**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 017/2018**

**EDITAL Nº 023/2018**

**PROCESSO N° 024/2018**

**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**OBJETO:** A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**DATA DA REALIZAÇÃO: 10/05/2018.**

**HORÁRIO DE INÍCIO: 08H30.**

**LOCAL DE REALIZAÇÃO DA SESSÃO**: **Sala da Comissão Permanente de Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – Pirajuí – SP. A sessão será conduzida pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo n° 024/2018.

**ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**: **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Telefone (0XX14) 3572-8222 – E-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br.

O **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA, PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ, ESTADO DE SÃO PAULO**, torna público que se acha aberta, neste Município de Pirajuí, licitação na modalidade **PREGÃO (PRESENCIAL)**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I,que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Estadual nº 49.722, de 24 de junho de 2005, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, do Decreto Estadual nº 47.297, de 6 de novembro de 2002, do Decreto Estadual nº 47.945, de 16 de julho de 2003, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos.

Integram este Edital os Anexos de I a VIII.

**1 – PARTICIPAÇÃO**

**1.1** – **PARA OS ITENS NºS 1 AO 19 (COTA PRINCIPAL):** poderão participar deste Pregão empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação. **PARA OS ITENS NºS 20 AO 38 (COTA RESERVADA DE ATÉ 25%, EM CUMPRIMENTO AO INCISO III DO ARTIGO 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006):** somente poderão participar deste Pregão microempresas e empresas de pequeno porte do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação.

**1.2** – Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida a participação de empresas:

**a)** Estrangeiras que não funcionem no País;

**b)** Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**c)** Impedidas e suspensas de licitar e/ou contratar nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e da Súmula n° 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

**d)** Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98 e impedidas de contratar para os fins estabelecidos pela Lei Estadual nº 10.218/99;

**e)** Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

**f)** Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, (este subitem é aplicável somente para os licitantes que ofertarem propostas para os itens nºs 20 ao 38).

**2 – CREDENCIAMENTO**

**2.1** – Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

**2.1.1** – Quanto aos representantes:

**a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**b)** Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

**c)** O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

**d)** O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço por item;

**e)** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

**f)** Será admitido apenas **01 (um) representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

**2.1.2** – Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

**Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo IV** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

**2.1.3** – Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

**Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo V** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

**3 – FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em dois envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

|  |  |
| --- | --- |
| **DENOMINAÇÃO:****ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA****PREGÃO PRESENCIAL Nº 017/2018****PROCESSO Nº 024/2018** | **DENOMINAÇÃO:****ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO****PREGÃO PRESENCIAL Nº 017/2018****PROCESSO Nº 024/2018** |

**4 – PROPOSTA**

**4.1 –** As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.pirajui.sp.gov.br, desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública.

**4.2 –** O **Anexo II** deverá ser utilizado para a apresentação da Proposta, datilografado ou impresso, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datado e assinado pelo licitante ou seu representante legal.

**4.3 –** A proposta deverá conter as seguintes indicações:

**4.3.1 –** A denominação, endereço/CEP, e-mail, telefone, CNPJ do licitante e data;

**4.3.2 –** **Preços Unitários e Preços Totais dos Itens**,em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

**a)** O preço ofertado deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais;

**4.3.3 –** Indicação de marca e procedência, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

**4.4 –** As entregas deverão ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, sendo que eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**4.5 –** O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação.

**4.6 –** O objeto ofertado deverá atender a todas as especificações exigidas no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

**4.7 –** Não serão admitidas cotações inferiores às quantidades previstas neste Edital.

**5 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

O julgamento da Habilitação se processará após a fase de lances e negociação, mediante o **exame dos documentos a seguir relacionados**, os quais dizem respeito a:

**5.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

**a)** Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, conforme o caso, na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**a.1)** Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor;

**b)** Decreto de autorização e Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

**c)** Os documentos relacionados no subitem “a” **não** precisarão constar do **Envelope nº 02 – Habilitação** se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

**5.2** – **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

**b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

**c)** Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

**c.1)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

**c.2)** Certidão de Regularidade de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda **ou** Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado de São Paulo, nos termos da Resolução Conjunta SF/PGE 03, de 13/08/2010 **ou** declaração de isenção **ou** de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

**c.3)** Certidão Negativa **ou** Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças;

**d)** Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND – Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN – Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;

**e)** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;

**f)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.

**5.3** – **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**a)** Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b)** Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**b.1)** Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

**5.4** – **OUTRAS COMPROVAÇÕES**

**a)** Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo ao Decreto Estadual nº 42.911, de 06.03.98 (Anexo VI deste Edital);

**b)** Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal do licitante, assegurando que a mesma atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual), conforme modelo estabelecido no Anexo VII deste Edital;

**c)** Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal do licitante, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, conforme modelo estabelecido no Anexo VIII deste Edital.

**5.5 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**5.5.1 –** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, este Município de Pirajuí aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

**5.5.2 –** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**a)** Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, seja DETENTOR da Ata de Registro de Preços, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

**6 – DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO**

**6.1** – No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 2.1.

**6.2** – Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **Envelopes nº 01** e **nº 02**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

**6.3** – O julgamento será feito pelo critério de **menor preço por item**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos definidos neste Edital.

**6.3.1** – Havendo divergência entre os valores, prevalecerá o **preço total por item por extenso** e as correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

**6.4** – A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**6.4.1 –** Sendo **desclassificadas** as propostas:

**a)** Cujo objeto não atenda às especificações, aos prazos e às condições fixadas neste Edital;

**b)** Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta dos demais licitantes;

**c)** Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital;

**f)** Do licitante não considerado, nos termos da lei, microempresa ou empresa de pequeno porte (esta alínea é aplicável para os itens nºs 20 ao 38).

**6.4.2 –** A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro.

**6.5** – Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

**6.6** – As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

**6.6.1** – Seleção da proposta de menor preço por item e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

**6.6.2** – Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

**6.6.3** – O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de **sorteio** no caso de empate de preços;

**a)** O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

**6.7 –** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço por item, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada, em ambos os casos, a redução mínima entre eles de **R$ 0,01 (um centavo)** aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem dois ou mais lances do mesmo valor;

**6.7.1 –** A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço unitário.

**6.7.2** – A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

**6.8 –** Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte**, nos seguintes termos:

**6.8.1 –** Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5 % (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

**6.8.2 –** A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

**a)** Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

**b)** Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.8.1 será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

**b.1)** Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

**6.8.3 –** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**6.8.4 –** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem **6.8.1**;

**a)** Não configurada a hipótese prevista neste subitem, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances

**6.9** – Após a fase de lances serão **classificadas**, na **ordem crescente dos valores**, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 6.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

**6.10** – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

**6.11** – O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

**6.12** – Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a **aceitabilidade do menor preço por item**, decidindo motivadamente a respeito;

**6.13** – Considerada aceitável a oferta de menor preço por item, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital;

**6.14** – Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

**6.15** – A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**6.16** – Este Município de Pirajuí não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será inabilitado.

**6.17** – Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor.

**6.18** – Se a oferta de menor preço por item não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

**6.19** – Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes.

**6.20** – O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

**6.21** – Havendo redução do valor inicialmente ofertado decorrente de lances e/ou negociação, a licitante vencedora deverá protocolar na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, aos cuidados da Comissão de Licitações, até o segundo dia útil seguinte contado da data de adjudicação do objeto, os novos preços unitários e totais para a aquisição, nos moldes do Anexo II deste Edital, respeitada a proporção de redução dos preços;

**6.21.1** – Se a licitante vencedora do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida neste subitem 6.21, no prazo ali mesmo assinalado, os preços unitários finais válidos para a contratação serão apurados por este Município de Pirajuí, com a aplicação do percentual que retrate a redução obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta.

**7 – DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**7.1 –** Na fase de habilitação:

**a)** O Pregoeiro verificará os documentos indicados no Item 5 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO deste Edital;

**b)** Caso os documentos constantes não atendam aos requisitos estabelecidos no Item 5 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanar eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações;

**b.1)** Tal verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

**c)** Este Município de Pirajuí não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações no momento da verificação a que se refere à alínea “b”, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas na forma prevista na alínea “b”, o licitante será inabilitado, mediante decisão motivada;

**d)** Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial;

**e)** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preços, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no subitem 5.2, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

**e.1)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério deste Município de Pirajuí, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

**e.2)** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem “e.1” implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório;

**f)** Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

**7.2 –** Se o licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subseqüente de menor preço por item, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

**8 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**8.1** – Até **02** (dois) **dias úteis anteriores** à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

**8.2** – Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e **protocolada** na Seção de Licitações;

**8.2.1 –** Admite-se impugnação por intermédio de e-mail (licitacao@pirajui.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP – Telefone (0XX14) 3572-8222, no prazo de 48 horas de seu envio

**8.2.2** – Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

**8.3** – A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

**8.4** – Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente neste Município de Pirajuí para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**8.4.1** – Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

**8.4.2** – O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**8.4.3** – Os recursos devem ser protocolados na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, aos cuidados da Comissão de Licitações e dirigidos ao Prefeito Municipal.

**8.4.4** – Admite-se recursos por intermédio de e-mail (licitacao@pirajui.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, na respectiva **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, no prazo de **48 horas**.

**8.5 –** Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

**8.6 –** A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

**9 – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES**

**9.1 –** A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

**9.2 –** O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação da respectiva Ata.

**9.3 –** A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de 05 (cinco) dias corridos, a partir da convocação. O proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluído;

**9.3.1 –** Terão preços registrados tanto o licitante vencedor, quanto os demais que aceitaram fornecer aos preços unitários daquele, desde que devidamente habilitados, respeitadas as quantidades licitadas e a ordem de classificação do certame;

**9.3.2 –** Colhidas as assinaturas, este Município de Pirajuí providenciará a imediata publicação da Ata e, se for o caso, do ato que promover a sua exclusão.

**9.4 –** A existência de preços registrados não obriga este Município de Pirajuí a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**9.5 –** Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a empresa **DETENTORA** terá seu Registro de Preços cancelado quando:

**a)** Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

**b)** Recusar-se a assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo estabelecido por este Município de Pirajuí, sem justificativa aceitável;

**c)** Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

**d)** For suspensa de licitar e/ou impedida de contratar nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e da Súmula nº 51 do Tribunal de Contas do Estado e São Paulo;

**e)** For impedida de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98 e impedida de contratar para os fins estabelecidos pela Lei Estadual nº 10.218/99;

**f)** For declarada inidônea pelo Poder Público e não reabilitada.

**9.6 –** Independentemente das previsões retro indicadas, a **DETENTORA** poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

**9.7 –** A(s) **DETENTORA**(S) incluída(s) na Ata de Registro de Preços estará(ão) obrigada(s) a fornecer nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata.

**9.8 –** Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades deste Município de Pirajuí e por meio da emissão de Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, e a respectiva Nota de Empenho.

**a)** A **DETENTORA** deverá retirar o instrumento de compra no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contados da convocação;

**b)** A expedição da Autorização de Compras ou de Fornecimento fica condicionada a atualização, pela **DETENTORA**, de sua regularidade fiscal e trabalhista;

**c)** Se as certidões apresentadas para habilitação estiverem válidas a **DETENTORA** estará dispensada de atualizá-las.

**9.9 –** A **DETENTORA** que, convocada, recusar-se injustificadamente a retirar a Autorização de Compras ou de Fornecimento no prazo marcado, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução do ajuste.

**9.10 –** Constituem também condições para a celebração das contratações:

**a)** Somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial: apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

**b)** Somente no caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial: apresentação de comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas

**10 – DAS HIPÓTESES DE RETOMADA DA SESSÃO PÚBLICA**

**10.1 –** Serão convocados os demais licitantes classificados para participar de nova sessão pública do Pregão com vistas à celebração da contratação, quando a(s) **DETENTORA**(S):

**a)** Se recusar(em) a assinar a Ata de Registro de Preços ou quando convocada(s) à assinatura, dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar(em) comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, ou não atender(em) a todas as condições para a celebração da contratação;

**b)** No caso de microempresa(s) e/ou empresa(s) de pequeno porte declarada(s) vencedora(s) com irregularidade fiscal e/ou trabalhista, nos termos da Lei Complementar no 123/2006 e alterações, deixar(em) de apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços.

**10.2 –** A nova sessão será realizada em prazo, não inferior a 03 (três) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

**10.3 –** A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí e no endereço eletrônico www.pirajui.sp.gov.br.

**10.4 –** Na sessão, respeitada a ordem de classificação, passar-se-á diretamente à fase de negociação.

**11 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO**

**11.1 –** A **DETENTORA** obriga-se a fornecer o objeto desta licitação, conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no Edital.

**11.2 –** Correrão por conta da **DETENTORA** as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais do Município de Pirajuí.

**11.3 –** As entregas deverão ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**.

**11.3.1 –** Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**11.4 –** Os produtos entregues deverão ser novos e acondicionados em suas embalagens originais.

**11.5 –** Os produtos serão entregues na **COZINHA PILOTO**, localizada na Rua Quintino Bocaiúva nº 445 – Bairro Centro – Pirajuí – SP, que emitirá o Atestado de Recebimento.

**11.6 –** Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Pirajuí, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**11.6.1 –** Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Termo de Referência – Anexo I do Edital, com determinação de sua substituição/correção;

**11.6.2 –** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

**11.7 –** As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela **DETENTORA** da notificação, por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

**11.8 –** O recebimento não exime a **DETENTORA** de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues.

**12 – FORMA DE PAGAMENTO**

**12.1 –** O pagamento será efetuado em 30 (trinta) dias contados a partir da emissão do Atestado de Recebimento, diretamente no Banco do Brasil S.A., em conta corrente da **DETENTORA**.

**12.1.1 –** Conforme legislação vigente, ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

**12.2 –** Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções;

**12.2.1 –** A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente neste Município de Pirajuí.

**12.3 –** Para efeito de pagamento, a **DETENTORA** encaminhará os documentos de cobrança para o responsável pelo acompanhamento e recebimento.

**12.4 –** Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à **DETENTORA**, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada para o responsável pelo acompanhamento e recebimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**12.4.1 –** Caso a **DETENTORA** não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**12.5 –** No caso de a **DETENTORA** encontrar-se em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou, se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

**12.6 –** No caso de a **DETENTORA** encontrar-se em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

**13 – SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

**13.1 –** Ficará impedida de licitar e contratar, nos termos da Súmula n° 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

**14 – DISPOSIÇÕES FINAIS**

**14.1** – As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

**14.2** – O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município de Pirajuí e no endereço eletrônico www.pirajui.sp.gov.br.

**14.3** – Após a publicação da Ata de Registro de Preços, os envelopes contendo os documentos de habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de 05 (cinco) dias, findo o qual serão inutilizados.

**14.4** – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

**14.5** – Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

**PIRAJUÍ, TERÇA-FEIRA, 17 DE ABRIL DE 2018.**

**CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**

**PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 017/2018**

**1 – OBJETO:**

A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**2 – CONSIDERAÇÕES INICIAIS:**

**2.1 –** Os produtos, objeto deste termo, deverão ser entregues em embalagem original do fabricante, lacrada, devidamente identificada com a descrição e a quantidade do produto contido e em perfeito estado de conservação, sem sinais de violação, umidade ou aderência, bem como sem nenhuma avaria (vazamentos, amassados, rasgos, sujeira e dentre outras).

**3 – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**:

**3.1 –** As entregas deverão ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**.

**3.1.1 –** Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**3.2 –** Caberá a **DETENTORA**:

**3.2.1 –** Arcar com as despesas de carga e descarga e de frete referentes à entrega dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital;

**3.2.2 –** Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido por este Município de Pirajuí;

**3.2.3 –** Atender a toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal) durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

**3.3 –** Constatadas irregularidades no objeto, este Município de Pirajuí, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**3.3.1 –** Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações deste Termo de Referência, determinando sua substituição;

**3.3.2 –** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

**3.4 –** As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento pela **DETENTORA** da notificação, por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

**3.5 –** A **DETENTORA** deverá entregar os produtos nos exatos termos constantes no edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa de recebimento.

**4 – CÓDIGO, DISCRIMINAÇÃO, QUANTIDADES, PREÇOS ESTIMADOS E REDUÇÕES MÍNIMAS:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO** | **DISCRIMINAÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE TOTAL\*** | **PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO (R$)** | **REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE LANCES (R$)** |
| **COTA PRINCIPAL** |
| 1 | 005.061.055 | Chocolate em pó com no mínimo 37% de cacau. Fonte de fibras. Sabor chocolate trufado. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, aroma dentre outros ingrediente desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes, e gorduras trans. Embalagem primária em saco de politileno leitoso com 2 kg e secundária em caixa de papelão contendo até 12 kg. Rendimento mínimo de 200 porções de 150 ml por pacote. Deve ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente, cópia autenticada do comunicado de início de fabricação, devidamente protocolado no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 15 | R$ 249,60 | R$ 0,01 |
| 2 | 005.060.058 | Mistura em pó para alimento sabor iogurte de morango. Contendo basicamente leite em pó integral, morango desidratado em flocos, fibras, açúcar mascavo, maltodextrina, no mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes e glúten. Embalagem primária em saco de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão contendo 06 unidades de 02 kg, totalizando 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. O produto deverá ter validade por 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 23 | R$ 267,00 | R$ 0,01 |
| 3 | 005.060.059 | Mistura em pó para alimento sabor banana com cacau. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,açúcar mascavo, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes, corantes e glúten. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 23 | R$ 267,00 | R$ 0,01 |
| 4 | 005.060.060 | Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,maltodextrina, açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 23 | R$ 267,00 | R$ 0,01 |
| 5 | 005.060.061 | Pó para preparo de mingau de leite com aveia. Contendo como ingredientes básicos leite em pó integral, aveia, fibras, açúcar mascavo, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 12 kg. O rendimento mínimo deverá ser de 40 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de seis meses da data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. Valor nutricional para 100 gramas do produto: mínimo de 6g de proteína, mínimo de 2g de fibra, mínimo de 70g de carboidratos, máximo de 420 kcal, 0g de gorduras trans. O fornecedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia comprove autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 45 | R$ 228,00 | R$ 0,01 |
| 6 | 005.060.062 | Mistura em pó para preparo de purê de batata. Contendo basicamente batata em flocos desidratada, leite em pó integral, creme de cebola, fibra, queijo parmesão, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótudo e permitidos pela legislação vigente. Somete adição de água para o preparo. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Embalagem primária saco de politileno leitoso contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 06 a 10 kg. Cada pacote de 01 kg deve render aproximadamente 35 porções de 150g. O produto deverá ter validade de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada.Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 45 | R$ 205,00 | R$ 0,01 |
| 7 | 005.060.063 | Pó para o preparo de gelatina de uva. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão | CX | 8 | R$ 87,50 | R$ 0,01 |
| 8 | 005.060.064 | Pó para o preparo de gelatina de maracujá. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 | R$ 87,50 | R$ 0,01 |
| 9 | 005.060.065 | Pó para o preparo de gelatina de limão. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 | R$ 87,50 | R$ 0,01 |
| 10 | 005.060.066 | Pó para o preparo de gelatina de morango. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 | R$ 87,50 | R$ 0,01 |
| 11 | 005.060.067 | Pó para o preparo de gelatina de abacaxi. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 | R$ 87,50 | R$ 0,01 |
| 12 | 005.060.068 | Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 15 | R$ 72,13 | R$ 0,01 |
| 13 | 005.060.069 | Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 | R$ 126,36 | R$ 0,01 |
| 14 | 005.060.070 | Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 | R$ 126,36 | R$ 0,01 |
| 15 | 005.060.071 | Mistura em pó para o preparo de bolo de laranja com linhaça. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e Análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 | R$ 126,36 | R$ 0,01 |
| 16 | 005.060.072 | Preparado líquido para refresco sabor abacaxi sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 68 | R$ 92,50 | R$ 0,01 |
| 17 | 005.060.073 | Preparado líquido para refresco sabor laranja sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 68 | R$ 97,50 | R$ 0,01 |
| 18 | 005.060.074 | Preparado líquido para refresco sabor goiaba sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 68 | R$ 92,50 | R$ 0,01 |
| 19 | 005.060.075 | Preparado líquido para refresco sabor uva sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.  | UN | 68 | R$ 105,00 | R$ 0,01 |
| **COTA RESERVADA DE ATÉ 25%, EM CUMPRIMENTO****AO INCISO III DO ARTIGO 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006** |
| 20 | 005.061.055 | Chocolate em pó com no mínimo 37% de cacau. Fonte de fibras. Sabor chocolate trufado. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, aroma dentre outros ingrediente desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes, e gorduras trans. Embalagem primária em saco de politileno leitoso com 2 kg e secundária em caixa de papelão contendo até 12 kg. Rendimento mínimo de 200 porções de 150 ml por pacote. Deve ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente, cópia autenticada do comunicado de início de fabricação, devidamente protocolado no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 5 | R$ 249,60 | R$ 0,01 |
| 21 | 005.060.058 | Mistura em pó para alimento sabor iogurte de morango. Contendo basicamente leite em pó integral, morango desidratado em flocos, fibras, açúcar mascavo, maltodextrina, no mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes e glúten. Embalagem primária em saco de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão contendo 06 unidades de 02 kg, totalizando 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. O produto deverá ter validade por 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 7 | R$ 267,00 | R$ 0,01 |
| 22 | 005.060.059 | Mistura em pó para alimento sabor banana com cacau. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,açúcar mascavo, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes, corantes e glúten. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 7 | R$ 267,00 | R$ 0,01 |
| 23 | 005.060.060 | Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,maltodextrina, açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 7 | R$ 267,00 | R$ 0,01 |
| 24 | 005.060.061 | Pó para preparo de mingau de leite com aveia. Contendo como ingredientes básicos leite em pó integral, aveia, fibras, açúcar mascavo, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 12 kg. O rendimento mínimo deverá ser de 40 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de seis meses da data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. Valor nutricional para 100 gramas do produto: mínimo de 6g de proteína, mínimo de 2g de fibra, mínimo de 70g de carboidratos, máximo de 420 kcal, 0g de gorduras trans. O fornecedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia comprove autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 15 | R$ 228,00 | R$ 0,01 |
| 25 | 005.060.062 | Mistura em pó para preparo de purê de batata. Contendo basicamente batata em flocos desidratada, leite em pó integral, creme de cebola, fibra, queijo parmesão, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótudo e permitidos pela legislação vigente. Somete adição de água para o preparo. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Embalagem primária saco de politileno leitoso contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 06 a 10 kg. Cada pacote de 01 kg deve render aproximadamente 35 porções de 150g. O produto deverá ter validade de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada.Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 15 | R$ 205,00 | R$ 0,01 |
| 26 | 005.060.063 | Pó para o preparo de gelatina de uva. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão | CX | 2 | R$ 87,50 | R$ 0,01 |
| 27 | 005.060.064 | Pó para o preparo de gelatina de maracujá. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 | R$ 87,50 | R$ 0,01 |
| 28 | 005.060.065 | Pó para o preparo de gelatina de limão. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 | R$ 87,50 | R$ 0,01 |
| 29 | 005.060.066 | Pó para o preparo de gelatina de morango. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 | R$ 87,50 | R$ 0,01 |
| 30 | 005.060.067 | Pó para o preparo de gelatina de abacaxi. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 | R$ 87,50 | R$ 0,01 |
| 31 | 005.060.068 | Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 5 | R$ 72,13 | R$ 0,01 |
| 32 | 005.060.069 | Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 | R$ 126,36 | R$ 0,01 |
| 33 | 005.060.070 | Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 | R$ 126,36 | R$ 0,01 |
| 34 | 005.060.071 | Mistura em pó para o preparo de bolo de laranja com linhaça. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e Análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 | R$ 126,36 | R$ 0,01 |
| 35 | 005.060.072 | Preparado líquido para refresco sabor abacaxi sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 22 | R$ 92,50 | R$ 0,01 |
| 36 | 005.060.073 | Preparado líquido para refresco sabor laranja sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 22 | R$ 97,50 | R$ 0,01 |
| 37 | 005.060.074 | Preparado líquido para refresco sabor goiaba sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 22 | R$ 92,50 | R$ 0,01 |
| 38 | 005.060.075 | Preparado líquido para refresco sabor uva sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.  | UN | 22 | R$ 105,00 | R$ 0,01 |

(\*) Quantidade Total Estimada para o período de 12 meses.

**ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 017/2018**

A simples apresentação desta Proposta é considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame

|  |
| --- |
| **DADOS DO LICITANTE** |
| **DENOMINAÇÃO:** |
| **ENDEREÇO:** |
| **CEP:** | **FONE:** | **FAX:** |
| **E-MAIL:** | **CNPJ:** |

**OBJETO:** A presente licitação tem por objeto, o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **CÓDIGO** | **DISCRIMINAÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE TOTAL\*** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO R$** | **VALOR TOTAL R$** |
| **COTA PRINCIPAL** |
| 1 | 005.061.055 | Chocolate em pó com no mínimo 37% de cacau. Fonte de fibras. Sabor chocolate trufado. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, aroma dentre outros ingrediente desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes, e gorduras trans. Embalagem primária em saco de politileno leitoso com 2 kg e secundária em caixa de papelão contendo até 12 kg. Rendimento mínimo de 200 porções de 150 ml por pacote. Deve ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente, cópia autenticada do comunicado de início de fabricação, devidamente protocolado no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 15 |  |  |  |
| 2 | 005.060.058 | Mistura em pó para alimento sabor iogurte de morango. Contendo basicamente leite em pó integral, morango desidratado em flocos, fibras, açúcar mascavo, maltodextrina, no mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes e glúten. Embalagem primária em saco de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão contendo 06 unidades de 02 kg, totalizando 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. O produto deverá ter validade por 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 23 |  |  |  |
| 3 | 005.060.059 | Mistura em pó para alimento sabor banana com cacau. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,açúcar mascavo, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes, corantes e glúten. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 23 |  |  |  |
| 4 | 005.060.060 | Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,maltodextrina, açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 23 |  |  |  |
| 5 | 005.060.061 | Pó para preparo de mingau de leite com aveia. Contendo como ingredientes básicos leite em pó integral, aveia, fibras, açúcar mascavo, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 12 kg. O rendimento mínimo deverá ser de 40 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de seis meses da data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. Valor nutricional para 100 gramas do produto: mínimo de 6g de proteína, mínimo de 2g de fibra, mínimo de 70g de carboidratos, máximo de 420 kcal, 0g de gorduras trans. O fornecedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia comprove autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 45 |  |  |  |
| 6 | 005.060.062 | Mistura em pó para preparo de purê de batata. Contendo basicamente batata em flocos desidratada, leite em pó integral, creme de cebola, fibra, queijo parmesão, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótudo e permitidos pela legislação vigente. Somete adição de água para o preparo. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Embalagem primária saco de politileno leitoso contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 06 a 10 kg. Cada pacote de 01 kg deve render aproximadamente 35 porções de 150g. O produto deverá ter validade de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada.Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 45 |  |  |  |
| 7 | 005.060.063 | Pó para o preparo de gelatina de uva. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão | CX | 8 |  |  |  |
| 8 | 005.060.064 | Pó para o preparo de gelatina de maracujá. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 |  |  |  |
| 9 | 005.060.065 | Pó para o preparo de gelatina de limão. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 |  |  |  |
| 10 | 005.060.066 | Pó para o preparo de gelatina de morango. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 |  |  |  |
| 11 | 005.060.067 | Pó para o preparo de gelatina de abacaxi. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 4 |  |  |  |
| 12 | 005.060.068 | Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 15 |  |  |  |
| 13 | 005.060.069 | Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 |  |  |  |
| 14 | 005.060.070 | Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 |  |  |  |
| 15 | 005.060.071 | Mistura em pó para o preparo de bolo de laranja com linhaça. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e Análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 8 |  |  |  |
| 16 | 005.060.072 | Preparado líquido para refresco sabor abacaxi sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 68 |  |  |  |
| 17 | 005.060.073 | Preparado líquido para refresco sabor laranja sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 68 |  |  |  |
| 18 | 005.060.074 | Preparado líquido para refresco sabor goiaba sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 68 |  |  |  |
| 19 | 005.060.075 | Preparado líquido para refresco sabor uva sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.  | UN | 68 |  |  |  |
| **COTA RESERVADA DE ATÉ 25%, EM CUMPRIMENTO****AO INCISO III DO ARTIGO 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006** |
| 20 | 005.061.055 | Chocolate em pó com no mínimo 37% de cacau. Fonte de fibras. Sabor chocolate trufado. Contendo basicamente cacau em pó, açúcar mascavo, fibras, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, aroma dentre outros ingrediente desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Isento de conservantes, e gorduras trans. Embalagem primária em saco de politileno leitoso com 2 kg e secundária em caixa de papelão contendo até 12 kg. Rendimento mínimo de 200 porções de 150 ml por pacote. Deve ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente, cópia autenticada do comunicado de início de fabricação, devidamente protocolado no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 5 |  |  |  |
| 21 | 005.060.058 | Mistura em pó para alimento sabor iogurte de morango. Contendo basicamente leite em pó integral, morango desidratado em flocos, fibras, açúcar mascavo, maltodextrina, no mínimo 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes e glúten. Embalagem primária em saco de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão contendo 06 unidades de 02 kg, totalizando 12 kg. Rendimento mínimo aproximado de 60 porções de 150 ml por pacote. O produto deverá ter validade por 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 7 |  |  |  |
| 22 | 005.060.059 | Mistura em pó para alimento sabor banana com cacau. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,açúcar mascavo, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans, conservantes, corantes e glúten. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 7 |  |  |  |
| 23 | 005.060.060 | Mistura em pó para alimento sabor chocolate trufado. Contendo basicamente leite em pó integral, cacau em pó,maltodextrina, açúcar mascavo, malte, aroma, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitido pela legislação. Somente adição de água para preparo. Isento de gorduras trans e conservantes. Embalagem primária de politileno leitoso, contendo 02 kg e a embalagem secundária, caixa de papelão com até 12 kg. Cada pacote deve ter um rendimento mínimo de de 60 porções de 150 ml. O produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação, com a embalagem integra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 7 |  |  |  |
| 24 | 005.060.061 | Pó para preparo de mingau de leite com aveia. Contendo como ingredientes básicos leite em pó integral, aveia, fibras, açúcar mascavo, mínimo 12 vitaminas e 04 minerais dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Não conter conservantes e gorduras trans. Embalagem primária em pacote com 2 kg e embalagem secundária em caixa com 12 kg. O rendimento mínimo deverá ser de 40 porções de 150 ml por pacote. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de seis meses da data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. Valor nutricional para 100 gramas do produto: mínimo de 6g de proteína, mínimo de 2g de fibra, mínimo de 70g de carboidratos, máximo de 420 kcal, 0g de gorduras trans. O fornecedor do item deverá trazer ficha técnica original ou cópia comprove autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico do fabricante, acompanhada do documento que a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente; cópia autenticada do comunicado de início de fabricação devidamente protocolado no órgão competente; original ou cópia autenticada do alvará sanitário do fabricante. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. | CX | 15 |  |  |  |
| 25 | 005.060.062 | Mistura em pó para preparo de purê de batata. Contendo basicamente batata em flocos desidratada, leite em pó integral, creme de cebola, fibra, queijo parmesão, mínimo de 12 vitaminas e 04 minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótudo e permitidos pela legislação vigente. Somete adição de água para o preparo. Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Deverá ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de primeira qualidade. Embalagem primária saco de politileno leitoso contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 06 a 10 kg. Cada pacote de 01 kg deve render aproximadamente 35 porções de 150g. O produto deverá ter validade de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada.Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 15 |  |  |  |
| 26 | 005.060.063 | Pó para o preparo de gelatina de uva. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão | CX | 2 |  |  |  |
| 27 | 005.060.064 | Pó para o preparo de gelatina de maracujá. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 |  |  |  |
| 28 | 005.060.065 | Pó para o preparo de gelatina de limão. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 |  |  |  |
| 29 | 005.060.066 | Pó para o preparo de gelatina de morango. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 |  |  |  |
| 30 | 005.060.067 | Pó para o preparo de gelatina de abacaxi. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 10 embalagens de 01 kg, totalizando 10 kg. Cada pacote de 01 kg equivalente a 50 deve render após o preparo aproximadamente 6 litros de gelatina,porções de 120g. A caixa deve render após o preparo aproximadamente 500 porções de 120g. O produto deve ter validade de 360 (trezentos e sessenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem íntegra e obedecida às normas de armazenamento.O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão competente. Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 1 |  |  |  |
| 31 | 005.060.068 | Farofa de soja tradicional, 100% natural. Alimento preparado sem qualquer tipo de conservante, sem aromatizante sintético e sem glúten. Ingredientes: farinha de mandioca, farinha de milho, proteína de soja texturizada, óleo de palma, ricota e sal marinho. Não contém glúten. Informação nutricional aproximada a cada 35 gramas (02 colheres de sopa): Gordura totais: 5,4 g, Gordura saturadas: 1,4 g, Colesterol menor que 5 mg, Gordura trans: isenta, Proteínas 3,50 g, Carboidratos 19 g, Fibras 3 g, Sódio 110 mg, Cálcio 45,5 mg, Valor Calórico 139 kcal/584 kJ. Modo de Preparo: Produto pronto para consumo, ideal para acompanhamento de vários pratos. Embalagem primária saco de politileno contendo 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão contendo 20 embalagens de 01 kg, totalizando 20 kg. Validade: O produto é valido por 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação, com a embalagem (unidade) íntegra e obedecida às normas de armazenamento. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 5 |  |  |  |
| 32 | 005.060.069 | Mistura em pó para o preparo de bolo Califórnia. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Contém Glúten. Ingredientes do chocolate em pó: 12 açúcar orgânico, cacau em pó, maltodextrina e sal. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 900g de bolo e 100g de chocolate em pó, totalizando 1kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: Caixas de papelão reforçada, contendo 12 unidades de bolo e 12 unidades de chocolate em pó, totalizando um Peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de. fabricação O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 |  |  |  |
| 33 | 005.060.070 | Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 |  |  |  |
| 34 | 005.060.071 | Mistura em pó para o preparo de bolo de laranja com linhaça. Enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: Açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite em pó integral, ovo em pó, gordura emulsificada low trans, linhaça, sal, minerais (Cálcio, Ferro e Zinco), vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e A), fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificantes. Rendimento aproximado: 22 porções de 60g. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 01 kg. O material da embalagem deverá possuir Relatório de Ensaio Oficial de TPVA ( taxa de permeabilidade ao vapor de água) e TPO2 (taxa de permeabilidade ao oxigênio). Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo 12 unidades de bolo totalizando um peso líquido de 12kg. Rotulagem: produtos identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. Validade: seis meses a partir da data de fabricação. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico no original ou cópia autenticada. Laudo bromatológico do produto , o laudo não poderá ter uma validade superior a 360 dias. Três amostras para prova, contraprova e Análise sensorial. A licitante deverá apresentar alvará sanitário do fabricante original ou cópia autenticada. | CX | 2 |  |  |  |
| 35 | 005.060.072 | Preparado líquido para refresco sabor abacaxi sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 22 |  |  |  |
| 36 | 005.060.073 | Preparado líquido para refresco sabor laranja sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 22 |  |  |  |
| 37 | 005.060.074 | Preparado líquido para refresco sabor goiaba sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA. | UN | 22 |  |  |  |
| 38 | 005.060.075 | Preparado líquido para refresco sabor uva sem açúcar. Contém acidulante INS 330, aroma natural da própria fruta. Validade de 12 meses. Armazenamento -10° C, temperatura mínima. Embalagem bomba plástica de 05 litros. Rendimento 01 parte de suco para 06 partes de água. A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. O fornecedor deverá trazer ficha técnica original ou cópia autenticada do produto em papel timbrado da empresa assinado pelo responsável técnico. Acompanhada do documento que comprove a inscrição do técnico responsável pela empresa no órgão. Uma amostra, sendo embalagem de no mínimo 01 litro, com selo de indução, para prova e análise sensorial, a análise sensorial deverá ser feita pela a equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste deverá ser emitido um laudo aprovando ou reprovando a amostra, no caso da amostra reprovada o licitante será reprovado neste item ou lote. Registro do produto no Ministério da Agricultura, original ou cópia autenticada, conforme legislação vigente. A empresa licitante deverá apresentar Licença de Operação da CETESB do fabricante, original ou cópia autenticada em plena validade onde a atividade principal deve coincidir com o produto cotado. A empresa licitante deverá apresentar atestado de capacidade técnica no valor de 50% do total licitado no certame para fins de comprovação de capacidade de entrega do produto no original ou cópia autenticada. Deverá atender o dispositivo na Legislação de Alimentos estabelecido pela ANVISA e pelo MAPA.  | UN | 22 |  |  |  |
| **PREÇO TOTAL R$** |  |
| **PREÇO TOTAL POR EXTENSO:** |

**PRAZO DE ENTREGA:** Até 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Compras ou de Fornecimento, conforme o caso, pela **DETENTORA**, sendo que eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificados pela **DETENTORA**, para serem submetidos à apreciação superior.

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** \_\_\_\_\_ dias (mínimo de **60 dias**), contados a partir da data de apresentação da proposta.

**DECLARO**, sob as penas da lei, que o objeto ofertado atende a todas as especificações exigidas no Termo de Referência – Anexo I do edital.

**DECLARO** que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO III**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 017/2018**

**PROCESSO N° 024/2018**

Aos \_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018, no prédio da **PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUÍ**, inscrita no CNPJ nº 44.556.033/0001-98, com sede na Rua Abrahão Ramos nº 327 – Centro – CEP 17.190-000 – Pirajuí – SP, presentes, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, doravante designado **MUNICÍPIO**, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) **DETENTORA(S),** resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nº 47.945, de 16/07/2003, e nº 51.809, de 16/05/2007, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, bem como do Edital do Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

**DETENTORA (S):**

**DETENTORA 1**

Denominação: ...............................................

Endereço: ..................................................

CNPJ: ......................................................

Representante Legal: .......................................

CPF: .......................................................

**DETENTORA 2**

Denominação: ...............................................

Endereço: ..................................................

CNPJ: ......................................................

Representante Legal: .......................................

CPF: .......................................................

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

**1.1 –** Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

**CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

**2.1 –** O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12** (doze) **meses**, com início com a sua publicação no Diário Oficial do Município de Pirajuí.

**CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA**

Além das disposições constantes no Termo de Referência – Anexo I do Edital, a **DETENTORA** obriga-se a:

**3.1 –** Contratar com a Administração deste **MUNICÍPIO**, nas condições previstas no Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 017/2018**, e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

**3.2 –** Manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

**3.3 –** Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

**3.4 –** Arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto, inclusive carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

**3.5 –** Responder por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo **MUNICÍPIO**.

**3.6 –** Atender a toda legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento.

**3.7 –** Entregar os produtos nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada, durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

**3.8 –** A **DETENTORA** em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

**CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO**

**4.1 –** Comunicar à **DETENTORA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos.

**4.2 –** Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

**4.3 –** Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

**CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO**

**5.1 –** Fica nomeada como gestora da Ata de Registro de Preços, a Senhora Lilian Cristina Fernandes da Silva, Nutricionista e CPF nº 257.578.118-38.

**5.1.1 –** No desempenho de suas atividades é assegurada a gestora da Ata de Registro de Preços o direito de verificar a perfeita execução em todos os termos e condições.

**CLÁUSULA SEXTA – SANÇÕES**

**6.1 –** Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

**6.2 –** No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

**6.3 –** No caso de a **DETENTORA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**7.1 –** Consideram-se partes integrantes deste ajuste, como se nele estivessem transcritos:

**a)** Edital do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 017/2018** e seus Anexos;

**b)** Proposta(s) apresentada(s) pela(s) **DETENTORA**(S);

**c)** Ata da sessão do **PREGÃO (PRESENCIAL) N° 017/2018**.

**7.2 –** A existência de preços registrados não obriga o **MUNICÍPIO** a firmar as contratações que deles poderão advir.

**CLÁUSULA OITAVA – FORO**

**8.1 –** O Foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

**8.2 –** Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

Pirajuí, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

**P/ MUNICÍPIO**

**P/ DETENTORA(S)**

**TESTEMUNHAS**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOME NOME**

**RG Nº RG Nº**

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 017/2018, realizado pelo Município de Pirajuí, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida Lei Complementar, no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 017/2018, realizado pelo do Município de Pirajuí.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR**

**PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), interessada em participar do Pregão Presencial nº 017/2018, do Município de Pirajuí, declaro, sob as penas da lei, que, nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VII**

**DECLARAÇÃO**

**(parágrafo único do Artigo 117**

**da Constituição do Estado de São Paulo)**

A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do Pregão Presencial nº 017/2018, do Município de Pirajuí, declara, sob as penas da lei, que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VIII**

**DECLARAÇÃO**

**(DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

**E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO)**

A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do Pregão Presencial nº 017/2018, do Município de Pirajuí, declara, sob as penas da lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**DECLARO**, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_