



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2017 LOTE EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E LOTE COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE
DATA DE ABERTURA	Início de acolhimento de propostas dia 02/05/2017. Propostas recebidas até dia 15/05/2017 às 08:00 horas. Abertura das propostas eletrônicas dia 15/05/2017 às 08:00 horas. Início da sessão de disputa de lances dia 15/05/2017 às 09:00 horas.
OBJETO	Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado, açúcar, amido, arroz, aveia e entre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, nos Programas de Assistência Social das Proteções Social Especial e Básica do município de Goiânia, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.
TIPO DA LICITAÇÃO	• MENOR PREÇO POR LOTE
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA	• Endereço eletrônico: www.licitacoes-e.com.br
PROCESSO Nº	• 69177247/2017
INTERESSADO	• Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS
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 de 8h às 12h e das 14h às 18h, 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 . Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Secretaria Municipal de Administração, Fone: (62) 3524-6320/6321 - e-mail: semad@semad.goiania.go.gov.br	



Í N D I C E

01- Do Objeto	03
02- Da Sessão Pública	03
03- Das Condições Gerais para Participação	03
04- Do Credenciamento	05
05- Da Conexão com o Sistema e do Envio das Propostas	05
06- Da Proposta de Preços	05
07- Da Abertura das Propostas e da Formulação dos Lances	07
08- Do Julgamento das Propostas	07
09- Da Habilitação	09
10- Da Impugnação do Ato Convocatório	13
11- Dos Recursos	14
12- Do Fornecimento/Contrato	14
13- Das Penalidades e das Sanções	16
14- Do Pagamento e do Reajuste	17
15- Dotação Orçamentária	18
16- Da Contratação	18
17- Fraude e Corrupção	20
18- Das Disposições Gerais	20
19- Do Foro	22
20- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)	23
21- Anexo II – Minuta Contratual	74
22- Anexo III - Termo de Credenciamento (Modelo)	79
23- Anexo IV A - Declaração de Habilitação (Modelo)	80
24- Anexo IV B - Declaração de Habilitação (Modelo)	81
25- Anexo V - Carta Proposta (Modelo)	82
26- Anexo VI - Carta de Apresentação da Documentação	83
27- Anexo VII – Fiança Bancária	84
28- Anexo VIII - Comprovante de Recibo do Edital	85



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2017 – PREFEITURA DE GOIÂNIA

**LOTE EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTO E
LOTE COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE,
CONFORME DETERMINAÇÃO DO ART. 48, incisos I e III, DA LEI COMPLEMENTAR N° 123/2006.**

O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, por intermédio da **Secretaria Municipal de Assistência Social**, doravante denominada **SEMAS**, através do **Gerente de Pregões nomeado pelo Decreto Municipal nº 933/2017 e dos Pregoeiros designados pelo Decreto Municipal nº 1.194/2017**, bem como pelo titular da Pasta designado pelo **Decreto Municipal nº 052/2017**, torna público aos interessados, que estará reunido no dia, hora e local discriminados na capa deste edital, a fim de receber, abrir e examinar propostas e documentações de empresas que pretendam participar do **Pregão Eletrônico nº 006/2017, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme **processo nº 69177247/2017**, esclarecendo que a presente licitação e consequente contratação serão regidas de conformidade com as regras estipuladas na **Lei Federal nº. 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**, 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 gêneros alimentícios (achocolatado, açúcar, amido, arroz, aveia e entre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, nos Programas de Assistência Social das Proteções Social Especial e Básica do município de Goiânia, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

2 – DA SESSÃO PÚBLICA

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

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

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

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

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

Início de acolhimento de propostas dia 02/05/2017.
Propostas recebidas até dia 15/05/2017 às 08:00 horas.
Abertura das propostas eletrônicas dia 15/05/2017 às 08:00 horas
Início da sessão de disputa de lances dia 15/05/2017 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 02, 06, 10, 12, 14, 26, 32, 39, 44 e 48 SÃO LOTES COM COTA RESERVADA, DESTINADOS A MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTO, NOS TERMOS DO ART. 48, INCISO III DA LEI COMPLEMENTAR N° 123/2006.



Secretaria Municipal de Administração

3.1.2 - Em relação aos LOTES 03, 04, 07, 08, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 33, 34, 35, 36, 37, 40, 41, 42, 45, 46, 49 e 50 A PARTICIPAÇÃO É EXCLUSIVA A MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, CONFORME DETERMINAÇÃO DO ART. 48, INCISO I, DA LEI COMPLEMENTAR N° 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, o qual somente poderá representar uma empresa, devidamente munido de credencial e será o único admitido a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, quer por escrito, quer oralmente, respondendo assim, para todos os efeitos, por seu representado.

3.4 - Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal 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, exceto quando apresentado juntamente com a Certidão Negativa de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

3.5.2 – Empresas com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, bem como declaradas inidôneas para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (Art.87, IV da Lei nº. 8.666/93), e caso participe do processo licitatório estará sujeita 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.

3.7.1 - A mera declaração como ME ou EEP ou a efetiva utilização dos benefícios concedidos pela LC n.º 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a empresa à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município de Goiânia, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

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 do objeto no Termo de Referência do Edital - ANEXO I.
- 6.1.1** - Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
- 6.1.2** - A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, contendo o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente



Secretaria Municipal de Administração

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 V, deverá ser apresentada somente pela licitante vencedora da fase de lances/negociação, com as seguintes exigências:

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3.1.6 - Não será aceito material divergente do estabelecido no Termo de Referência – Anexo I do Edital, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis no item 13 do Edital.

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

6.5 - A apresentação da proposta pela licitante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas



Secretaria Municipal de Administração

as condições da presente licitação.

- 6.6** - A proposta escrita deverá obedecer às especificações e condições mínimas constantes do Termo de Referência - Anexo I, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta. Nos casos de omissões de especificações na proposta será interpretado que o objeto ofertado atende as especificações solicitadas no Edital.
- 6.7** - Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro (a).
- 6.8** - Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório.
- 6.9** - É de responsabilidade da licitante, o acompanhamento diário da licitação no sistema eletrônico, no que se refere às informações deixadas pelo (a) Pregoeiro (a) nos campos "CHAT MENSAGEM" do lote, "CONSULTAR MENSAGENS" e em "DOCUMENTOS", até a ADJUDICAÇÃO do certame.

7 - DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1** - A partir do horário previsto no item 2.4 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 7.2** - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado as suas regras de aceitação.
- 7.2.1** - - **Os lances deverão ser oferecidos** pelo valor **UNITÁRIO DA UNIDADE DE MEDIDA** correspondente ao item constante do lote.
- 7.3** - Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.4** - Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.
- 7.5** - A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.6** - Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação.

8 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 8.1** - No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos e ofertar **MENOR PREÇO POR LOTE**, para prestação dos serviços nas condições previstas no **Termo de Referência - Anexo I**.
- 8.2** - O sistema eletrônico informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do item 8.3 deste Edital, cabendo decisão, pelo (a) Pregoeiro (a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.
- 8.3** - **Para os LOTES de "COTA PRINCIPAL", conforme Termo de Referência do Edital – Anexo I** - Havendo empate ficto no momento do julgamento das propostas será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço para o lote tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.



Secretaria Municipal de Administração

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

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

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

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

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

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

8.4 – Para os LOTES de “COTA RESERVADA” e/ou com “DESTINAÇÃO EXCLUSIVA” - Havendo empate, no caso de todos os licitantes desistirem da fase de lances e se negarem a negociar com o Pregoeiro, serão utilizados para fins de desempate os seguintes critérios:

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

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

8.5 – 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.

8.6 – 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.

8.7 – As microempresas e empresas de pequeno porte que participarem desta licitação em relação à cota principal, poderão também concorrer à cota reservada.

8.8 – 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.

8.9 – 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.

8.10 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente que descumprir sua proposta às penalidades constantes do item **13** deste Edital;

8.10.1 - Após a fase de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da oferta de menor valor, decidindo motivadamente a respeito.

8.10.2 - 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 8.13 do presente instrumento).

8.11 - 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,



Secretaria Municipal de Administração

repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8.11.1 - Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 8.11 deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

8.12 - Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação e proposta apresentada.

8.13 - 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.

8.14 - 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.

8.15 - A critério do(a) Pregoeiro(a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

8.16 - 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.

9- DA HABILITAÇÃO

9.1 - Efetuados os procedimentos previstos no item 8 do Edital, o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor deverá protocolar a proposta e os documentos para classificação e habilitação do vencedor do certame, em até **03 (três) dias úteis**, para a Secretaria Municipal de Administração, **no endereço descrito no item 18.18 do Edital**, o qual deverá ser apresentado fechado de forma indevassável e rubricado no fecho, contendo os seguintes dizeres:

PREFEITURA DE GOIÂNIA - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2017
ENVELOPE: PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
DATA DE ABERTURA:
HORÁRIO:
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ N.º.....

9.1.1 - 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.

9.1.1.1 - 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.

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

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

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



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

9.2.3.1 – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão declarar na Declaração citada no item 9.2.3 sua condição de ME ou EPP, conforme **ANEXO IV – B**.

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

9.2.5 – Considerando o teor do Acórdão TCU n.º 298/2011 – Plenário, poderão ser adotados procedimentos complementares, mediante diligência a critério do pregoeiro, tais como solicitação de Demonstração do Resultado do Exercício – **DRE do exercício anterior** e/ou outros demonstrativos contábeis/documentos que julgue necessários, apresentados na forma da Lei, por **fotocópias devidamente registradas ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante**, ou em outro órgão equivalente, a fim de subsidiar a verificação do atendimento, pelas licitantes, às exigências da LC n.º 123/2006 e do Decreto n.º 8.538/2015.

9.2.6 - Também serão aceitas a **DRE e outras demonstrações** disponibilizadas via **Escrivaturação Contábil Digital – ECD**, desde que comprovada a transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do **Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED)**.

9.3 - RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.3.1 - Registro comercial, para empresa individual;

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

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

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

9.4 - RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:

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

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

9.4.3 - Prova de Regularidade relativa Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

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

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



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

9.5 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

9.5.1.1 – Nos casos de **participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser** apresentado juntamente com a Certidão Negativa de Recuperação Judicial exigida no item anterior, atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

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

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

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

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

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

- ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP) ≥ 1**
- ILC = (AC) / (PC) ≥ 1**
- ISG = AT/ (PC+ELP) ≥ 1**

Onde:

ILG = índice de liquidez geral

ILC = índice de liquidez corrente

ISG = índice de solvência geral

AT = ativo total

AC = ativo circulante

RLP = realizável em longo prazo

PC = passivo circulante

ELP = exigível em longo prazo

PL = patrimônio líquido

9.5.2.4.1 - Caso queiram, as licitantes interessadas poderão apresentar no lugar dos documentos solicitados no item **9.5.2.4**, prova de que possuem, na data da apresentação da proposta, capital social **ou patrimônio líquido, mínimo**, igual ou superior a 10% (dez por cento), do valor total estimado para a contratação.



Secretaria Municipal de Administração

9.5.2.4.2 - Nos casos em que as licitantes apresentarem resultado menor que 01 (um), em qualquer dos índices citados no subitem **9.5.2.4**, e não comprovarem o capital social ou patrimônio líquido igual a **10% (dez por cento), mínimo, igual ou superior**, do valor total estimado para a contratação, estarão inabilitadas.

9.5.2.4.3 - A comprovação do capital social ou patrimônio líquido deverá ser feita através do Contrato Social ou Certidão da Junta Comercial ou Publicação Oficial, ou ainda em Cartório de Registro de Títulos, conforme o caso. Será admitida atualização deste capital social com aplicação de índices oficiais.

9.5.2.4.4 - Das empresas constituídas no ano em exercício independente de sua forma societária e regime fiscal, será exigida apenas a apresentação do Balanço de Abertura, dispensando-se o exigido nos itens **9.5.2**.

9.5.3 - **Nos termos do artigo 3º do Decreto Federal nº 8.538/2015 e do artigo 4º da Instrução Normativa nº 08/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.**

9.6 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.6.1 - Apresentar atestado(s) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de Direito Público ou de Direito Privado, a fim de comprovar capacidade técnica da licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da presente licitação;

9.6.1.1 - o atestado a que se refere o item acima deverá ser apresentado em papel timbrado ou com carimbo CNPJ, devidamente assinado pelo atestador.

9.6.2 - Alvará Sanitário da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, demonstrando que a empresa está apta para desempenhar suas atividades, qual seja, a comercialização de alimentos destinados ao consumo humano, **nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007**;

9.6.2.1 - Caso necessário, a critério do Pregoeiro, poderá ser providenciada diligência a fim de comprovar a veracidade dos documentos mencionados, bem como identificar quaisquer suspensões para funcionamento do estabelecimento do licitante/produtor.

9.6.3 - Declaração da empresa licitante, de que será apresentada no ato da assinatura do contrato, a comprovação de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 01 (um) veículo em condições adequadas de transporte do objeto desta licitação, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde, **nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007**;

9.6.4 - Carta de Apresentação da documentação da licitante, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes para tal investidura devidamente comprovada, contendo informações e declarações conforme **ANEXO VI** deste edital.

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

9.7.1 - Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com o CNPJ da filial e, dentre estes, os documentos dos itens **9.4.2, 9.4.3, 9.4.6 e 9.5.1** que em razão da centralização e certidão conjunta, deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais;

9.7.2 - Se a licitante for a matriz e a fornecedora do objeto a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente, salvo os



Secretaria Municipal de Administração

documentos dos itens 9.4.2, 9.4.3, 9.4.6 e **9.5.1** que em razão da centralização e certidão conjunta deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerão todas as suas filiais.

9.8 - As certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente salvo o disposto na Lei Complementar nº 123/2006. As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a **60 (sessenta)** dias consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.

9.9 - A licitante que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, exigida para o certame, ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital, contrato e das demais cominações, segundo disposição do item 13 deste instrumento.

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

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

9.11.1 - Será concedido à licitante vencedora, enquadrada no caput deste item, após a apresentação da documentação na Secretaria Municipal de Administração ou após a notificação à empresa por parte do Pregoeiro (a) através de meio eletrônico, **o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, para a regularização das pendências, prorrogáveis uma única vez, por igual período a critério do Pregoeiro (a) e, desde que solicitado, por escrito, pela licitante.

9.11.2 - As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do Art. 43 da Lei complementar nº. 123/06.

9.11.3 - Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado **o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, para regularização das pendências, prorrogáveis por igual período, a critério do (a) Pregoeiro (a), desde que solicitado por escrito pela licitante.

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

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

9.13 - O não atendimento dos itens 6 – Proposta de Preços e 9 – Habilitação poderá ensejar na desclassificação/inabilitação da empresa, salvo eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades no credenciamento, nas propostas e/ou nos documentos de habilitação poderão a critério do(a) Pregoeiro(a) ser sanadas durante o procedimento licitatório, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante substituição e apresentação de documentos, ou verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações e certificada por servidor autorizado.

10- DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

10.1 - Até 02 (dois) dias úteis anteriores á data da sessão pública fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, protocolizando a peça impugnatória no endereço discriminado no subitem **18.18** deste Edital;

10.1.1 - NÃO SERÁ ADMITIDA a impugnação do Edital por intermédio de cópia não autenticada, *fac-símile* ou VIA E-MAIL.

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

10.3 - Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a



Secretaria Municipal de Administração

realização do certame, caso a alteração implique na formulação da proposta.

11- DOS RECURSOS

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

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

11.1.2 - As razões recursais originais deverão ser enviadas, **em até 03 (três) dias úteis** a contar do encerramento do prazo para manifestação da intenção de interpor recurso no sistema do Banco do Brasil, devendo estar acompanhados de documento que comprove a representatividade de quem assina o recurso. O recurso deverá ser dirigido ao(a) Pregoeiro(a) e protocolado na sede da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no endereço descrito no subitem 18.18.**

11.1.3 - NÃO SERÁ ADMITIDA apresentação das razões de recursos, por intermédio de cópia não autenticada, *fac-símile* ou VIA *E-MAIL*.

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

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

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

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

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

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

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

12- DO FORNECIMENTO/CONTRATO

12.1 - As obrigações decorrentes desta licitação a serem firmadas entre a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** e a proponente vencedora serão formalizadas por meio de Contrato e/ou instrumento equivalente, observando as condições estabelecidas neste Instrumento, legislação vigente e na proposta vencedora.

12.1.1 – Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93 e do art. 3º, inciso XXI da Instrução Normativa nº 010/2015, do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, designará um representante da Prefeitura de Goiânia, constante do quadro de servidores efetivos para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

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



Secretaria Municipal de Administração

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

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

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

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

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

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

12.8 - Os produtos serão recusados pelo representante nomeado pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** nos seguintes casos:

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

12.9 - Em qualquer caso de recusa, a empresa vencedora terá o **prazo de 24h (vinte e quatro horas)** 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** custos decorrentes do atraso, na forma do disposto neste instrumento convocatório.

12.10 - No caso previsto no item anterior, em sendo recusados os produtos pela segunda vez, o **Secretaria** poderá cancelar a Nota de Empenho referente aos mesmos, sendo facultado à **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, desde que rescindido, anteriormente, o contrato com a primeira colocada, a convocação da empresa classificada na ordem subsequente para efetuar o fornecimento do material não aprovado e não recebido definitivamente.

12.11 - Os produtos fornecidos deverão conter prazo de garantia/ validade, devendo a empresa vencedora reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de produtos empregado, no prazo de **24h (vinte e quatro horas)**, os que forem considerados inadequados às especificações, ou que tenham sofrido danos ou avarias no transporte ou descarga, que comprometam o seu uso regular e adequado.

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

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

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

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



Secretaria Municipal de Administração

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

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

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

13- DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES

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

13.1.1 - A multa a que se alude o item 13.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei nº 10.520/02 e Lei nº 8.666/93.

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

I – Advertência;

II - Multa de 3% (três por cento) sobre o valor da parcela não adimplida do contrato;

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 resarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.

13.2.1 - As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

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

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

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

13.3.3 - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;

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

13.3.5 - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;

13.3.6 - Não mantiver a proposta;

13.3.7 - Falhar ou fraudar na execução do contrato.

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



Secretaria Municipal de Administração

- 13.5** - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada **multa de 3% (três por cento)** sobre o valor da parcela não adimplida do contrato, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.
- 13.6** - Se o valor da multa não for pago, ou depositado, poderá ser descontado dos pagamentos a serem efetuados à CONTRATADA, de forma que, sendo insuficientes os créditos devidos à CONTRATADA para quitação da sanção aplicada, deverá ser procedida a cobrança administrativa ou judicial do valor restante.

14 – DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

14.1 - As faturas, devidamente atestadas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** serão pagas, via Ordem de Pagamento, até o 30º (Trigésimo) dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora.

- 14.1.1** – 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.
- 14.1.2** - 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.
- 14.2**- O pagamento só será efetuado mediante certidões de regularidade da licitante vencedora - CND do INSS, FGTS;

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

14.3 - Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item **14.1**, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

- 14.3.1** - A devolução de fatura não aprovada pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** não servirá de motivo para que a ADJUDICATÁRIA suspenda o fornecimento dos produtos ou deixe de efetuar o pagamento devido a seus empregados;
- 14.4** - A(s) nota(s) fiscal (is) será (ao) conferida(s) e atestada(s) pelo responsável designado para o acompanhamento e recebimento dos produtos.
- 14.5** - O pagamento a ser efetuado à empresa adjudicatária deverá obedecer à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, de acordo com o disposto no artigo 5º caput da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

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

- 15.6.1** - Descumprimento de obrigação relacionada com os objetos contratados;
- 15.6.2** - Pendências de multas contratuais em nome da ADJUDICATÁRIA;
- 15.6.3** – **Descumprimento de obrigações** trabalhistas e sociais (devidas à seguridade social) pela ADJUDICATÁRIA e relacionadas à execução do ajuste.
- 14.7** - Ocorrendo atraso no pagamento a Adjudicatária fará jus a juros de mora de 0,5% ao mês *pro rata die*, da data de vencimento da obrigação até a do efetivo pagamento.
- 14.8** - Os preços praticados serão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, nos termos da Lei 10.192/01.



Secretaria Municipal de Administração

14.9 - Nenhum pagamento será efetuado à licitante enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade contratual (multa) ou em virtude de inadimplência referente a execução do objeto contratual, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

15 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 - As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da **Dotação Orçamentária de 2017.2850.8.244.0165.2588.33903000.568** fonte 129.

16 – DA CONTRATAÇÃO

16.1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura de contrato, cuja minuta constitui o **ANEXO II** do presente ato convocatório.

16.1.1 – Em atendimento ao que dispõe o artigo 8º § 4º do Decreto Federal nº 8.538/2015 e no artigo 9º § 4º da Instrução Normativa 008/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás haverá prioridade na aquisição dos produtos constantes nos Lotes destinados às empresas beneficiadas pela Lei Complementar nº 123/2006.

16.2 - O contrato oriundo desta licitação terá vigência por um período de 12 (doze) meses, contados da publicação resumida do instrumento de contrato na imprensa oficial, nos termos do artigo 61 parágrafo único da Lei 8.666/93.

16.3 - O Contrato deverá ser assinado pela licitante adjudicatária, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da comunicação formal, podendo ser prorrogado em conformidade com o disposto no § 1º, do artigo 64, da Lei federal nº 8.666/93.

16.4 - A Adjudicatária que se recusar a assinar o Contrato, não aceitar ou não retirar o mesmo no prazo e condições estabelecidas, sem nenhum motivo relevante, ficará sujeita à aplicação das penalidades descritas no item **13** deste Edital.

16.5 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

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

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

16.6 - É facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, bem como quando o convocado assinar o ajuste, mas não iniciar a execução contratual, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro colocado.

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

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

16.7.2 – Apresentar Alvará de localização e funcionamento emitido pelo município do domicílio do licitante.

16.7.3 – Apresentar prestação de garantia da contratação, conforme o item 16.8 e o artigo 56, caput da Lei 8.666/93.



Secretaria Municipal de Administração

16.7.4 - Propriedade, através de cópia do CERTIFICADO DE REGISTRO E LICENCIAMENTO de no mínimo 01 (um) veículo, em nome da licitante vencedora, com condições adequadas de transporte do objeto desta licitação, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações;

16.7.4.1 - O referido veículo deverá possuir Certificado de Vistoria de Veículos" apropriados para transporte do objeto licitado, expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde.

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

16.8 - A CONTRATANTE exigirá da CONTRATADA prestação de garantia correspondente a 3% (três por cento) do valor do contrato, ficando facultado ao contratado optar por uma das seguintes modalidades:

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

16.8.1.1 - Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública deverá ser depositado na conta nº 60-1, Agência 2510, CNPJ nº 01.612.092/0001-23 – Caixa Econômica Federal ou na Secretaria de Finanças. O(s) licitante(s) vencedore(s) deverão se dirigir à Divisão do Tesouro Municipal, Av. do Cerrado n.º 999, 2º Pavimento – Bloco E – Paço Municipal – Park Lozandes – Goiânia – Goiás, fones: (62) 3524-3311/3349, para obterem esclarecimentos sobre o referido recolhimento;

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

16.8.2 - Seguro-garantia; ou,

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

16.8.3 - Fiança Bancária.

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

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

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

16.9 - Caso o preço adjudicado seja inferior a R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), a CONTRATADA será dispensada da apresentação da garantia contratual mencionada no item 16.8.

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

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



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

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

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

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

17- FRAUDE E CORRUPÇÃO

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

18- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 - Fica assegurado à Autoridade competente o direito de:

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

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

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

18.1.4 - Inabilitar o convocado que não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou resarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal do licitante. Neste caso, o (a) Pregoeiro (a) convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com o Proponente melhor classificado e posterior conferência de sua proposta e documentação, sendo declarado vencedor e a ele será adjudicado o objeto deste Pregão Eletrônico. Ocorrendo isso, será levada em consideração, a data de abertura do certame para fins de análise e julgamento da documentação da empresa.

18.2 - Os produtos deverão ser fornecidos rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais.

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

18.4 - 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,



Secretaria Municipal de Administração

pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações, segundo disposição do **item 13** deste instrumento.

18.5 - Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:

- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)**
- Anexo II – Minuta Contratual**
- Anexo III - Termo de Credenciamento (modelo)**
- Anexo IV A e B - Declaração de Habilitação**
- Anexo V - Carta proposta da licitante**
- Anexo VI - Carta de apresentação da documentação**
- Anexo VII – Fiança Bancária**
- Anexo VIII – Comprovante de Recibo Edital**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18.18 - Qualquer pedido de ESCLARECIMENTO em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus anexos deverá ser encaminhado por escrito, ao(a) Pregoeiro(a), por meio de carta ou telegrama, enviados ao endereço abaixo ou por e-mail, até 02 (dois) dias úteis antes da data da abertura do Pregão.

Prefeitura de Goiânia

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

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

CEP. 74.884-900

Fone: (62) 3524-6320

Horário: 8h às 12h e das 14h às 18h.



Secretaria Municipal de Administração

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

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

19- DO FORO

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 26 dias do mês de abril de 2017.

RENATO GARCIA PEREIRA
Gerente de Pregões

RODRIGO MELO
Secretário



20- ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

LICITAÇÃO / MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2017
TIPO DA LICITAÇÃO:	MENOR PREÇO POR LOTE

DADOS DA SOLICITANTE

PREFEITURA DE GOIÂNIA - GO

ÓRGÃO: Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS

ÓRGÃO LICITANTE: Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

LOCALIZAÇÃO:

Paço Municipal - Av. do Cerrado, 999, Bloco. B, Térreo – Park Lozandes - Goiânia –GO CEP:74.884-900

Fone: (62) 3524-6320

E-MAIL semad@semad.goiania.go.gov.br

OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado, açúcar, amido, arroz, aveia e dentre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, nos Programas de Assistência Social das Proteções Social Especial e Básica do município de Goiânia, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

DO FORNECIMENTO:

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

DA ENTREGA:

OS PRODUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES NO SEGUINTE LOCAL E ENDEREÇO: Secretaria Municipal de Assistência Social, Divisão do Almoxarifado, Rua Francisca Costa Cunha D. Titã, Qd.63 (antiga 26-A), 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

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado, açúcar, amido, arroz, aveia e dentre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, nos Programas de Assistência Social das Proteções Social Especial e Básica do município de Goiânia, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

LOTE 01

ITEM	UNID	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	6.375	Achocolatado em pó instantâneo, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 02

ITEM	UNID	QTDE COTA RESERVADA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	2.125	Achocolatado em pó instantâneo, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 03

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	3.500	Açúcar tipo cristal, pacote de 5kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 04

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	2.000	Amido de milho, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 05

ITEM	UNID	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	6.750	Arroz grão longo fino, tipo 1, pacote de 5kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 06

ITEM	UNID	QTDE COTA RESERVADA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	2.250	Arroz grão longo fino, tipo 1, pacote de 5kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 07

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	1.800	Aveia em flocos grossos, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$



LOTE 08

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Frasco	1.800	Azeitona verde em conserva, unidade de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 09

ITEM	UNID	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	7.125	Biscoito doce, tipo maisena, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 10

ITEM	UNID	QTDE COTA RESERVADA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	2.375	Biscoito doce, tipo maisena, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 11

ITEM	UNID	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	7.125	Biscoito tipo rosquinha, sabor coco, pacote de 800g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 12

ITEM	UNID	QTDE COTA RESERVADA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	2.375	Biscoito tipo rosquinha, sabor coco, pacote de 800g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 13

ITEM	UNID	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	14.250	Biscoito salgado, tipo cream cracker, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 14

ITEM	UNID	QTDE COTA RESERVADA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	4.750	Biscoito salgado, tipo cream cracker, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$



LOTE 15

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	3.000	Biscoito salgado integral, pacote contendo 6 unidades individualizados de 20g à 30g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 16

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	8.000	Biscoito sabor leite, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 17

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	6.500	Café torrado em pó, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 18

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct..	1.800	Cereal matinal, tipo granola, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 19

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	2500	Coco seco ralado sem açúcar, pacote de 100g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 20

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	5.000	Cookies integrais com gotas de chocolate, pacote de 200g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 21

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Lata	2.000	Creme de Leite , lata de 300g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$



LOTE 22

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Lata	10.000	Extrato de tomate, lata de 340g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 23

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	3.000	Farinha de mandioca torrada, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 24

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Kg.	11.640	Farinha de trigo especial, tipo 1, unidade de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 25

ITEM	UNID	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	15.000	Feijão Carioca, tipo 1, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 26

ITEM	UNID	QTDE COTA RESERVADA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	5.000	Feijão Carioca, tipo 1, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 27

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Und.	3.600	Fermento químico em pó, pote de 100g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 28

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	4.000	Fubá de milho, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 29

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Und.	4.000	Leite condensado, unidade de 395g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$



LOTE 30

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Frasco	2.500	Leite de coco, unidade de 500ml. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 31

ITEM	UNID	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	8.625	Leite em pó integral, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 32

ITEM	UNID	QTDE COTA RESERVADA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	2.875	Leite em pó integral, pacote de 400g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 33

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	18.500	Macarrão espaguete, tipo sêmola, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 34

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pote	8.300	Margarina vegetal, pote de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 35

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pote	1.800	Maionese, unidade de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 36

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	3.200	Milho para canjica branca, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$



LOTE 37

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	4.000	Milho para pipoca, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 38

ITEM	UNID	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Kg.	2.250	Mistura para mingau, unidade de 1kg.(sabores: chocolate - 1.125 kg e morango - 1.125 kg) Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 39

ITEM	UNID	QTDE COTA RESERVADA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Kg.	750	Mistura para mingau, unidade de 1kg.(sabores: chocolate- 375 kg e morango- 375 kg) Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 40

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Frasco	11.000	Óleo vegetal de soja refinado, unidade de 900ml. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 41

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	1.000	Pão de forma fatiado, pacote de 500g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 42

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Kg.	4.000	Pó para preparo de gelatina, pacote de 1kg (sabores: morango – 1.300kg, abacaxi – 1.300kg e uva – 1.400kg). Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 43

ITEM	UNID	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	3.375	Polvilho doce granulado, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$



LOTE 44

ITEM	UNID	QTDE COTA RESERVADA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	1.125	Polvilho doce granulado, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 45

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Pct.	3.200	Sal refinado iodado, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 46

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Lata	12.000	Sardinha em conserva, unidade de 125g. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 47

ITEM	UNID	QTDE COTA PRINCIPAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Litro	31.360	Suco de frutas concentrado sem açúcar, 1L (sabores: maracujá – 7.840 litros, goiaba – 7.840 litros, cajú – 7.840 litros e uva – 7.840 litros) Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 48

ITEM	UNID	QTDE COTA RESERVADA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Litro	8.840	Suco de frutas concentrado sem açúcar, 1L (sabores: maracujá – 2.210 litros, goiaba – 2.210 litros, cajú – 2.210 litros e uva – 2.210 litros.) Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 49

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Kg.	1.500	Tempero alho e sal, pacote de 1kg. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

LOTE 50

ITEM	UNID	QTDE COTA EXCLUSIVA ME/EPP	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	Frasco	1.000	Vinagre tinto, unidade de 750ml. Deverá ser indicada a marca.	R\$	R\$

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



1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTES 01 E 02 - ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

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

3 – Embalagem

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

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

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

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



LOTE 03 - AÇÚCAR CRISTAL

1 – Descrição do produto

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

2– Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico – Químicas

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

Umidade (%): 0,1

Energia: 387 (kcal), 1619 (kJ)

Proteína (g): Tr

Lipídeos (g): Tr

Carboidratos (g): 99,6

Fibra alimentar (g): NA

Cinzas (g): Tr

3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 04 - AMIDO DE MILHO

1 – Descrição do produto

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



2 – Características do produto

2.1 – Físico-Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.4 – Informações sensoriais

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

Odor: Característico

Sabor: Característico

4 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso 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 e outras informações.

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

LOTES 05 E 06 - ARROZ GRÃO LONGO FINO TIPO 1

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1-Gerais

Arroz do grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, safra recente. Constituído de matérias-primas sãs, sendo proibido para o consumo humano produto em mal estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, odor estranho, substâncias nocivas à saúde, teor de micotoxina acima do



Secretaria Municipal de Administração

limite estabelecido pela legislação específica em vigor, do Ministério da Saúde. O percentual máximo de matéria estranha e impureza, admitido para o arroz é de 2,00% (dois por cento).

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades e infestação parasitária.

2.4 – Físico – Químicas

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

Umidade (%): 13,2

Energia: 358 (kcal), 1497 (kJ)

Proteína (g): 7,2

Lipídeos (g): 0,3

Carboidratos (g): 78,8

Fibra alimentar (g): 1,6

Cinzas (g): 0,5

Gordura saturada (g): 0,1

3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 07 - AVEIA EM FLOCOS FINOS

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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



2.3 – Físico – Químicas

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

Umidade	9,1%
Proteína	13,9 g
Lipídios	8,5 g
Carboidrato.....	66,6 g
Valor Calórico Total	394 Kcal

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 08 - AZEITONA VERDE EM CONSERVA

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1-Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

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.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico-Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):
Valores aproximados por 100 g:



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

3 – Embalagem

Primária: acondicionado em frascos de vidro apropriado com peso drenado de aproximadamente 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, contendo até 10 kg.

LOTES 09 E 10 - BISCOITO DOCE – TIPO MAISENA

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45 °C/g: máximo 10
Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 5×10^2
Salmonella sp/25 g: ausência

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

Informações Nutricionais (Valores aproximados):

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 g (07 biscoitos)		
Quantidade por porção	% VD(*)/ % DV(*)	
Valor energético	132 kcal= 554kJ	7
Carboidratos	23 g	8
Proteínas	2,7 g	4
Gorduras totais	3,5 g	6



Gorduras saturadas	0,6 g	3
Gorduras <i>trans</i>	0 g**	***
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	116 mg	5

3 – Embalagem

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

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

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 8 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

LOTES 11 E 12 - BISCOITO TIPO ROSQUINHA – SABOR COCO

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico – Químicas

Composição química aproximada em 100 g de alimento
Acidez em solução normal: máximo, 2,0 ml/100 g

Umidade: máximo 14,0% p/p

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

Valor Calórico Total: mínimo, 370 kcal

Proteínas: mínimo..... 10 g



Secretaria Municipal de Administração

Lipídios: mínimo..... 10 g
Carboidratos: mínimo..... 60 g

3 – Embalagem

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

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

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

LOTES 13 E 14 - BISCOITO SALGADO – CREAM CRACKER

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45 °C/g: máximo 10
Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 5×10^2
Salmonella: ausência em 25 g
De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira – RDC nº 12, de 21 de Janeiro de 2001.

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico – Químicas

Composição química aproximada em 100 g de alimento:

Acidez em solução normal: máximo, 2,0ml/100 g
Umidade: máximo 14,0% p/p
Resíduo mineral fixo: máximo, 3,0% p/p (deduzido NaCl)
Valor Calórico Total: mínimo, 400 kcal
Proteínas: mínimo..... 9,0/g
Lipídeos: mínimo..... 9,0/g
Carboidratos: mínimo..... 60 g

3 – Embalagem

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



Secretaria Municipal de Administração

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

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 8 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

LOTE 15 - BISCOITO SALGADO INTEGRAL

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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
Bolachas e biscoitos, sem recheio, com ou sem cobertura	Coliformes a 45º C/g	10	5	2	5	10
	Salmonella sp/25 g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf.coag.positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico-Químicas

Composição química aproximada em 100 g de alimento
Acidez em solução normal: máximo, 2,0ml/100 g.

Umidade: máximo 14,0% p/p

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

Valor Calórico Total: mínimo, 400 kcal.

Proteínas: mínimo..... 9,0/ g

Lipídios: mínimo..... 9,0/ g

Carboidratos: mínimo..... 60 g

3 – Embalagem

Primária: envoltório de dupla proteção contendo, no mínimo, 06 (seis) pacotes individualizados, com peso mínimo de 20 (vinte) gramas e máximo de 30 (trinta) 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;



Secretaria Municipal de Administração

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

Secundária: caixa de papelão resistente com até 08 kg contendo o número do lote registrado, devidamente lacrada com fita adesiva.

LOTE 16 - BISCOITO SABOR LEITE

1 – Descrição do produto

É o produto obtido através do processamento tecnológico adequado do amassamento e cozimento da massa, preparada com os principais ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, extrato de malte, sal refinado, soro de leite em pó, fermento biológico, bicarbonato sódio, estabilizante lecitina de soja. O biscoito poderá apresentar em sua composição outros ingredientes, desde que permitidas pela legislação vigente e descritas no rótulo. Contém Glúten.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação, apresentando aspectos sensoriais (cor, odor, sabor) característico do alimento. São rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e/ou de características sensoriais anormais

2.2 – Microbiológicas (Resolução RDC n. 12 de 02/01/2001 – ANVISA)

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

2.3 – Físico-Químicas

Composição química aproximada em 100 g de alimento
Acidez em solução normal: máximo 2,0ml/100 g
Umidade: máximo 14,0% p/p
Resíduo mineral fixo: máximo 3,0% p/p (deduzido Na Cl)
Valor Calórico Total: mínimo 370kcal
Proteínas: mínimo 8,0/g
Lipídeos: mínimo 9,0/g
Carboidratos: mínimo 60 g

2.4 – Microscópicas e Macroscópicas (Resolução RDC n. 175 de 08/07/2003 – ANVISA)

Ausência de sujidades, parasitas e substâncias estranhas prejudiciais à saúde.

3 – Embalagem

Primária: embalagem de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 400 g. 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.



Secretaria Municipal de Administração

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 e empilhamento recomendado

LOTE 17 - CAFÉ TORRADO EM PÓ

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

Bactérias do grupo coliforme: máximo 10/g

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

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Salmonellas: ausência em 25 g.

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

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

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

Umidade (%): 2,9

Energia: 419 (kcal), 1752 (kJ)

Proteína (g): 14,7

Lipídeos (g): 11,9

Carboidratos (g): 65,8

Fibra alimentar (g): 51,2

Cinzas (g): 4,7

Gordura saturada (g): 5,3;

3 – Embalagem

Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético, 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.



Secretaria Municipal de Administração

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

LOTE 18 - CEREAL MATINAL TIPO GRANOLA

1 – Descrição do produto

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

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

2 – Características

2.1 – Gerais

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

2.2 – Informações Nutricionais

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

2.3 – Características Microbiológicas

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

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Granola e mistura de cereais não compactados, com ou sem adições e similares	B. cereus/g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Coliformes a 45 °C/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²
	Est. coag. positiva/g	10 ³	5	2	5x10 ²	10 ³
	Salmonella sp/25 g	Ausente	5	0	Ausente	-

3 – Embalagem

Primária: acondicionada em saco plástico transparente, limpo, termosselada, 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 com letras bem legíveis (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;



Secretaria Municipal de Administração

- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.

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

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

LOTE 19 - COCO SECO RALADO – SEM AÇÚCAR

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.4 – Físico – Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

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

3 – Embalagem

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

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



Secretaria Municipal de Administração

- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

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

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

LOTE 20 - COOKIES INTEGRAIS COM GOTAS DE CHOCOLATE

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico – Químicas

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

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

Componentes	Valores aproximados
Valor energético	423 kcal
Carboidratos	63,3 g



Proteínas	8,3 g
Gorduras totais	15 g
Fibra alimentar	6,6 g
Ferro	6,6 mg
Sódio	163,3 mg

3 – Embalagem

Primária: pacotes de filme metalizado ou plástico atóxico resistente, fechados automaticamente com solda quente com peso liquidam de aproximadamente 200 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, vencimento e número do lote anotado no formato próprio da língua portuguesa bem legível (dia, mês e ano);
- ✓ Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- ✓ Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

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

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

LOTE 21 - CREME DE LEITE

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

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

Características sensoriais

Cor: Branco ou levemente amarelado.

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

2.2 – Microbiológicas

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

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



2.3 – Microscópicas

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

2.4 – Físico – Químicas

ACIDEZ	MATÉRIA GORDA
% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100 g 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 nº 146 de 07 de março de 1996.

3 – Embalagem

Primária: embalagem em folhas de flandres, inviolável, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, com peso líquido aproximadamente de 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 nº de registro em vigência no órgão competente;

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

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

LOTE 22 - EXTRATO DE TOMATE

1-Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar cor, sabor e cheiro característicos.

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45 °C/g: máximo 10²

Salmonella sp/25 g: ausência

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



2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

Extrato de tomate simples concentrado: substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo de 18% p/p.
De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO em 100 g:

Umidade (%): 79,7
Energia: 61 (kcal), 255 (kJ)
Proteína (g): 2,4
Lipídeos (g): 0,2
Carboidratos (g): 15,0
Fibra alimentar (g): 2,8
Cinzas (g): 2,8

3 – Embalagem

Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 340 g. A lata não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento deve conter etiqueta adesiva com a identificação do fabricante, data de fabricação e validade, identificação de série/lote, peso líquido, características físico-químicas e microscópicas.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, contendo até 10 kg, a embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

LOTE 23 - FARINHA DE MANDIOCA TORRADA

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Físico – Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

Umidade 8,3%
Proteína 1,2 g
Lipídios 0,3 g
Carboidrato 89,2 g
Valor Calórico Total 365 Kcal

2.4 – Microscópicas

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



3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 24 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL – TIPO I

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1-Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

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

Umidade: máximo de 15%

Cinzas, Base Seca: máximo de 0.65%

Proteína, Base Seca: mínimo de 7%

Acidez Graxa, Base Seca: máximo de 50%;

3 – Embalagem

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

- ✓ Identificação do produto;
- ✓ Tipo;



Secretaria Municipal de Administração

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

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

LOTES 25 E 26 - FEIJÃO CARIOSA – TIPO I

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

Isento

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

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

Umidade (%): 14

Energia: 329 (kcal), 1377 (kJ)

Proteína (g): 20

Lipídeos (g): 1,3

Carboidratos (g): 61,2

Fibra alimentar (g): 18,4

Cinzas (g): 3,5

Gordura saturada (g): 0,2

3 – Embalagem

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

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

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



LOTE 27 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Características organolépticas

Aspecto: próprio

Cor: própria

Cheiro: próprio

Sabor: próprio

2.3 – Microbiológicas

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

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

3 – Embalagem

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

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

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

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

LOTE 28 - FUBÁ DE MILHO

1 – Descrição do produto

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



2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Físico – Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.
Umidade 8,3 %
Proteína 1,2 g
Lipídios 0,3 g
Carboidrato..... 79,1 g
Valor Calórico Total 351 Kcal

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 29 - LEITE CONDENSADO

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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



Secretaria Municipal de Administração

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

2.4 – Físico – Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 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

3 – Embalagem

Primária: A embalagem primária pode ser tanto cartonada composta por polietileno, papel branco, papel pardo e alumínio tipo Tetra Pak quanto em 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;

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

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

LOTE 30 - LEITE DE COCO

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais



Secretaria Municipal de Administração

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.4 – Físico – Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

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

3 – Embalagem

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;

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.

LOTES 31 E 32 - LEITE EM PÓ INTEGRAL

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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



2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico – Químicas

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

Umidade (%): 2,7

Energia: 497 (kcal), 2078 (kJ)

Proteína (g): 25,4

Lipídeos (g): 26,9

Colesterol (mg): 85

Carboidratos (g): 39,2

Fibra alimentar (g): NA

Cinzas (g): 5,8

Gordura saturada (g): 16,3

3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 33 - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (MASSA SÊMOLA)

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.



2.2 – Microscópicas

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

2.3 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC 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 a base de farinha	B. cerus/g	5×10^3	5	2	10^3	5×10^3
	Coliformes a 45 °C/g	10^2	5	3	5×10	10^2
	Estaf. Coag. positiva/g	5×10^3	5	2	10^3	5×10^3
	Salmonella sp/25 g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.4 – Físico – Químicas

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento

Umidade máxima 13% p/p

Acidez em solução N / 100 g máximo 5 ml

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

Valor calórico total mínimo: 298 kcal

Proteínas mínimo: 10 % p/p

Glicídios mínimo: 60 % p/p

Lipídios mínimos: 2 % p/p

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

3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 34 - MARGARINA VEGETAL

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto obtido a partir da emulsificação de óleo vegetal com leite e a adição de sal. Deve ser composto de óleos vegetais interesterificados. Deverá apresentar-se sob forma cremosa, cor amarela clara, 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 16º C.

Observação: Livre de gorduras trans.



2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Macroscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico – Químicas

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

Valor calórico total 594 kcal;

Lipídios totais 67,2 g

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

3 – Embalagem

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

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

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

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

LOTE 35 - MAIONESE

1 – Descrição do produto

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

Estabilizantes: goma agar e goma xantona.

Conservador: sorbato de potássio.

Acidulantes: ácido lático e ac.cítrico.

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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



2.2 – Microbiológicas

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

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

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.5 – Físico-Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

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

3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 36 - MILHO PARA CANJICA BRANCA

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Classificação

Grupo: canjica misturada
Subgrupo: despeliculado
Classe: branca
Tipo: 1 (um)



2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico – Químicas

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

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

3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 37 - MILHO PARA PIPOCAS

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1-Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades e parasitas.



2.4 – Físico – Químicas

Umidade máxima de 14% p/p.

Aflatoxina G1 + B1: máximo 30 ppb.

3 – Embalagem

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

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

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

LOTES 38 E 39 - MISTURA PARA MINGAU – SABOR CHOCOLATE

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

Composição nutricional aproximada em 100 g de pó:

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



3 – Embalagem

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

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

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

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

LOTES 38 E 39 - MISTURA PARA MINGAU – SABOR MORANGO

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

Composição nutricional aproximada em 100 g de pó:

Valor Calórico	415 kcal
----------------	----------



Secretaria Municipal de Administração

Carboidrato	75 g
Proteína	8,5 g
Lipídios	9 g

3 – Embalagem

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

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

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

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

LOTE 40 - ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

1 – Descrição do produto

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

2 – Características Gerais

2.1-Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Físico – Químicas

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

2.4 – Microscópicas

Isento.

3 – Embalagem

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

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



Secretaria Municipal de Administração

- ✓ Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- ✓ Outras informações.

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

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

LOTE 41 - PÃO DE FORMA TRADICIONAL

1 – Descrição do produto

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal, podendo conter os aditivos permitidos pela legislação e outros ingredientes desde que não descharacterizem o produto, os quais deverão ser citados. **O pão deverá se apresentar fatiado.**

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução – RDC n.º 263, de 22/09/2005, ANVISA/MS, Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução 383 de 05/08/99, da ANVS/MS, Resolução RDC nº.359, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC nº.360, de 23/12/2003, ANVISA/MS.

2 – Características Gerais

2.1 – Gerais

O produto deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. A farinha de trigo utilizada deverá estar enriquecida com ferro e ácido fólico, de acordo com a Resolução RDC nº 344 de 13/12/02, da ANVISA/MS. Se o produto utilizar a denominação de alimento enriquecido/fortificado, deverá atender às disposições estabelecidas no Regulamento Técnico pra Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos Adicionados de Nutrientes Essenciais, e, esses produtos não obterão vantagens para efeito de avaliação.

O produto deverá ser preferencialmente isento de gordura trans ou conter, no máximo, 0,2 grama na porção de 2 (duas) fatias.

O pão de forma deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

2.2 – Microbiológicas

Os pães embalados ou não devem obedecer ao seguinte padrão:

Bactérias do grupo coliforme: máximo 102/g

Salmonelas: ausência em 25 g

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

2.3 – Microscópicas

Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos.

2.4 – Físico-químicas

Umidade: máximo de 38,0% p/p

Análise quantitativa de ferro



Secretaria Municipal de Administração

Análise quantitativa de ácido fólico
Gordura trans: < 0,2 grama na porção de 2 (duas) fatias

3 – Rotulagem

Isento.

4-Embalagem

Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem.

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 200 unidades. Deve conter as seguintes informações:

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

LOTE 42 - PÓ PARA PREPARO DE GELATINA – SABOR ABACAXI (1.300 kg)

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas:

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico – Químicas

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



3 – Embalagem:

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

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

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

LOTE 42 - PÓ PARA PREPARO DE GELATINA – SABOR MORANGO (1.300 kg)

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico – Químicas

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

3 – Embalagem

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



Secretaria Municipal de Administração

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

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

LOTE 42 - PÓ PARA PREPARO DE GELATINA – SABOR UVA (1.400 kg)

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 – Físico – Químicas

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

3 – Embalagem:

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

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

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



LOTES 43 E 44 - POLVILHO DOCE

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

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

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

2.3 – Físico-Químicas

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

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

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

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 45 - SAL REFINADO IODADO

1 – Descrição do produto

Sal refinado iodado.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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



2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, larvas e parasitas.

2.4 – Físico – Químicas

Teor de Iodo: 20 a 60 mg/Kg

Umidade: máximo 0,2% p/p

Cloreto de Sódio: mínimo 98,92% p/p

Insolúveis: máximo 0,1% p/p

3 – Embalagem

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

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

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

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

LOTE 46 - SARDINHA – CONSERVA EM ÓLEO

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas:

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

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

2.3 – Microscópicas

O produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.



2.4 – Físico-Químicas

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

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

3 – Embalagem

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

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

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

LOTES 47 E 48 - SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO – SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET) (10.050 litros).

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

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

Polpa de maracujá (g/100 g): mínimo 50,0

Sólidos solúveis, a 20 °C: mínimo de 6,0

Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100 g): mínimo de 1,25



3 – Embalagem

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

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

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com até 12 unidades ou embalagem "shilingada" 6x1. Embalagem de papelão – deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

LOTES 47 E 48 - SUCO DE GOIABA CONCENTRADO – SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET) (10.050 litros).

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

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

Polpa da goiaba (g/100 g): mínimo 50,0

Sólidos solúveis, a 20 °C: mínimo de 6,0

Ácido ascórbico (mg/100 g): mínimo de 30,0

3 – Embalagem

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

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



Secretaria Municipal de Administração

Secundaria: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com até 12 unidades ou embalagem "shilingada" 6x1. Embalagem de papelão - deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

LOTES 47 E 48 - SUCO DE CAJÚ CONCENTRADO – SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET)

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

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

Polpa de cajú (g/100 g): mínimo 50,0

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

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

3 – Embalagem

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

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

Secundaria: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com até 12 unidades ou embalagem "shilingada" 6x1. Embalagem de papelão – deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

LOTES 47 E 48- SUCO DE UVA CONCENTRADO – SEM AÇÚCAR (Embalagem Plástica – PET)

1 – Descrição do produto

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



2 – Características do produto
2.1 – Gerais

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

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.3 – Microscópicas

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

2.4 – Físico – Químicas

De acordo com a legislação vigente.

3 – Embalagem

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

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

Secundaria: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com até 12 unidades ou embalagem "shilingada" 6x1. Embalagem de papelão – deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

LOTE 49 - TEMPERO ALHO E SAL

1 – Descrição do produto

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

2 – Características Gerais

2.1 – Gerais

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

Sabor e Odor: Característicos.

Aspecto: característico ao tempero seco.

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

2.2 – Microbiológica

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

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



2.3 – Físico – Químicas

Cloreto.....: 70,0 – 90,0% p/p
Umidade (%): máximo 17,0

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

3 – Embalagem

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

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

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

LOTE 50 - VINAGRE TINTO

1 – Descrição do produto

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

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

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

3 – Embalagem

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

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

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



2. OBSERVAÇÕES

- 2.1 Obrigatoriamente os produtos deverão ser de 1^a (primeira) qualidade;
- 2.2 Quando da entrega dos produtos, for detectado que os mesmos não apresentam características sensoriais (cor, odor, sabor, textura e peso) conforme exigidos no edital, e/ou não apresentarem 1^a (primeira) qualidade, deverão ser substituídos por outros que atendam a Administração Pública, sem ônus adicionais;
- 2.3 Os produtos deverão ter na data de entrega no máximo 20% de sua vida útil consumida;
- 2.4 Os produtos deverão apresentar aspecto e coloração homogênea, odor e sabor próprios, isentos de quaisquer detritos animais e/ou vegetais não característicos;
- 2.5 Os produtos deverão ser transportados em veículo limpo, coberto para proteção de carga, com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de presença como fezes, ninhos e outros;
- 2.6 O transporte deverá garantir as características sensoriais e a integridade do produto, devendo ser realizado por veículos fechados, isotérmicos, de modo a preservar tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas;
- 2.7 O fornecedor deverá enviar funcionários em números suficientes para descarga das mercadorias;
- 2.8 Os ajudantes de transporte deverão estar devidamente uniformizados, com aparência pessoal adequada à função a que se propõe (higiene pessoal) e com crachá de identificação da empresa quando das entregas.

3. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

- 3.1 Os itens licitados deverão ser entregue de forma parcelada (período de 12 meses) de acordo com a quantidade solicitada na Secretaria Municipal de Assistência Social, Divisão do Almoxarifado, Rua Francisca Costa Cunha D. Titã, Qd.63 (antiga 26-A), Setor Aeroporto, Goiânia/Goiás.
- 3.2 As entregas deverão ocorrer no horário de expediente (das 08h às 12h e das 14h às 17h);
- 3.3 O prazo para a entrega dos produtos será de 15 (quinze) dias, após a Ordem de Fornecimento emitida pela Divisão de Almoxarifado;
- 3.4 O atraso na data de entrega, alterações de quantidades, qualidade inadequada, implicará em penalidades, caso a empresa não cumpra com as solicitações para substituição da mercadoria num prazo de 24h (vinte e quatro horas).

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 26 dias do mês de abril de 2017.

RENATO GARCIA PEREIRA
Gerente de Pregões

RODRIGO MELO
Secretário



21- ANEXO II

MINUTA CONTRATUAL

C O N T R A T O N.º /2017.

Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado, açúcar, amido, arroz, aveia e dentre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS e a empresa _____, nas cláusulas e condições que se seguem:

A Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, com sede em Goiânia, Capital do Estado de Goiás, sito à Rua _____ n.º _____ – Setor _____ – Goiânia-GO - CEP. _____, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º _____, doravante designado simplesmente CONTRATANTE, neste ato representada pelo Presidente Sr._____, brasileiro, estado civil, _____, portador da Carteira de Identidade n.º _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, com seus atos constitutivos registrados no(a)....., sediada em....., na....., inscrita no CNPJ/MF, sob o nº....., Inscrição Estadual nº....., neste ato representada, na forma de seu Contrato Social, pelo sócio(s) Sr., nacionalidade, estado civil, profissão, Identidade nº....., CPF nº..... doravante denominada apenas **CONTRATADA**, têm entre si justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento e de conformidade com o disposto nas Lei Federal 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, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes, a aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado, açúcar, amido, arroz, aveia e dentre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, nos Programas de Assistência Social das Proteções Social Especial e Básica do município de Goiânia, conforme Processo nº 69177247/2017, Pregão Eletrônico nº 006/2017, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 - Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado, açúcar, amido, arroz, aveia e dentre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, nos Programas de Assistência Social das Proteções Social Especial e Básica do município de Goiânia, conforme condições estabelecidas neste instrumento contratual e edital Pregão Eletrônico nº 006/2017 e seus Anexos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

2.1 - A CONTRATADA obriga-se a:

- 2.1.1** Não transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o presente Contrato;
- 2.1.2** Executar fielmente o contrato avençado, de acordo com as cláusulas avençadas neste Edital constante do **Pregão Eletrônico nº 006/2017, Termo de Referência – Anexo I**, solicitação da CONTRATANTE, especificações, condições, prazos, locais, proposta ofertada, e, ainda, as normas vigentes, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial ou atraso injustificado;
- 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;



Secretaria Municipal de Administração

- 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;
- 2.1.9** - 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** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por intermédio do servidor especialmente designado, através da Portaria nº _____, conforme determina o artigo 67 caput, da Lei 8.666/93, bem como o artigo 16, inciso XX da Instrução Normativa nº 015 de 2012, do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás.
- 2.2.2** O representante da administração acima mencionado anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, nos termos do artigo 67, § 1º da Lei 8.666/93.
- 2.2.3** As decisões que ultrapassarem a competência do representante serão encaminhadas ao gestor da pasta para as devidas providências, conforme dispõe o artigo 67, § 2º da Lei 8.666/93.
- 2.2.4** Verificar e fiscalizar as condições técnicas da CONTRATADA, visando estabelecer controle de qualidade dos produtos a serem fornecidos;
- 2.2.5** Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor e época estabelecidos na Cláusula quarta.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1- O presente contrato terá vigência por um período de 12 (doze) meses, contados a partir da respectiva publicação resumida na imprensa oficial nos termos do artigo 61, parágrafo único, da Lei 8.666/93.

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

- 4.1 - DO PREÇO:** A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA o valor correspondente ao fornecimento, sendo que o valor total do contrato é de R\$ _____ ().
- 4.2 - DA FORMA DE PAGAMENTO:** A fatura, devidamente atestada pela CONTRATANTE, será paga, em parcela única, via Ordem de Pagamento, até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora, no Banco _____, Agência _____, Conta _____.
- 4.2.1** – 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 licitante enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade contratual (multa) ou em virtude de inadimplência referente a execução do objeto contratual, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.



Secretaria Municipal de Administração

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:

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

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

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

1. CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - As despesas decorrentes desta licitação acorrem à conta da Dotação Orçamentária nº.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES E MULTA

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

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

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

I – Advertência;

II - Multa de 3% (**três por cento**) sobre o valor da parcela não adimplida do contrato;

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 resarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.

6.2.1 - As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

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

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

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

6.3.3 - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;

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

6.3.5 - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;

6.3.6 - Não mantiver a proposta;



6.3.7 - Falhar ou fraudar na execução do contrato.

6.4 - Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei n.^o 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.

6.5 - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de **3% (três por cento)** sobre o valor da parcela não adimplida do contrato, 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 descontado dos pagamentos a serem efetuados à CONTRATADA, de forma que, sendo insuficientes os créditos devidos à CONTRATADA para quitação da sanção aplicada, deverá ser procedida a cobrança administrativa ou judicial do valor restante.

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

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

7.1.1 - A Comissão de Recebimento de Objeto deverá atestar a qualidade e quantidade dos produtos, mediante recibo (§1º do art. 73), devendo rejeitar qualquer produto que esteja em desacordo com o especificado no Edital.

7.2 - Os produtos deverão ser entregues no local, datas, e demais normas estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS** e condições estabelecidas no Edital, Anexo I-Termo de Referência.

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

7.4 - É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, bem como quando o convocado assinar o ajuste, mas não iniciar a execução contratual, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro colocado.

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

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

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

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

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

8 - CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1 - A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja sua rescisão, com as 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 – DA PUBLICAÇÃO

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

10. CLÁUSULA DECIMA - DA APRECIAÇÃO DA CGM E CADASTRO NO TCM

10.1 - O presente Instrumento será objeto de apreciação pela Controladoria Geral do Município e cadastrado no site do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás – TCM, em até (3) dias úteis a contar da publicação oficial, com respectivo upload do arquivo correspondente, de acordo com o art. 3º da IN nº 009/15 do TCM, não se responsabilizando o CONTRATANTE, se aquela Corte de Contas, por qualquer motivo, denegar-lhe aprovação.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VINCULAÇÃO

11.1 - Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do Pregão Eletrônico nº 006/2017 e seus Anexos, a Proposta da CONTRATADA datada de ___/___/___, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

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

E por estarem assim justas e accordadas, 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 2017.

Pela CONTRATANTE:

Pela CONTRATADA:

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF
RG

Nome:
CPF
RG



22- ANEXO III

**TERMO DE CREDENCIAMENTO
(preferencialmente em papel timbrado da Licitante)**

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

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

Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2017.**

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa....., com sede na , C.N.P.J. n.º, através de seu representante legal Sr. (a) , cargo , CREDENCIA o (a) Sr. (a) , portador (a) do R.G. n.º e C.P.F. n.º , para representá-la perante a PREFEITURA DE GOIANIA, na sessão pública do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2017**, 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, inclusive desistir de recursos já interpostos e praticar todos os atos inerentes ao certame, em todas as fases licitatórias.

Localidade, ____ de _____ de 2017.

____ (assinatura)
CARGO
R.G. n.º

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



23- ANEXO IV - 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: Avenida do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia - GO.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2017.

Prezados Senhores,

_____**(nome da empresa)**_____, CNPJ/MF n.º ____, sediada ____**(endereço completo)**_____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) objetos(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, declaramos junto ao(a) Pregoeiro(a) da **SEMAD** que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, que se encontram dentro do Envelope de nº. 02 – 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 006/2017**, 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 2017.

_____**(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.



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 006/2017

Prezados Senhores,

_____(nome da empresa)_____, CNPJ/MF n.º ___, sediada _____(endereço completo)_____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) objetos(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, declaramos junto ao(a) Pregoeiro(a) da 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 006/2017**, 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 _____ 2017.

_____(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.



25- ANEXO V

CARTA PROPOSTA

Ao (a) Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA
Endereço: Av. do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia- GO.
Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2017.

Prezados Senhores,

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

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

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

-Preço unitário por item e por extenso

ITEM ____ = R\$

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$

Declaramos que os produtos são novos e de primeira qualidade.

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

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

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

Localidade, ____ de _____ de 2017.

____ (assinatura)____

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



26- ANEXO VI

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

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

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Park Lozandes, Goiânia- GO.
Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2017

Prezados Senhores,

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

- a) Está apresentando proposta para fornecimento dos produtos objeto deste edital;
- b) A nacionalidade da Empresa Licitante é ____ (indicar a nacionalidade)____;
- c) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório e, também, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências;
- d) Não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em 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 2017.

____(assinatura)____

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



Secretaria Municipal de Administração

27- ANEXO VII

**GARANTIA DE FORNECIMENTO DO CONTRATO
(FIANÇA BANCÁRIA - MODELO)**

À SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DA PREFEITURA DE GOIANIA

CARTA DE FIANÇA - R\$

Pela presente, o Banco com sede da cidade do Estado , por seus representantes infra-assinados, se declara fiador e principal pagador, com expressa renúncia dos benefícios estatuídos nos Artigos 827 e 835, do Código Civil Brasileiro, da Firma sediada à da cidade do Estado até o limite de R\$ (.....) para efeito DE GARANTIA PARA A EXECUÇÃO DO CONTRATO objeto do Edital Pregão Eletrônico Nº 006/2017.

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

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

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

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

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

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

....., de de
Banco



Secretaria Municipal de Administração

28- 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, via e-mail semad@semad.goiania.go.gov.br, caso não o tenha retirado nesta Secretaria.

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

Localidade, ____ de _____ de _____.

RECIBO DO EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2017 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO PREFEITURA DE GOIÂNIA.

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios (achocolatado, açúcar, amido, arroz, aveia e dentre outros) para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, nos Programas de Assistência Social das Proteções Social Especial e Básica do município de Goiânia, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

Razão Social:		
CNPJ:		
Endereço:		
Cidade:	Estado:	Telefone:
Fax:		
E-mail:		
Pessoa para contato:		
Recebemos, através do site www.goiania.go.gov.br ou de qualquer outra fonte, cópia do instrumento convocatório acima identificado.		
Data:	/	/