido aproximadamente de 300 gramas. A embalagem não poderá apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto.

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

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

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

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



9. ESSÊNCIA DE BAUNILHA

9.1 - Descrição do produto

É o produto constituído pela tintura de favas de baunilha (*Vanilla Planifolia*).

9.2 - Características do produto

9.2.1 - Gerais

O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição.

9.2.2 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

9.3 - Embalagem

9.3.1 Primária: fraco em plástico de polietileno atóxico, inodoro, transparente, resistente, contendo peso líquido de até 30 ml. 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.

9.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, contendo 12 unidades de 30 ml. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

10. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL INTEGRAL

10.1 - Descrição do produto

Entende-se por farinha de trigo integral 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.

No rótulo da farinha deve constar a denominação "Farinha de trigo" seguida do tipo. O tipo integral deve trazer no rótulo, a declaração "Farinha integral de trigo".

10.2 - Características do produto

10.2.1- Gerais

A farinha de trigo integral deve ser obtida a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas de 2.5% na base seca devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação. De acordo com a Portaria nº 354, de 18 de julho de 1996.

10.2.2 - 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

10.2.3 - 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".

10.2.4 - 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%

10.3 - Embalagem

10.3.1 Primária: O produto deve ser acondicionado em sacos de material sintético 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 10 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.

11. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - TIPO I

11.1 - 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.

11.2 - Características do produto

11.2.1- Gerais

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

11.2.2 - 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

11.2.3 - 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".

11.2.4 - 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%

11.3 - Embalagem

Primária: O produto deve ser acondicionado em sacos de material sintético 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 25 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.

12 . FERMENTO BIOLÓGICO SECO

12.1 - Descrição do produto

É o produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisias*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Os fermentos biológicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos a fins de confeitaria.

12.2 - Características do produto

12.2.1 - Gerais

O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.

12.2.2 – Características organolépticas

Cheiro e sabor: próprio

12.2.3 - Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):

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

12.2.4 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

12.2.5 - Físico-Químicas

Isento.

12.3 - Embalagem

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

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

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

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrado, com peso líquido de até 5 kg.

13 . FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

13.1 – 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.

13.2 - Características do produto

13.2.1 - Gerais



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

13.2.2 – Características organolépticas

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

13.2.3 - Microbiológicas

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

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

13.3 - Embalagem

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

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

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

13.3.2 Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, com peso líquido de até 5 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

14. FRUTAS CRISTALIZADAS

14.1 - Descrição do produto

Fruta cristalizada ou glaceada é um produto preparado a partir de frutas diversas (partes comestíveis inteiras ou em pedaços), onde parte da sua água natural é substituída por açúcares, além da cobertura adicional supersaturada de açúcar.

14.2 - Características do produto

14.2.1 - Gerais

Frutas que deverão ser utilizadas – mamão, laranja da terra, figo (cortadas em cubos pequenos).

Teor de umidade: inferior a 25%.

Cor: conforme a espécie e a tecnologia de produção da fruta.

Sabor e odor: de acordo com a característica de cada fruta.

Forma e tamanho: regular e uniforme, conforme a espécie da fruta.

Ausência de irregularidades: defeitos em frutas não maduras, muito maduras, esmagadas, etc.

14.2.2 - 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
Produtos de frutas	Bolores e Leveduras/g	10 ⁴	5	2	10 ³	10 ⁴



14.2.3 - Microscópicas

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

14.2.4 - Físico-Químicas

Isento.

14.3 - Embalagem

14.3.1 Primária: plástico em polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 10 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.

14.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 50 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

15 . GERGELIM BRANCO EM GRÃOS

15.1 - Descrição do produto

Semente oleaginosa rica em cálcio e fósforo e vitaminas, livre de sujidades e contaminantes.

15.2 - Características do produto

15.2.1 - Gerais

O produto não deverá estar fermentado, não rançoso, com odor e sabor característicos, isento de contaminação, parasitas, bolores e leveduras. Deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação.

15.2.2 - 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
Sementes comestíveis cruas, condimentadas ou não	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	5x10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

15.2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer substância estranha ao alimento.

15.2.4 – Físico-químicas

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

Umidade..... 3,9%
 Energia584 kcal
 Proteína21,2 g
 Lipídeos50,4 g
 Carboidratos21,6 g
 Fibra alimentar11,9 g
 Cinzas2,9 g

15.3 - Embalagem

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

15.3.2 Secundária: Caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, com peso líquido de até 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca com logomarca impressa, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

16 . GOIABADA PASTOSA

16.1 - Descrição do produto

A goiabada ou doce em massa de goiaba é um produto resultante do processamento das partes comestíveis da goiaba sadia, desintegradas com açúcares, com ou sem adição de água, agentes geleificantes, ajustadores de pH e outros ingredientes e aditivos, concentrados até chegar uma consistência apropriadas. Deve ter cor característica, variando de vermelho amarelado a vermelho amarronzado, odor e sabor próprios do fruto, aparência gelatinosa e sólida, permitindo corte.

16.2 - Características do produto

16.2.1 - Gerais

Goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios,

16.2.2 - 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
Produtos de frutas	Bolores e Leveduras/g	10 ⁴	5	2	10 ³	10 ⁴

16.2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

16.2.4 - Físico-Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

Umidade24,8 %
 Proteína0,6 g
 Lipídios0,0
 Carboidrato.....74,1 g
 Valor Calórico Total269 Kcal

16.3 - Embalagem

16.3.1 Primária: plástico em polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 1 kilo. 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.



16.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

17. LEITE CONDENSADO

17.1 - Descrição do produto

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

17.2 - Características do produto

17.2.1 - Gerais

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

17.2.2 - Microbiológicas

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

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

17.2.3 - Microscópicas

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

17.2.4 - 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): 27,0%
 Proteína (g):.....7,7
 Lipídios (g).....6,7
 Carboidrato..... 57,0 g
 Valor Calórico Total 313 Kcal

17.3 - Embalagem

17.3.1 Primária: embalagem em folhas de flandres, inviolável, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, com peso líquido aproximadamente de 395 g. A embalagem não poderá apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto.

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

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

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

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



- Empilhamento recomendado.

18. LEITE DE COCO

18.1 - Descrição do produto

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

18.2 - Características do produto

18.2.1 - Gerais

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

18.2.2 - Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):

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

18.2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

18.2.4 - 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): 78%
 Proteína (g):.....1,0
 Lipídios (g).....18,4
 Carboidrato..... 2,2 g
 Valor Calórico Total 166 Kcal

18.3 - Embalagem

18.3.1 Primária: acondicionado em frascos de vidro apropriado com peso aproximadamente de 500 mL. 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.

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

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

19 . MARGARINA VEGETAL

19.1 - 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.

19.2 - Características do produto

19.2.1 - 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.

19.2.2 – Microbiológicas

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

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

19.2.3 - Macroscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

19.2.4 – Físico-químicas

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

Valor calórico total 594 kcal;

Lipídios totais 67,2 g

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

19.3 – Embalagem

19.3.1 Primária: Balde de plástico atóxico resistente, com peso líquido de 15 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;
- Número de registro e Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

19.3.2 Secundária: Balde com capacidade para 15 kg.

20 . MELHORADOR QUÍMICO PARA PRODUÇÃO DE PÃES

20.1 - Descrição do produto

Melhorador é um aditivo que agregado à farinha, melhora sua qualidade tecnológica para os fins a que se destina. Além disso, reforça a rede de glúten e consequentemente melhora a capacidade de retenção de gás.

20.2 - Características do produto

20.2.1- Gerais

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

20.2.2 - Microbiológicas

Isento.

20.2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, larvas.



20.2.4 - Físico-Químicas

Isento.

20.3 - Embalagem

20.3.1 Primária: saco plástico em polietileno atóxico, contendo aproximadamente 20 kg do produto, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

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

20.3.2 Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada. Deve conter as seguintes informações:

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

21 . MISTURA PARA PREPARO DE PANETONE - 70% COM GEMAS

21.1 - Descrição do produto

Mistura para panetone tradicional é um preparo básico que possibilita a obtenção de uma massa leve, macia e volumosa.

21.2 - Características do produto

21.2.1 - Gerais

21.2.1.1 Mistura: Deverá conter em sua composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, gordura vegetal hidrogenada, gemas desidratadas em pó, estabilizante polisorbato 80 (INS 433), conservador propionato de cálcio (INS 282), antioxidante ácido ascórbico (INS 300) melhorador de farinha enzima alfa amilase (INS 1100), corante de urucum (INS 160b) e aroma natural composto para panetone. Não contém glúten.

21.2.2 - 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
Produto semi-elaborado	Bolores e Leveduras/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Coliformes a 45°C/g	5x10	5	2	10	5x10
	Estaf.coag. positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

21.2.3 - Microscópicas

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

21.2.4 - Físico-Químicas

Isento.

21.3 - Embalagem



21.3.1 Primária: plástico em polietileno atóxico, próprio para contato com alimento, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 10 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.

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

1. Nome do produto;
2. Marca;
3. Quantidade;
4. Lote;
5. Data de validade;
6. Empilhamento recomendado.

22 . ORÉGANO

22.1 - Descrição do produto

Orégano é a folha do *Origanum vulgare, L.* acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais.

22.2 - Características do produto

22.2.1 - Gerais

O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e secos.

22.2.2 - 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
Condimentos	Coliformes a 45°C/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

22.2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, larvas.

22.2.4 - Físico-químicas

Isento.

22.3 - Embalagem

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

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



23 . OVOS DE GRANJA

23.1 - Descrição do produto

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

23.2 - Características Gerais

23.2.1 - Gerais

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

Grupo I: casca de cor branca ou esbranquiçada.

Classe A: Câmara de ar fixa com no máximo de 4 mm de altura; devem ser uniformes, íntegros, limpos e de casca sem deformação; apresentar gema translúcida, firme, consistente, límpida, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas.

Tipo 3: peso mínimo de 50 g.

Ausência de odor estranho quando retirado da casca.

23.3 - Microbiológicas

Salmonella sp/25g- ausente

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

23.4 - Físico-químicas

Conforme legislação vigente.

23.5 - Microscópicas

Conforme legislação vigente.

23.6 - Embalagem

Primária: cartela em papel resistente contendo duas dúzias e meia (30 ovos).

Secundária: material que apresenta segurança no transporte e armazenagem.

23.7 - Rotulagem

Deverá constar de forma legível a data de embalagem e validade e conter as expressões "O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde" e "Manter os ovos preferencialmente refrigerados". Conforme Resolução ANVISA 35 de 17 de junho de 2009.

24 . QUEIJO RALADO MEIA CURA

24.1 – Descrição do produto

É o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa umidade aptos para o consumo humano.

24.2 – Características do produto

24.2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração característico e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento.

24.2.2 – 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	47%
Proteína	21,2 g
Lipídios	24,6 g
Carboidrato.....	3,6 g
Valor Calórico Total	321 Kcal

24.2.3 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M



Queijo	Coliformes a 45° C/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf. Coag. positivo/g	10 ³	5	2	10 ²	10 ³
	L.monocytogenes/25g	Ausente	5	0	Ausente	-

24.2.4 – Microscópicas

Isento de sujidades, bolores e excrementos de insetos.

24.3 – Embalagem

Primaria: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 1 kg. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

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

Secundaria: Caixa de papelão resistente, devidamente lacrado, contendo até 10 kg.

25 . PALMITO EM CONSERVA

25.1 - Descrição do produto

25.1.1 Produto preparado a partir da parte comestível de palmeiras sadias de espécies próprias para consumo humano, das quais tenham sido removidas as partes fibrosas através de descascamento e corte, imerso em água (líquido de cobertura), especiarias e outros ingredientes, e processado (acidificado e pasteurizado pelo calor), de maneira apropriada para que o produto esteja isento de formas viáveis de microrganismos capazes de se reproduzir no alimento sob condições normais de armazenamento, distribuição e comercialização, e embalado hermeticamente, evitando a entrada de microrganismos e garantindo a esterilidade do produto.

25.1.2 Entende-se por porção comestível a gema apical da palmeira e as regiões acima e abaixo desta, correspondendo respectivamente às folhas macias em crescimento (caracterizadas por estrutura heterogênea) e aos tecidos macios do estipe (caracterizados por estrutura homogênea).

25.2 - Características do produto

25.2.1 - Gerais

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

25.2.2 - Microbiológicas

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

25.2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

25.2.4 - Físico-Químicas

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

Valores aproximados por 100 g:

Valor calórico total.....:23 kcal

Carboidrato.....:4,3 g

Proteína.....:1,8 g

Lipídeos.....: 0,4 g

Umidade.....: 91,4 g



25.3 - Embalagem

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

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

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

25.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrado, contendo até 5 kg.

26 . POLVILHO DOCE

26.1 - Descrição do produto:

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

26.2 - Características do produto

26.2.1 – Gerais

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

26.2.2 – Microbiológicas

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

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

26.2.3 – Físico-Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

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

26.2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

26.3 - Embalagem

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

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

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

27 . POLVILHO AZEDO



27.1 - Descrição do produto

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

27.2 - Características do produto

27.2.1 – Gerais

Fécula de mandioca modificada pelo processo de fermentação. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

27.2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):

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

27.2.3 – Físico-Químicas

Isento.

27.2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

27.3 - Embalagem

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

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

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

28 . PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA MÉDIO – SABOR CARNE

28.1 - Descrição do produto

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

28.2 - Características do produto

28.2.1 - Gerais

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

28.2.2 - Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):

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



	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-
--	-------------------	---------	---	---	---------	---

28.2.3 - Microscópicas

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

28.2.4 - Físico-Químicas

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

28.3 - Embalagem

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

28.3.2 Primária: saco plástico atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de aproximadamente 500 g, 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.

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

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

29 . TRIGO EM GRÃO

29.1 - Descrição do produto

Produto proveniente de grãos sadios das espécies *Triticum aestivum L.* e *Triticum durum L.*, na sua forma integral. O produto deve ser obtido em condições controladas, de grãos de trigo sadios, limpos e em bom estado de conservação.

29.2 - Características do produto

29.2.1 - Gerais

O produto deverá estar com baixa umidade, não fermentado, não rançoso, com odor e sabor característicos, isento de contaminação, parasitas, bolores e leveduras. Deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação.

29.2.2 - Microbiológicas

Salmonela: ausência em 25 g
Coliformes a 45° C: máximo 5x10² /g
Bacillus cereus: máximo 5x10³ /g

29.2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, larvas.

29.2.4 - Físico-químicas

Isentas



Umidade:.....(máximo) 10,0% p/p

29.3 - Embalagem

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

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

30 . TRIGO PARA QUIBE

30.1 - Descrição do produto

Produto 100% natural obtido na gelatinização do interior do grão de trigo com posterior secagem e moagem com granulométrica, compreendida entre 500 a 1460 micras. O produto deve ser obtido em condições controladas, de grãos de trigo saudáveis, limpos e em bom estado de conservação.

30.2 - Características do produto

30.2.1 - Gerais

O produto deverá estar com baixa umidade, não fermentado, não rançoso, com odor e sabor característicos, isento de contaminação, parasitas, bolores e leveduras. Deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação.

30.2.2 - Microbiológicas

Salmonela: ausência em 25 g
Coliformes a 45° C: máximo 5x10² /g
Bacillus cereus: máximo 5x10³ /g

30.2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, larvas.

30.2.4 - Físico-Químicas

Isentas
Umidade:.....(máximo) 10,0% p/p

30.3 - Embalagem

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

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

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

31. UVA PASSA SEM SEMENTE

31.1 - Descrição do produto

É o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira, por processos tecnológicos adequados, isentas de matéria terrosa.

31.2- Características do produto



31.2.1-Gerais

O produto deverá ser preparado com frutas maduras, inteiras, sem semente, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal. É tolerada a imersão das frutas em solução de cloreto de sódio, hidróxido de sódio, ou carbonato de sódio de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas não podem apresentar fermentações.

Características organoléticas

Aspecto: frutas inteiras ou em pedaços, de consistência própria, não esmagadas.

Cor: própria.

Cheiro: próprio

Sabor: próprio.

31.2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC N° 12, de 2 de Janeiro de 2001):

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

31.2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

31.2.4 - Físico-Químicas

Umidade: máximo 25% p/p.

31.3 - Embalagem

31.3.1 Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 10 kg. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável.

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

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

31.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrado.

32 . ARROZ GRÃO LONGO FINO TIPO 1

32.1 - 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.

32.2 - Características do produto

32.2.1- Gerais

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



32.2.2 - Microbiológicas

Isento.

32.2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades e infestação parasitária.

32.2.4 – Físico - Químicas

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

Umidade (%): 13,2

Energia: 358 (kcal), 1497 (kJ)

Proteína (g): 7,2

Lipídeos (g): 0,3

Carboidratos (g): 78,8

Fibra alimentar (g): 1,6

Cinzas (g): 0,5

Gordura saturada (g): 0,1

32.3 - Embalagem

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

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

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

33 . AMENDOIM

33.1 - Descrição do produto

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

33.2 - Características do produto

33.2.1 – Gerais

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

33.2.2 – Microbiológicas

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

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

33.2.3 – Microscópicas

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

33.2.4 – Físico - Químicas

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

Umidade (%): 6,4



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

33.3 – Embalagem

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

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

33.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

34 . FEIJÃO CARIOCA - TIPO I

34.1 - Descrição do produto

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

34.2 - Características do produto

34.2.1 - Gerais

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

34.2.2 - Microbiológicas

Isento

34.2.3 - Microscópicas

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

34.2.4 – 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

34.3 - Embalagem



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

34.3.2 Primária: 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.

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

35 . MILHO PARA CANJICA AMARELA

35.1 - Descrição do produto

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

35.2 - Características do produto

35.2.1 – Gerais

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

35.2.2 – Microbiológicas

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

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

35.2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

35.2.4 – Físico - Químicas

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

- Umidade (%): 13,6
- Energia: 358 (kcal), 1496 (kJ)
- Proteína (g): 7,2
- Lipídeos (g): 1,0
- Carboidratos (g): 78,1
- Fibra alimentar (g): 5,5
- Cinzas (g): 0,2
- Gordura saturada (g): 0,3

35.3 – Embalagem

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

- Nome completo do alimento e tipo;



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

35.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

36 . SAL REFINADO IODADO

36.1 - Descrição do produto

Sal refinado iodado.

36.2 - Características do produto

36.2.1 - 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.

36.2.2 - Microbiológicas

Isento.

36.2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades, larvas e parasitas.

36.2.4 - 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

36.3 - Embalagem

36.3.1 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.

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

- Nome do produto;
- Marca;
- Quantidade;
- Lote;
- Empilhamento recomendado



37. OBSERVAÇÕES:

- 37.1 - 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.
- 37.2 - 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.
- 37.3 - As embalagens dos produtos deverão obrigatoriamente ser originais, de boa qualidade, contendo especificação do produto, marca, peso, data de fabricação e validade e todas as informações exigidas pelo Código de Defesa do Consumidor e demais exigências impostas por órgãos oficiais competentes.
- 37.4 - 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.
- 37.5 - No ato da entrega do gênero alimentício ao almoxarifado, caso o produto não apresente características sensoriais (cor, odor, sabor, textura e peso) o produto não será aceito, cabendo ao fornecedor efetuar nova entrega que atenda ao especificado em edital.
- 37.6 - Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente para transporte de alimentos, nos termos da Lei Municipal nº 8.741/2008 e Lei Estadual 16.140/2007.
- 37.7 - Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância sanitária competente.
- 37.8 - Os veículos deverão ser equipados com estrados plásticos. Não será permitido o contato direto dos recipientes isotérmicos, dos recipientes de plástico ou embalagens de produto com o piso do veículo.
- 37.9 - Obrigatoriamente, os produtos deverão ser de 1ª (primeira) qualidade, fabricados e/ou embalados no máximo 30 (trinta) dias antes da entrega dos mesmos.
- 37.10 - Quando da entrega dos produtos por parte da licitante, for detectado que os mesmos não apresentam características e especificações conforme exigidos no edital, e/ou não apresentem 1ª (primeira) qualidade, o licitante deverá substituir por outro que atenda sem ônus adicionais a Administração Pública.
- 37.11- Os produtos deverão apresentar aspecto e coloração homogênea, odor e sabor próprios, isentos de quaisquer detritos animais e/ou vegetais não característicos.
- 37.12 - A forma de entrega será parcelada conforme cronograma em anexo. Os produtos deverão ser entregues no almoxarifado da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, localizado na Rua Francisca Costa Cunha, Qd.63 (Antiga 26-A), no Setor Aeroporto, Goiânia/Goiás, CEP: 74075-300.
- 37.1 - As entregas deverão ocorrer no horário das 07h00min as 13h00min.
- a. O Item 23 (ovo de galinha) deverá ser entregue mensalmente.
- b. O prazo para entrega dos produtos será de 15 (quinze) dias, após o recebimento da ordem de fornecimento emitida pela Divisão de Almoxarifado da Secretária de Assistência Social e de acordo com pedido solicitado pela Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional/SEMAS.



**CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS ALIMENTOS DO PROCESSO N° 64276921/2015 –
65190605/2016**

Produto	Setembro 2016	Outubro 2016	Novembro 2016	Dezembro 2016	Janeiro 2017	Fevereiro 2017	Março 2017	Abril 2017	Mairo 2017	Junho 2017	Julho 2017	Agosto 2017
Açúcar cristal, pacote de 5 kg.	-	-	150	-	150	-	-	150	-	-	-	150
Bicarbonato de sódio, pacote de 80 g.	-	-	35	-	35	-	-	35	-	-	-	35
Castanha de caju triturada, pacote de 1 kg.	-	-	50	-	50	-	-	50	-	-	-	50
Chocolate ao leite em barra, unidade de 1 kg.	-	-	375	-	375	-	-	375	-	-	-	375
Chocolate em pó meio amargo, unidade de 1 kg.	-	-	50	-	50	-	-	50	-	-	-	50
Chocolate meio amargo em barra, unidade de 1 kg.	-	-	300	-	300	-	-	300	-	-	-	300
Coco seco ralado sem açúcar, pacote de 100 g.	-	-	105	-	105	-	-	105	-	-	-	105
Creme de leite, lata de 300 g.	-	-	125	-	125	-	-	125	-	-	-	125
Doce de leite pastoso, unidade de 400 g.	-	-	200	-	200	-	-	200	-	-	-	200
Essência de baunilha, unidade de 30 mL.	-	-	45	-	45	-	-	45	-	-	-	45
Farinha de trigo integral especial – Tipo I, saco de 10 kg	-	-	1.250	-	1.250	-	-	1.250	-	-	-	1.250
Farinha de trigo especial - Tipo I, saco de 25 kg.	-	-	200	-	200	-	-	200	-	-	-	200
Fermento biológico seco, pacote de 500 g.	-	-	225	-	225	-	-	225	-	-	-	225
Fermento químico em pó, unidade de 100 g.	-	-	80	-	80	-	-	80	-	-	-	80
Frutas cristalizadas, pacote de 10 kg.	300	-	300	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gergelim branco em grãos, pacote de 1 kg.	-	-	50	-	50	-	-	50	-	-	-	50
Goiabada pastosa, unidade de 1 kg.	-	-	50	-	50	-	-	50	-	-	-	50
Leite condensado, unidade de 395 g.	-	-	100	-	100	-	-	100	-	-	-	100
Leite de coco, unidade de 500 mL.	-	-	50	-	50	-	-	50	-	-	-	50
Margarina vegetal, balde de 15 kg.	-	-	45	-	45	-	-	45	-	-	-	45
Melhorador químico para produção de pães, saco de 20 kg.	-	-	8	-	9	-	-	9	-	-	-	9
Mistura para preparo de panettone em pó com gemas, unidade de 10 kg.	-	-	600	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Orégano, unidade de 1 kg.	-	-	15	-	15	-	-	15	-	-	-	15
Ovos de granja	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780
Queijo ralado meia cura, unidade de 1 kg.	-	-	150	-	150	-	-	150	-	-	-	150
Palmito em conserva, unidade de 500 g.	-	-	100	-	100	-	-	100	-	-	-	100
Polvilho doce granulado, pacote de 1 kg.	-	-	100	-	100	-	-	100	-	-	-	100
Polvilho azedo, pacote de 1 kg.	-	-	100	-	100	-	-	100	-	-	-	100
Proteína de soja	-	-	125	-	125	-	-	125	-	-	-	125



texturizada - PTS médio sabor carne, unidade de 500 g.												
Trigo em grão, unidade de 1 kg.	-	-	50	-	50	-	-	50	-	-	-	50
Trigo para quibe, pacote de 500 g.	-	-	125	-	125	-	-	125	-	-	-	125
Uva passas sem semente, unidade de 10 kg.	300	-	300	-		-	-	-	-	-	-	-

CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS ALIMENTOS DO PROCESSO N° 65190605/2016

PRODUTOS	1ª PARCELA	2ª PARCELA	3ª PARCELA	4ª PARCELA	5ª PARCELA
Arroz grão longo, fino, Tipo I, pacote de 5 Kg.	2820	2820	2820	2820	2820
Amendoim, pacote de 500gr.	660	660	660	660	660
Feijão carioca Tipo I, pacote 1 Kg.	6060	6060	6060	6060	6060
Milho para canjica amarela, pacote de 500 gr.	1040	1040	1040	1040	1040
Sal refinado iodado, pacote de 1 Kg.	840	840	840	840	840

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 28 dias do mês de junho de 2016.

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário

Hendy Adriana Barbosa
Pregoeira Geral



25- ANEXO II

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº /
REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2016 - SRP**

Pelo presente instrumento, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, órgão gerenciador do Registro de Preços, localizada na Avenida do Cerrado, nº 999, Bloco – B, Térreo - Park Lozandes, representado pelo Sr. _____ brasileiro, inscrito no CPF sob nº _____, portador do RG nº _____, residente e domiciliado nesta Capital, doravante denominado **Secretário Municipal de Administração**, nos termos da Lei 10.520/2002, **Lei Complementar nº. 123/2006, Lei Complementar 147/2014, Decreto Municipal nº. 2.968/2008 alterado pelo Decreto Municipal nº 2.126/2011, Lei Municipal 9.525/2014**, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico nº 037/2016 – Sistema de Registro de Preços**, relativos ao **processo nº 64276921/2015 – 65190605/2016**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE** e necessária homologação, publicados no site deste município, conforme consta nos autos, e a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº _____, estabelecida à _____, Qd. _____, Lt. _____, no município de _____ – _____, CEP n. _____, neste ato representada pelo Sr. _____, inscrito no CPF nº _____, portador do RG nº _____, doravante denominado **Fornecedor e demais empresas relacionadas no Anexo I desta Ata que compõem o cadastro de reserva de fornecedores**, firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - A presente Ata de Registro de Preço tem por objeto a aquisição de gênero alimentício (açúcar cristal, chocolate ao leite de barra, farinha de trigo integral e outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1 - Os preços dos produtos estão registrados nos termos da proposta vencedora do Pregão Eletrônico nº 037/2016 - Sistema de Registro de Preços, conforme o tabela (s) abaixo:

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

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 3.1 - Os órgãos e entidades, beneficiários desta Ata, deverão solicitar, a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO órgão gerenciador da presente Ata, nos termos da Lei Municipal 9.525/2014 e demais legislações vigentes, autorização para o fornecimento para serem atendidos, de acordo com o Edital de Licitação que faz parte integrante da presente Ata.**
- 3.2 – A contratação decorrente desta Ata será formalizada após a assinatura da Ata de Registro de Preços, por meio de Contrato e/ou documento equivalente, o qual deverá ser assinado e retirado pelo Fornecedor no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar da comunicação, observando-se as condições estabelecidas, legislação vigente e na proposta vencedora.**
- 3.3 – Mediante a assinatura da Ata e seu anexo I estará caracterizado o compromisso de entrega dos produtos objeto do Pregão.**
- 3.4 - Após o recebimento da Nota de Empenho, o fornecedor terá o prazo fixado no edital para fornecer os produtos.**
- 3.5 – O fornecedor que se recusar a executar o objeto, não aceitar ou não retirar a Nota de Empenho/ordem de fornecimento no prazo e condições estabelecidas, sem nenhum motivo relevante, ficará sujeita à aplicação das penalidades estabelecidas nesta Ata.**



3.6 - Os produtos deverão ser entregues de acordo com o edital, com a proposta vencedora da licitação, bem como as cláusulas da presente Ata.

3.7 - O Município de Goiânia não está obrigado a contratar o objeto desta licitação, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços, preferência, em igualdade de condições.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

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

CLÁUSULA QUINTA – DA VALIDADE CONTROLE E ALTERAÇÕES DE PREÇOS

5.1 - O registro de preços terá **validade não superior a 12 (doze) meses**, contados a partir da data de publicação do Extrato da Ata no Diário Oficial do Município, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do parágrafo 3º do art. 15 da Lei n. 8.666/93.

5.2 - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei n.º 8.666/1993.

5.3 - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do *caput*, do art. 65, da Lei n. 8666/93.

5.4 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

5.4.1 - Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

5.4.2 - Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

5.4.3 - Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

5.5 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a **Secretaria Municipal de Administração** (órgão gerenciador) poderá:

5.5.1 - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do Pedido de entrega; e

5.5.2 - Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

5.6 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA SEXTA – DOS USUARIOS PARTICIPANTES EXTRAORDINÁRIOS

6.1 – A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.

6.2 - O órgão gerenciador somente autorizará a adesão à ata, após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata.

6.3 - Os órgãos e entidades que não participarem do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverá manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida à ordem de classificação.



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

CLÁUSULA SETIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES



- 8.1** - O atraso injustificado no fornecimento dos materiais ou na execução do contrato sujeitará o **LICITANTE VENCEDOR** à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor adjudicado.
- 8.1.1** - A multa a que se alude o item 8.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei nº 10.520 e Lei nº 8.666/93.
- 8.2** – 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.
- 8.2.1** - 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.
- 8.3** – Em conformidade com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 - Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais o licitante que:
- 8.3.1** - Convocado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços não celebrar o contrato;
 - 8.3.2** - Deixar de entregar documentação exigida para o certame dentro do prazo estabelecido no Edital, considerando, também, como documentação a proposta ajustada;
 - 8.3.3** - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;
 - 8.3.4** - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
 - 8.3.5** - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;
 - 8.3.6** - Não mantiver a proposta;
 - 8.3.7** - Falhar ou fraudar na execução do contrato.
- 8.4** - Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei n.º 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.
- 8.5** - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato atualizado, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.
- 8.6** - Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado da primeira parcela do preço a que fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa do Município de Goiânia e cobrado judicialmente.
- 8.7** - Para garantir o fiel pagamento da multa, reserva-se o direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pela **CONTRATADA**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

CLÁUSULA NONA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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



9.2 - Integram o presente instrumento, independente de transcrição, todas as condições e respectivos atos do **Pregão Eletrônico nº 037/2016 - Sistema de Registro de Preços.**

9.3 - Fica designado como Gestor do Registro de Preços, de acordo com a Lei Municipal nº 9.525 de 29 de dezembro de 2014, a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.

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

Goiânia, de de

Valdi Camárcio Bezerra
Secretário

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

TESTEMUNHAS:

1 _____

2 _____

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

Classificação	Fornecedor	Objeto	Marca	Quantidade	Valor Unitário



26 - ANEXO III

MINUTA CONTRATUAL

C O N T R A T O N.º...../2016

Contrato de aquisição de gênero alimentício (açúcar cristal, chocolate ao leite de barra, farinha de trigo integral e outros) que entre si fazem o MUNICÍPIO DE GOIÂNIA por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social e a empresa _____, nas cláusulas e condições que se seguem:

O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, por intermédio da **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, com sede em Goiânia, Capital do Estado de Goiás, sito à Rua _____ n.º _____ – Setor _____ – Goiânia-GO - CEP. _____, inscrito no **CNPJ/MF** sob o n.º _____, doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo **Secretário, 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, Lei Municipal 9.525/2014, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes, a **aquisição de gêneros alimentícios (açúcar cristal, chocolate ao leite de barra, farinha de trigo integral e outros) conforme Despacho autorizatório n.º _____ de fls. Processo nº 64276921/2015 – 65190605/2016, Pregão Eletrônico nº 037/2016 - Sistema de Registro de Preços**, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 - Constitui objeto do presente contrato a Aquisição de Gêneros Alimentícios (açúcar cristal, chocolate ao leite de barra, farinha de trigo integral e outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas neste instrumento contratual e edital do Pregão Eletrônico nº 037/2016 - Sistema de Registro de Preços e seus Anexos.

1.2 - Os quantitativos previstos nesta Cláusula poderão sofrer alteração, até o limite permitido pela legislação específica vigente, de acordo com as necessidades e conveniências da CONTRATANTE.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

2.1 - A CONTRATADA obriga-se a:

2.1.1 Não transferir ou subcontratar o presente Contrato;

2.1.2 Executar fielmente o contrato avençado, de acordo com as cláusulas avençadas neste Edital constante do **Pregão Eletrônico nº 037/2016 - SRP, 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 materiais 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.
- 2.1.9 Disponibilizar os objetos de forma parcelada de acordo com as necessidades do Município de Goiânia.
- 2.1.10- A contratada se responsabilizará pela qualidade, quantidade e segurança dos equipamentos ofertados, não podendo apresentar deficiências técnicas, assim como pela adequação do mesmo às exigências do edital de licitação.

2.2 - A CONTRATANTE se compromete a:

- 2.2.1 Verificar e fiscalizar as condições técnicas da **CONTRATADA**, visando estabelecer controle de qualidade dos objetos a serem fornecidos;
- 2.2.2 Fiscalizar, gerenciar e monitorar todas as atividades decorrentes dos objetos a serem fornecidos pela **CONTRATADA**.
- 2.2.3 Comunicar à contratada situações ou fatos que prejudiquem ou venham a prejudicar a entrega, determinando as providências que entender necessárias a sua solução, devendo a contratada, salvo motivo de força maior, atender de imediato o determinado, de modo a não prejudicar as atividades da **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**.

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 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 ao 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 execução do contrato, 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 entrega dos produtos, 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 – Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente da Caixa Econômica Federal, Instituição Bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município.

4.2.2 - Caso a empresa vencedora não possua conta corrente na Caixa Econômica Federal, os custos de transferência bancária serão arcados por esta, conforme tabela de serviços bancários.



4.2.3 - 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 irremovíveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, nos termos da Lei 10.192/01.

5 .CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - A classificação das despesas dar-se-á a conta de **Dotação Orçamentária nº.**

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES E MULTA

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

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

6.2 – Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao LICITANTE VENCEDOR as seguintes sanções:

I – Advertência;

II - - Multa 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 Ata de Registro de Preços não celebrar o contrato;

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

6.3.3 - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;

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

6.3.5 - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;

6.3.6 - Não mantiver a proposta;

6.3.7 - Falhar ou fraudar na execução do contrato.

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



6.5 - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato atualizado, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.

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

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

7 - CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORNECIMENTO

7.1 - A **CONTRATADA** deverá fornecer os produtos contratados, conforme solicitados pela **CONTRATANTE**, nos termos prescritos no Anexo I do Edital.

7.1.1 - A Comissão de Recebimento de Objeto deverá atestar a qualidade do produto, 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 nos locais, datas, e demais normas estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** e condições estabelecidas no Edital.

7.3 - A **CONTRATADA** deverá efetuar o fornecimento dos produtos de maneira a atender às necessidades da **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS**.

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

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

I - Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;

II - Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei nº 8.666/93.

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

7.5.2 - 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 consequências 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 – DOS TRIBUTOS

9.1 - A **CONTRATADA** é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

9.2 - A **CONTRATANTE**, quando fonte retentora, descontará dos pagamentos que efetuar, os tributos a que esteja obrigado pela legislação vigente, fazendo o recolhimento das parcelas retidas nos prazos legais.

10- CLÁUSULA DÉCIMA - DA PUBLICAÇÃO

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

11- CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA APRECIÇÃO DA CGM E CADASTRO NO TCM

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

12- CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO

12.1 - Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2016 - SRP** seus Anexos, a Proposta da **CONTRATADA** datada de, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 - Aos casos omissos, aplicar-se-á as demais disposições da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 2.968/08 alterado pelo Decreto Municipal nº 2.126/2011, da Lei nº 8.666/93 e alterações.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

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

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

Goiânia, de _____ de 2016.

Pela **CONTRATANTE**:

Pela **CONTRATADA**:

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF
RG

Nome:
CPF
RG



27- ANEXO IV

TERMO DE CREDENCIAMENTO
(preferencialmente em papel timbrado da Licitante)

Ao(a)
Pregoeiro(a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA
Endereço: Avenida do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia – GO.
Ref.: Pregão Eletrônico nº 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa, com sede na, C.N.P.J. n.º, através de seu representante legal Sr. (a), cargo, CREDENCIA o (a) Sr. (a), portador (a) do R.G. n.º e C.P.F. n.º, para representá-la perante a PREFEITURA DE GOIÂNIA, na sessão pública do **Pregão Eletrônico nº 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, 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, assinar atas de registro de preços, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

Localidade, ___ de _____ de _____.

___ (assinatura)___
CARGO
R.G. n.º

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



28- ANEXO V - A

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 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Prezados Senhores,

_____(nome da empresa)____, CNPJ/MF n.º _____, sediada _____(endereço completo)____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento dos produtos**, de conformidade com o Edital mencionado, declaramos junto ao(a) Pregoeiro(a) da Secretaria Municipal de Administração que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, que se encontram dentro do Envelope – Documentos de Habilitação, em conformidade com o inciso VII, Art. 4º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, para participação no **Pregão Eletrônico nº 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, que realizar-se-á no dia ____/____/____, às ____:____. Declaramos ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do Edital, ensejará aplicação de penalidades previstas nos termos deste Edital e seus anexos aos Declarantes ⁽¹⁾.

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

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

Localidade, ____ de _____ de _____.

____ (assinatura)__

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

*Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes referidos no item 5 por ocasião do credenciamento.



28 - ANEXO V - B

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 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Prezados Senhores,

_____(nome da empresa)____, CNPJ/MF n.º _____, sediada _____(endereço completo)____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para a **prestação de serviço**, 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 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, 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.

*Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes referidos no item 5 por ocasião do credenciamento.



29 - ANEXO VI

CARTA PROPOSTA

Ao (a)

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

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

Ref Pregão Eletrônico nº 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Prezados Senhores,

_____(nome da empresa)____, CNPJ/MF n.º _____, sediada _____(endereço completo)____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o fornecimento de produtos, 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, marca/modelo, valores unitários e totais e locais de execução).

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

-Preço unitário por item e por extenso

ITEM ____ = R\$

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$

Declaramos que os produtos ofertados são de primeira qualidade/ novos;

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos a fornecer os produtos no prazo, especificações e condições previstos no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho/ Ordem de Fornecimento.

Concordamos em manter a validade desta proposta por um **período não inferior a 90 (noventa) dias consecutivos, a contar de sua apresentação.**

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 _____.

____ (assinatura)____

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



30 - ANEXO VII

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

Ao(a)

Pregoeiro(a) da Secretaria Municipal de Administração da Prefeitura de Goiânia

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

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Prezados Senhores,

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

- a) Está apresentando proposta para fornecimento 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 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- e) Esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte;

Localidade, aos ____ dias de ____ de 2016.

____(assinatura)____

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



31 - ANEXO VIII

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**, do 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 037/2016 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – Secretaria Municipal de Administração PREFEITURA DE GOIÂNIA.

OBJETO: Aquisição de gênero alimentício (açúcar cristal, chocolate ao leite de barra, farinha de trigo integral e outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, para inclusão no Sistema de Registro de Preços.

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____ Telefone: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Pessoa para contato: _____

Recebemos, através do site www.goiania.go.gov.br ou de qualquer outra fonte, cópia do instrumento convocatório acima identificado.

Data: ___/___/____.