



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2009.

PROCESSO nº 015/2009.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR.

1 – PREÂMBULO

1.1 – A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBI, situada na Rua Cincinato Braga nº 360, Centro, Itajobi/SP, torna público a quem possa interessar, que se acha aberto o presente **PREGÃO nº 007/2009**, com julgamento pelo seu **MENOR PREÇO POR ITEM**, visando à aquisição de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar, conforme especificações constantes do Anexo I, que será processado e julgada em conformidade com a Lei Federal nº. 10.520/2002, aplicando-se subsidiariamente à medida do necessário e conforme critério do pregoeiro a Lei nº 8.666/93, além das condições específicas deste edital. Casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro com base nos princípios constitucionais e na legislação de direito privado.

LOCAL: Sala de Reuniões do Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Itajobi, situada a Rua Lauro Sodré, 224-1, em Itajobi (SP).

DATA: 27 de Abril de 2009 - HORÁRIO: 14:00 horas.

ANEXOS:

- I – Modelo de proposta e descrição dos produtos;
- II – Modelo da CREDENCIAL;
- III – Modelo da DECLARAÇÃO de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação;
- IV – Minuta de Contrato

2 – OBJETO

2.1 – Constitui objeto da presente licitação a Contratação de empresa para o FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, de alimentos, contendo produtos de 1ª (primeira) qualidade, conforme especificados no **ANEXO I**, integrante deste edital, pelo período estimado de 12 (doze) meses, com entrega parcelada.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

3 – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 – O recurso orçamentário será atendido pela seguinte dotação:

Ficha nº 140 -010701 – Departamento de Educação - 12.365.0142.2024.0000 – Manutenção da Merenda Escolar - Educação Infantil - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo;

Ficha nº 139 -010701 – Departamento de Educação - 12.365.0142.2024.0000 – Manutenção da Merenda Escolar - Educação Infantil - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo;

Ficha nº 100 -010701 – Departamento de Educação - 12.361.0142.2058.0000 – Manutenção da Merenda Escolar - Educação Fundamental - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo;

Ficha nº 101 -010701 – Departamento de Educação - 12.361.0142.2058.0000 – Manutenção da Merenda Escolar - Educação Fundamental- 3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

Ficha nº 102 -010701 – Departamento de Educação - 12.361.0142.2058.0000 – Manutenção da Merenda Escolar - Educação Fundamental - 3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

4 – VALIDADE DA PROPOSTA

4.1 – O prazo de validade da proposta deverá ser de 45 (quarenta e cinco) dias da apresentação dos envelopes-proposta.

5 – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

5.1 – Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital.

5.1.2-) As empresas interessadas, que atenderem as exigências constantes do edital, deverão apresentar, até a data da entrega das propostas, 01 (uma) amostra dos produtos, bem como declaração de disponibilidade ou de que a Empresa reúne condições de apresentar laudo técnico para conferência da Prefeitura, esta, que será devidamente analisada pelo setor competente, que emitirá parecer da aceitação ou não do objeto licitado.

5.1.3-) Se da análise for constatada a má qualidade dos produtos, a empresa será devidamente comunicada e, ficará impedida de participação no certame, salvo se dentro do prazo apresentar nova amostra e esta, for aprovada.

5.1.4-) A amostra dos produtos não serão devolvidas as licitantes.

5.2 – Das restrições:

5.2.1 – Não poderá participar da presente licitação empresa:



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

5.2.1.1 – Que na data de apresentação das propostas esteja declarada inidônea de acordo com o previsto no inciso IV do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666/93;

5.2.1.2 – Com falência decretada ou em recuperação judicial;

5.2.1.3 – Consorciada.

5.2.1.4 – Suspensa pela Prefeitura de Itajobi ou por órgão da Administração Pública.

6 – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

6.1 - O proponente que desejar fazer lances verbais deverá se credenciar junto ao pregoeiro por meio de um representante munido de documento que o constitua para tanto, com expressa indicação para praticar todos os atos pertinentes ao certame, conforme modelo contido no **ANEXO II**. O Credenciamento deverá vir acompanhado da comprovação da capacidade do outorgante para constituir mandatário.

6.1.1 - A ausência da documentação referida ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas não implica a desclassificação do licitante, mas o impede de dar lances e manifestar-se no certame.

6.2 - Instaurada a sessão, os licitantes, por intermédio de seus representantes, apresentarão Declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo contido no **ANEXO III**.

7 - DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 - A Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 2 (dois) envelopes devidamente fechados e rubricados no fecho, e atender aos seguintes requisitos:

Envelope A: Proposta de Preços

Envelope B: Documentos de Habilitação.

7.1.1 - Os envelopes deverão conter em sua parte externa os dizeres:

7.1.1.1 – No Envelope A:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBÍ

PREGÃO Nº 007/2009.

ENVELOPE A: PROPOSTA DE PREÇOS

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

CNPJ:

7.1.1.2 – No Envelope B:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBÍ

PREGÃO Nº 007/2009.

ENVELOPE B: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

CNPJ:

7.2. No envelope “A” deverá conter Proposta de Preços a ser apresentada em uma via, impressa em papel timbrado do proponente, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas que comprometam o entendimento, datada do dia da apresentação dos envelopes, assinada e rubricada em todas as folhas, pelo representante do proponente.

7.3 - A Proposta de Preços deverá conter:

7.3.1 - Preços em moeda corrente nacional (real), não se admitindo preços com mais de duas casas após a vírgula, ou seja, se não forem inteiros, somente poderão apresentar-se em centavos, não se admitindo, pois, milésimos de real.

7.3.2 – Apresentação de amostra dos produtos constante no anexo modelo de proposta.

7.3.3 - Declaração expressa de que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;

7.3.4 – Marca de cada produto que comporão os produtos, objeto desta licitação.

7.3.5 – A marca de cada produto não poderá ser substituída, pelo eventual adjudicatário, durante a vigência do contrato, salvo com prévia e expressa anuência da prefeitura.

7.3.6 – O pedido de anuência deverá ser formalizado à Prefeitura, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, antes da data marcada para a entrega dos produtos do mês.

7.3.7 – Data, assinatura, e identificação do signatário.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

7.4 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

8 - DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

8.1 - A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida por um Pregoeiro e realizada de acordo com a legislação que fundamenta este pregão.

8.2 – No dia, hora e local designados neste edital para o início dos trabalhos, os interessados entregarão ao pregoeiro, em separado, o documento de credenciamento, a declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação, e os envelopes: da proposta de preços e de documentação de habilitação.

8.3 – Declarado o encerramento para recebimento do credenciamento, nenhum outro será aceito.

8.4 – Serão abertos, inicialmente, os envelopes contendo as Propostas de Preços, e seu conteúdo será rubricado pelo pregoeiro.

8.5 - Feita a leitura dos preços ofertados, o pregoeiro determinará as empresas que oferecerão lances, que serão a da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superiores àquela.

8.6 – No caso de não haver ao menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

8.7 – Definida a melhor proposta, o pregoeiro ainda poderá negociar a oferta, decidindo sobre sua aceitabilidade.

8.6 – A ordem dos lances se fará da maior para a menor proposta apresentada, sendo que havendo empate será realizado sorteio para redefinição.

9 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1 – O julgamento se processará rigorosamente em conformidade com a Lei nº. 10.520/2002.

9.2 – Adjudicado o objeto ao vencedor do certame, será o processo encaminhado à autoridade superior para homologação e deliberação sobre a contratação.

9.3 – Cabe à autoridade superior decidir sobre qualquer recurso interposto, e, nesse caso, adjudicar o objeto ao vencedor do certame.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

9.4 – De todos os atos praticados no pregão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo ser assinada pelo Pregoeiro e equipe de apoio, podendo ser assinada pelos licitantes que o desejarem.

10 - DA HABILITAÇÃO

10.1 – No envelope “B” de Documento de Habilitação deverá conter:

10.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) registro comercial, no caso de empresa individual;

c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhadas de documento de eleição de seus administradores.

10.1.2 - REGULARIDADE FISCAL

a) prova de inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica;

b) prova de regularidade perante o INSS e aos recolhimentos do FGTS, ambos relativamente aos empregados do licitante;

c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, Estadual e Federal.

10.1.2.1 - Nas certidões fornecidas via Internet o Pregoeiro confirmará a veracidade do licitante junto ao INSS e à Caixa Econômica Federal.

10.1.3 – REGULARIDADE TÉCNICA

a) 1 (um) atestado de capacidade técnica fornecido por órgão público ou privado.

10.3 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

10.3.1. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente ou por servidor da Administração Pública ou, ainda, por publicação em órgão da imprensa oficial.

10.3.2. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital.

10.3.3 Quando não houver prazo de validade fixado nos documentos mencionados, será considerada a validade de 90 (noventa) dias a partir da sua emissão.

11 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

11.1 – Até o recebimento das propostas qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

11.1.2. Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

12 - DOS RECURSOS

12.1 – Os recursos serão admitidos, processados e decididos de acordo com a Lei nº 10.520/2002 e a Lei nº 8.666/93.

12.2. – Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.3 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor.

12.4 – Para efeito de recursos, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de licitações na sede da Prefeitura Municipal.

13 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 – As sanções aplicáveis aos participantes são aquelas previstas nos arts. 86 a 88, da Lei Federal nº. 8.666/93, observado o subitem seguinte.

13.2 - Em caso de inexecução parcial ou total do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contrato as seguintes penalidades:

13.2.1 - Multa de 0,33% (zero virgula trinta e três por cento) do valor de cada pedido, a cada 24 (vinte e quatro) horas de atraso.

14 - DO CONTRATO

14.1 - O contrato para aquisição de material de consumo, objeto desta licitação, obedecerá às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, com vigência a partir da data de sua assinatura.

14.2 - O proponente vencedor será convocado, por escrito, para no prazo de 3 (três) dias úteis retirar, assinar e devolver o instrumento contratual ou carta-contrato, na conformidade deste edital.

15 - DA RESCISÃO CONTRATUAL



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

15.1 - O contrato poderá ser rescindido pela **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, de conformidade com os arts. 77 a 79 todos da Lei Federal nº 8.666/93.

16 - DO PRAZO DE ENTREGA E RECEBIMENTO.

16.1 – Os gêneros alimentícios objeto deste certame deverão ser entregues em local e de acordo com cronograma estabelecido pela Prefeitura, que será repassado à empresa vencedora por ocasião da assinatura do contrato.

16.2 – O local e o cronograma mencionado no item acima poderão ser alterados pela Prefeitura.

16.3 – Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme as especificações constantes do ANEXO I deste edital

16.4 – O recebimento dos gêneros alimentícios, fica condicionado ao prévio aceite da comissão de recebimento de materiais da Prefeitura, que efetuará a vistoria dos produtos podendo rejeitar no todo ou em parte, caso os produtos se apresentem em condições diferentes da amostra apresentado antes do certame.

17 - DO PAGAMENTO

17.1 - O pagamento se dará proporcionalmente e em conformidade com a quantidade efetivamente entregues.

17.1.1 - A contratada no ato da entrega emitira nota fiscal, que após o recebimento certificado pela Comissão de “Recebimento de materiais”, será enviada ao departamento financeiro para processar o respectivo pagamento.

17.1.2 - O pagamento será efetuado 30 dias após emissão da respectiva nota fiscal e atestado de recebimento das mercadorias.

17.2 - Qualquer erro ou omissão ocorridos na documentação fiscal, enquanto não solucionado pelo CONTRATADO ensejará a suspensão do pagamento.

18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 - O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

18.2 - A presente licitação poderá ser revogada na forma da lei nº. 8.666/93.

18.3 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

18.4 - Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, ao Pregoeiro na área de licitações da Prefeitura Municipal de Itajobi, na Rua Lauro Sodré nº 224/1, telefone (17) 3546-1528, e-mail: licitacaoitajobi@hotmail.com, ou pelo Fone: (17) 3546-9021 com a Sra. Gláucia (Nutricionista).

Prefeitura Municipal de Itajobi (SP), 07 de Abril de 2009.

CÁTIA ROSANA BÓRSIO CARDOSO

PREFEITA

LUIS EDUARDO FARÃO

SETOR DE LICITAÇÕES

ANEXO I



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

PLANILHA (MODELO DE PROPOSTA E (QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS))

PREGÃO Nº 007/2009.

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

ENDEREÇO:

MERENDA ESCOLAR - EDUCAÇÃO INFANTIL E FUNDAMENTAL

| Item | Produto | Descrição | Marca | Medida | QTD | Vr Unit | Vr Total |
|------|-------------|---|-------|--------|-------|---------|----------|
| 1 | 001.000.716 | FUBA MIMOSO PCT 1 KG | | KG | 450 | | |
| 2 | 001.000.003 | ARROZ BRANCO TIPO I LONGO/FINO | | KG | 9000 | | |
| 3 | 001.000.023 | FEIJAO TIPO I | | KG | 2800 | | |
| 4 | 001.000.717 | MACARRAO PADRE NOSSO SEMOLA PCT 1 KG | | KG | 810 | | |
| 5 | 001.000.935 | MACARRAO SEMOLADO S/ OVO TIPO PARAFUSO PCT C/ 01 KG | | KG | 1690 | | |
| 6 | 001.000.745 | MACARRÃO ARGOLINHA C/ SEMOLA SEM OVOS | | KG | 360 | | |
| 7 | 001.000.041 | OLEO SOJA REFINADO TIPO I PETS 900 ML | | PETS | 2100 | | |
| 8 | 001.000.059 | AÇUCAR CRISTAL 1ª QUALIDADE 5 KG | | PCT | 1100 | | |
| 9 | 001.000.047 | SAL REFINADO IODADO EXTRA PCT 1 KG | | KG | 750 | | |
| 10 | 001.000.674 | CHA DE ERVA MATE TOSTADO CX 200 GRAMAS | | CX | 580 | | |
| 11 | 001.000.015 | CHOCOLATE EM PÓ CREMOSO PCT 1 KG | | KG | 1100 | | |
| 12 | 001.000.051 | VINAGRE AGRIN ALCOOL FRASCO 750 ML | | FR | 500 | | |
| 13 | 001.000.037 | MARGARINA VEGETAL C/ SAL DE 1ª LINHA 60% LIPÍDIOS | | KG | 1100 | | |
| 14 | 001.000.610 | LEITE INTEGRAL UHT 1 LITRO | | LITRO | 12000 | | |
| 15 | 001.000.058 | EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO LATA 4,100 GR | | LATA | 550 | | |
| 16 | 001.000.835 | MISTURA P/PAO FRANCES PLUS SACO 25 KG | | SC | 850 | | |
| 17 | 001.000.025 | FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO | | KG | 480 | | |
| 18 | 001.000.853 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA PCT 400 GR | | PCT | 500 | | |
| 19 | 001.000.519 | GELATINA EM PO PCT 1 KG | | KG | 230 | | |
| 20 | 001.000.185 | MILHO VERDE EM CONSERVA LATA 3,100 GR | | LATA | 150 | | |
| 21 | 001.000.486 | SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA LATA 3,100 GR | | LATA | 115 | | |
| 22 | 001.000.856 | FERMENTO QUÍMICO EM PO LATA 250 GR | | LATA | 135 | | |
| 23 | 001.000.905 | MISTURA EM PO PREPARO MINGAU | | KG | 170 | | |
| 24 | 001.000.936 | MISTURA EM PO PREPARO BEBIDA LACTEA | | KG | 1100 | | |
| 25 | 001.000.823 | FARINHA DE MANDIOCA TORRADA FINA PCT 1 KG | | KG | 195 | | |
| 26 | 001.000.826 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA FERRO | | KG | 750 | | |
| 27 | 001.000.043 | OVOS BRANCO GRANDE | | DZ | 860 | | |
| 28 | 001.000.836 | BISCOITO RECHEADO DE 400 GR | | PCT | 780 | | |
| 29 | 001.000.602 | COCO RALADO SEM AÇUCAR DESIDRATADO PCT 1 KG | | PCT | 130 | | |
| 30 | 001.000.858 | DOCE DE LEITE CREMOSO POTE 500 GR | | POTE | 110 | | |
| 31 | 001.000.859 | BISCOITO DOCE TIPO WAFER PCT 180 GR | | PCT | 1400 | | |
| 32 | 001.000.653 | OREGANO | | KG | 14 | | |
| 33 | 001.000.903 | GELEIA DE FRUTAS COMUM LATA DE 5 KG | | LATA | 58 | | |

OBS.: Os Itens deverão ser cotados nessa ordem, impreterivelmente.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Quantidades e Especificações dos Produtos

| ITEM | QUANT. | UN. | DESCRIÇÃO DO PRODUTO |
|------|--------|-----|--|
| 01 | 450 | kg | Fubá de Milho Mimoso Refinado Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico: Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto deverá apresentar teor de umidade máxima de 15% p/p, teor de acidez máxima de 5,0% p/p, com no mínimo de 7% p/p de protídios. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 1 kg, atóxica, transparente, termo soldada, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |
| 02 | 9000 | kg | Arroz Branco Agulhinha Especial Tipo 1, classe longo fino, beneficiado, polido: O produto deverá ser de safra corrente, limpo, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar umidade maior que 15% . Não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, cascas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O rendimento após o cozimento deve ser no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, incolor, resistente, termossoldada, de 5 kg cada e embalagem secundária em fardos de papelão ou plástico reforçado de 30 kg. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |
| 03 | 2800 | kg | Feijão tipo Cariquinha, Tipo 1, Grupo Anão, Classe Cores, Novo: O produto deve ser constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente (permitido no máximo 5% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Apresentar teor |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|------|----|---|
| | | | de umidade máxima de 15% e no máximo 0,5% de substâncias não comestíveis. Estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 2 kg. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. |
| 04 | 810 | kg | Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, Semolado, sem ovos, tipo Padre Nosso: Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, apresentar teor máximo de umidade de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante a cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. Estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. |
| 05 | 1690 | kg | Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, Semolado, sem ovos, tipo Parafuso: Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Ser fabricado a partir de matérias |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|-----|----|---|
| | | | <p>primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, apresentar teor máximo de umidade de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante a cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. Estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.</p> |
| 06 | 360 | kg | <p>Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, com Sêmola, sem ovos, tipo Argolinha: Produto não fermentado obtido pelo amassamento da sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, apresentar teor máximo de umidade de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante a cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. Estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12</p> |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|---|------|-----------------|---|
| | | | meses a partir da data de entrega. |
| 7 | 2100 | Pets de 900 ml. | Óleo de Soja Refinado, Tipo 1: Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% de Gordura Trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900ml, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. |
| 8 | 1100 | Pacotes de 5 kg | Açúcar Cristal de 1º qualidade: Produto obtido do suco da cana de açúcar, tipo cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, livre de fermentação, isento de sujidades, de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5 kg em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, termossoldado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 24 meses a partir da data de entrega. |
| 9 | 750 | kg | Sal Refinado Iodado Extra: Cloreto de Sódio cristalizado extraído de fontes naturais. O produto deverá se apresentar na forma de cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. Apresentar no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2% , com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1 kg de sal, de acordo com Legislação Federal Específica. Não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areais e fragmentos de conchas. Deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico de 1 kg, resistente, transparente, atóxico, termossoldado e embalagem secundária de fardos de papelão ou plástico, resistente, termossoldado ou bem lacrado. Será obrigatória a declaração dos antiemectantes adicionados e o produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 24 meses a partir da data de entrega. |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|------|----------------------|--|
| 10 | 580 | Caixas de 200 gramas | Chá de Erva Mate Tostado: Produto constituído de folhas novas, hastes, pecíolos e pedúnculos e talos das variedades de Ilex brasilienses ou paraguayensis, ligeiramente tostados, sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas, são e limpos. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deverá estar isento de folhas previamente esgotadas. O mate não deve ter cheiro de fumaça e sabor anormal e não deve apresentar-se o pó muito tênue que subsista suspenso, quando feita a infusão. O mate deve ser constituído, no mínimo de 70% de folhas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de caixinhas de papelão atóxico resistente, lacradas, de 200g e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. |
| 11 | 1100 | kg | Chocolate em Pó Cremoso: O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. O produto deve apresentar a quantidade de cacau em pó de no mínimo 32%. O produto deve apresentar umidade máxima de 3 % p/p. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas. O produto deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, e sabor doce próprio. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, laminada ou leitosa ou caixas de papelão, atóxica, resistente de 1 kg e embalagem secundária de caixas de papelão ou fardos resistentes. |
| 12 | 500 | Frascos de 750 ml | Vinagre Agrin Álcool: Produto resultante da fermentação acética do álcool (90%). O produto deverá ser preparado de modo limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool deverá ser de cor clara (incolor) e não deverá conter substâncias estranhas, à sua composição normal, exceto as permitidas. Não será permitido o uso de conservadores e corantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres. O produto deverá apresentar acidez mínima de 4,0 % p/v, aspecto líquido límpido e cor, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de frasco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, de 750 ml e embalagem secundária de caixas de papelão reforçada. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|-------|--------|--|
| 13 | 1100 | kg | Margarina Vegetal com sal de 1ª Linha 60% de Lipídeos: Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída: principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, leite e seus constituintes, sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto), água, vitamina A e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto deve conter de 60% de lipídios, livre de gordura trans e conteúdo máximo de água de 16% sobre o peso do produto. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, isento de ranço e bolor e outras características indesejáveis. O produto deve apresentar aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme, e cor amarela homogênea. O produto deve estar acondicionado em embalagem adequada primária de pote ou balde plástico atóxico, resistentes, com lacre de proteção intacto, de 15 Kg. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |
| 14 | 12000 | Litros | Leite Integral UHT (Longa Vida): Entende-se por leite UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT) o leite de vaca homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O odor e sabor devem ser característicos, sem sabores nem odores estranhos, aspecto líquido, cor branca. Após uma incubação em embalagem fechada a 35-37° durante 7 dias não deverá sofrer modificações que alteram a embalagem; deve ser estável ao etanol 68% v/v; a acidez não deve ir além 0,02g de ácido láctico/100ml em relação a acidez determinada em outra amostra original fechada, sem incubação prévia; as características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite UHT (UAT) sem incubar. O leite UHT (UAT) deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária tetra pak atóxico, resistente, lacrado, contendo 1 litro, reembalados em caixa de papelão reforçado e deverá ter o selo do SIF. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|-----|-----------------------|---|
| 15 | 550 | Latas de 4,1 kg | Extrato de Tomate Simples Concentrado: Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele, sem semente, por processo tecnológico adequado. O Extrato de Tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Ingredientes: tomates selecionados, açúcar e sal. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Característica: Aspecto: massa espessa tipo pasta, cor vermelha; cheiro próprio; sabor próprio. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas com 4,1 kg e embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. As latas deverão ter o revestimento interno apropriado e não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. |
| 16 | 850 | Sacas de 25 kg | Mistura Preparada Pronta para Pão Francês, Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico (Pré Mistura ou Mix para Pão Francês): Produto constituído por misturas em pós de vários ingredientes como farinha de trigo, sal e outras substâncias permitidas desde que mencionadas e com a complementação de água, destinado ao preparo de Pão Francês, para posterior cozimento. Deve apresentar aspecto de pó fino, coloração de acordo com os componentes e cheiro e sabor próprio. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, isentos de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagens adequadas de 25 kg cada, que conservem suas características de qualidade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. |
| 17 | 480 | kg | Fermento Biológico Fresco: Produto para massas panificáveis. O produto deve estar acondicionado em embalagens atóxica de 500 g cada, que conservem suas características de qualidade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. |
| 18 | 500 | Pacotes de 400 gramas | Biscoito Doce Tipo Maisena: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|-----|-----------------|--|
| | | | matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes com dupla embalagem, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400 g, reembalados em caixa de papelão reforçado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. |
| 19 | 230 | kg | Gelatina em Pó: Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros ingredientes, desde que mencionados na embalagem. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno ou plástico resistente e atóxico contendo 1 kg, reembalados em caixas de papelão atóxica reforçadas com 10 a 12 kg cada, nos sabores de uva, morango, laranja, cereja, limão, abacaxi contendo instruções de preparo e conservação. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. |
| 20 | 150 | Latas de 3,1 kg | Milho Verde em Conserva: Milho verde em grãos inteiros e selecionados, tamanho e coloração uniforme. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada. Submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sendo considerado como peso líquido 3,1 kg e o produto drenado de 2,0 kg, acondicionado em latas com revestimento interno apropriado e não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 24 meses a partir da data de entrega. |
| 21 | 115 | Latas de 3,1 kg | Seleta de Legumes em Conserva: Seleta de legumes com tamanho e coloração uniforme e conservada imersa em líquido. Classificação miscelânea, apresentação em pedaços, componente imerso em líquido, qualidade tamanho e coloração uniforme, firme e intacto. Submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Sendo considerado como peso líquido 3,1 kg e o produto drenado de 2,0 kg, acondicionado em latas com revestimento interno apropriado e não poderão |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|------|---------------------|--|
| | | | estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 24 meses a partir da data de entrega. |
| 22 | 135 | Latas de 250 gramas | Fermento Químico em Pó: Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas atóxicas de 250 g e reembalados em caixas de papelão atóxicas reforçadas. No rótulo deverá constar a designação “fermento químico” e a recomendação “conserva ao abrigo de umidade” ou “conserva em ambiente seco”. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. |
| 23 | 170 | kg | Mistura em Pó para o Preparo de Mingau Sabor Chocolate Enriquecido com Vitaminas e Minerais: Produto preparado com açúcar orgânico, amido de milho, leite em pó integral, cacau em pó solúvel, albumina desidratada, aroma artificial de baunilha, sal, vitaminas e minerais e outros ingredientes desde que mencionados. Não deverá conter soro de leite. O produto deve ser acondicionado em pacotes de polietileno opaco leitoso, atóxico, hermeticamente fechados, contendo 2 kg de mingau e embalagens secundárias de caixas de papelão. O rendimento deverá ser em torno de 50 porções de 200 ml e a embalagem deverá conter instruções de preparo e conservação. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |
| 24 | 1100 | kg | Mistura em Pó para o Preparo de Bebida Láctea Sabor Chocolate Enriquecido com Vitaminas e Minerais: Produto preparado com açúcar orgânico, leite em pó integral, maltodextrina, cacau em pó solúvel, amido pré gel, albumina desidratada, aroma artificial de baunilha, sal, espessante natural goma guar, aroma idêntico ao natural de leite, vitaminas e minerais e outros ingredientes desde que mencionados. Não deverá conter soro de leite. O produto deve ser acondicionado em pacotes de polietileno opaco leitoso, atóxico, hermeticamente fechados, contendo 2 kg e embalagens secundárias de caixas de papelão. O rendimento deverá ser em torno de 50 porções de 200 ml e a embalagem deverá conter instruções de preparo e conservação. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|-----|--------------------|--|
| | | | meses a partir da data de entrega. |
| 25 | 195 | kg | Farinha de Mandioca Torrada, Grupo Seca, Subgrupo Fina, Classe Branca, Tipo 1: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isentas de substâncias não comestíveis, sujidades, parasitas e larvas. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 500g e reembalados em fardos de plásticos reforçados. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |
| 26 | 750 | kg | Farinha de Trigo Especial Enriquecida com Ferro e Acido Fólico: Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e odor próprio. Deve ser obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6%p/p. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 1 kg, plástica atóxica ou papel branco atóxico, resistentes e embalagem secundária de fardos de papelão ou plástico resistentes. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. |
| 27 | 860 | Caixas com 1 dúzia | Ovos Branco Grande: Produto fresco de ave galinácea, tipo 3 (grande), íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, peso mínimo unitário de 55 g, proveniente de avicultor com inspeção oficial. O produto não poderá ter sido submetido a qualquer processo de conservação, deve ser limpo, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado, apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas, apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade (classe A). Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|-----|-----------------------|--|
| | | | de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco); podridão (vermelha, negra ou branca); presença de fungos externa ou internamente; cor, odor ou sabor anormais; ovos sujos externamente por matérias estercoais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; rompimento da casca e da membrana testácea; contenham substâncias tóxicas. O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão própria para ovos com 1 dúzia. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 20 dias a partir da data de entrega. |
| 28 | 780 | Pacotes de 400 gramas | Biscoito Recheado: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes, possuindo na parte interna um recheio apropriado e outros ingredientes permitidos, desde que mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve ser no sabor de chocolate e morango e estar acondicionado em embalagem primária de pacotes com dupla embalagem, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400 g, reembalados em caixa de papelão reforçado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. |
| 29 | 130 | Pacotes de 1 kg | Coco Ralado sem Açúcar, Desidratado e parcialmente Desengordurado (baixo teor de gordura): Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado. Deve ser elaborado a partir de frutos sãos e maduros, sem adição de qualquer ingrediente e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto. O produto deve conter de 35 a 60% de lipídios e umidade máxima de 4% p/p. O produto deve apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro não rançoso, sabor não rançoso. O produto não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente de 1 kg, e embalagem secundária de caixas papelão resistente. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|------|-----------------------|---|
| 30 | 110 | Potes de 500 gramas | Doce de Leite Cremoso: Produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelização. Deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das permitidas. Deve estar isento de sujidade, parasitas e larvas e apresentar aspecto, cheiro e sabor próprios e cor amarelada ou amarelo pardacenta. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite. Deve apresentar teor de umidade máxima de 30% p/p. O produto deve apresentar Selo do SIF e deve estar acondicionado em embalagem primária de pote plástico atóxico, lacrado de 500g. As embalagens primárias deverão estar intactas, não deverão apresentar amassamento, vazamento e outras condições que alterem a qualidade do produto. O produto deve estar reembalado em embalagem secundária de papelão reforçado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |
| 31 | 1400 | Pacotes de 180 gramas | Biscoito Doce tipo Waffer: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento químico, manteiga ou gordura vegetal hidrogenado, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos, desde que mencionados e apresentados sob a forma de folhas prensadas. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. O produto deve no sabor de chocolate e morango e estar acondicionado em embalagem primária de material atóxico, resistente, lacrado, contendo 180g, reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. |
| 32 | 14 | kg | Orégano: Produto constituído por folhas de espécimes |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|----|----|---------------|---|
| | | | vegetais genuínas <i>Origanum vulgares</i> , L., sãs, limpas e secas, aspecto de folhas ovalada seca, verde pardacenta, cheiro e sabor próprios. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas e deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 300g, transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. |
| 33 | 58 | Latas de 5 kg | Geléia de Frutas Comum: Geléia de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido e não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. As geléias devem apresentar-se sob o aspecto de bases gelatinosa, de consistência tal, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manterem no estado semi-sólido. As geléias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas devem, ainda, apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão. A cor e o cheiro devem ser próprios da fruta de origem. O sabor deve ser doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem. As características físicas e químicas deverão ser: unidade máximo 38% p/p; sólidos solúveis totais mínimo 62% p/p; pectina adicionada máximo 2% p/p. As geléias de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: bactérias do grupo coliforme máximo, 102/g; bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g; salmonelas ausência em 25g; bolores e leveduras máximo, 103/g. O produto deve ser no sabor de morango, cereja ou framboesa e estar acondicionado em latas contendo em peso líquido 5 kg e 2,5 kg de peso drenado do produto e reembalados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. As latas deverão ter o revestimento interno apropriado e não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no |



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | mínimo 24 meses a partir da data de entrega. |
|--|--|--|--|

OBSERVAÇÕES - NOTA IMPORTANTE:

01 - Todos os gêneros alimentícios devem apresentar data de validade na embalagem primária e secundária, conforme a determinação de cada item. A Empresa contratada deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos.

02 - Todos os gêneros alimentícios devem estar acondicionados na embalagem original de fábrica, conforme a determinação para cada item. As embalagens e seus respectivos rótulos devem atender as recomendações da legislação em vigor e devem apresentar segurança, proteção, conservação e integridade dos produtos, ter boa apresentação e facilidade para fiscalização de qualidade, identificação, tamanho, forma, capacidade e peso dos produtos; ser resistente e compatível aos produtos acondicionados.

03 - Todos os gêneros alimentícios deverão estar de acordo com a Legislação de Alimentos estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme Resolução FNDE / CD / nº 38 de 23 de agosto de 2004 / Resolução FNDE / CD nº 32 de 10 de agosto de 2006 (*Controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar).

04 - As entregas dos gêneros serão parceladas e devem ser realizadas conforme Programação do Centro Municipal de Alimentação Escolar, do município de Itajobi, S.P. – Rua Cincinato Braga, nº - fone (17) - 3546 – 1512

05 - As entregas dos gêneros devem ser realizadas em dias e horários a combinar. Os gêneros serão conferidos no momento do recebimento e se não corresponderem às especificações contidas neste edital ou se considerados irregulares serão devolvidos à empresa, que terá o prazo de 24 horas para substituir os itens devolvidos.

06 - O transporte e entrega dos Gêneros Alimentícios que necessitam de Refrigeração deverão ser efetuadas em Veículo Isotérmico, Carroceria Fechada, apresentando condições higiênicas satisfatórias e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. O transporte e entrega dos Gêneros Alimentícios Estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transporte de alimentos apresentando condições higiênicas satisfatórias.

07 - O setor de Alimentação Escolar fornecerá, de acordo com a necessidade, cronograma de entrega, determinando as quantidades exatas.

08 - Não serão aceitos produtos/embalagens danificados, amassados e/ou mal acondicionados, ficando a contratada responsável pelo transporte e entrega dos produtos. No caso de devolução de produtos, os mesmos deverão ser repostos no mesmo dia.

ANEXO II



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

(MODELO) PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da Empresa), com sede (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ/MF sob nº.....e Inscrição Estadual sob nº, representada neste ato por seu(s) (qualificação(ões) do(s) outorgante(s) Sr(a), portador(a) da Cédula de Identidade RG nº e CPF nº....., nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG nº e CPF nº....., a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa) perante (indicação do órgão licitante), **no que se referir ao presente PREGÃO PRESENCIAL nº 007/2009**, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do **PREGÃO**, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS (Nº 01) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (Nº 02) em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo **PREGOEIRO**, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente Procuração é válida até o dia

Local e data.

Assinatura

Recomendação: Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do Contrato Social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante para constituir mandatário.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

ANEXO III

(MODELO) DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Local e data

A Prefeitura Municipal de Itajobi
Rua Cincinato Braga, 360 – centro
15840-000 – Itajobi – SP.

REF. PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2009
Sr. Pregoeiro,

Pela presente, declaro(amos) que, nos termos do art. 4º, VII, da Lei nº 10.520/2002, a empresa (indicação da razão social) cumpre plenamente os requisitos de habilitação para o **PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2009**, cujo objeto é a **aquisição de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar, conforme descrição constante do ANEXO I.**

....., de de _____.

.....
assinatura do representante legal



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

ANEXO IV

(MINUTA) CONTRATO

Através do presente instrumento de contrato, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBÍ-SP**, situada na Rua Cincinato Braga nº 360, centro, na cidade de Itajobi, estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob nº 45.126.851/0001-13, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada por seu _____, nome, RG nº. _____ e CPF/MF nº. _____ e, de outro, a firma _____, com sede na Rua _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº. _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representada por seu (nome, função, RG, CPF, do representante legal da empresa), de acordo com o que consta do Processo nº ____/____, relativo ao **PREGÃO PRESENCIAL nº ____/____**, têm entre si justo e acertado este instrumento contratual, que se regerá pelas CLÁUSULAS seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a contratação de empresa para o FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, de alimentos, contendo produtos de 1ª (primeira) qualidade, conforme especificados no **ANEXO I**, integrante deste contrato, pelo período estimado de 12 (doze) meses, com entrega parcelada.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOCUMENTOS INTEGRANTES DO CONTRATO

Para todos os efeitos de direito, para melhor caracterização da aquisição, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este **CONTRATO** os documentos do **EDITAL DE PREGÃO Nº ____/____ – PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBÍ (SP)**, constantes do **Processo nº ____/____**, e, em especial, a **Proposta de Preços** e os **Documentos de Habilitação** do contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas, constantes do orçamento vigente:

XXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA QUARTA – DA VALIDADE DO CONTRATO

O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pelo fornecimento do(s) objeto(s) deste **CONTRATO**, a **MUNICIPALIDADE** pagará à contratada o preço certo, irrevogável e total de R\$ _____.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

§ 1º O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto do presente contrato, acompanhado da respectiva nota fiscal, certidão negativa de débitos junto ao INSS e regularidade junto ao FGTS, que será emitida, contendo na mesma os seguintes dizeres:

a) Pregão nº. ___/___

b) Processo nº. ___/___

§ 2º Em caso de irregularidade(s) no(s) item(ns) do(s) objeto(s) entregue(s) e/ou na documentação fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

CLÁUSULA SEXTA – PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

A entrega dos objetos licitados ocorrerá em até ___ (_____) dias após a assinatura do termo contratual, na Cozinha Piloto, localizada no Centro Comunitário Waldemar de Falco, na rua Cincinato Braga, s/n esquina com a rua Ceará, das xxxx às xxxxx e das xxxxx às xxxxxx h.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** responderá civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar para a **CONTRATANTE** e/ou para terceiros, devendo entregar os objetos deste **contrato** de acordo com os termos pactuados, em estrita obediência à legislação vigente.

Parágrafo único. Fica a **CONTRATADA** responsável por todos os custos diretos e indiretos relativos à entrega do bem objeto deste contrato, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão-de-obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

A **CONTRATANTE** obriga-se a empenhar, quando da contratação, os recursos orçamentários necessários ao pagamento, observadas as previsões estabelecidas, e pagar a(s) nota(s) fiscal(ais) emitida(s).

CLÁUSULA NONA – PENALIDADES PELAS INFRAÇÕES CONTRATUAIS E INADIMPLÊNCIA DAS OBRIGAÇÕES ASSUMIDAS:

O descumprimento do prazo de entrega sujeitará a **CONTRATADA** às seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no **item 13 do Edital de Pregão Presencial nº ___/___**:

a) Multa de 0,33% (zero virgula trinta e três por cento) do valor de cada pedido, a cada 24 (vinte e quatro) horas de atraso.

b) Impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Itajobi pelo período de até 5 (cinco) anos, caso a rescisão decorra da não entrega do objeto, bem como por falsificação de documentos ou comprovada má-fé da contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará a sua rescisão nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, e sem prejuízo do disposto nos artigos 86 a 88 da mesma Lei.



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

Parágrafo único. Na hipótese de rescisão, a **CONTRATANTE** poderá reter créditos e promover a cobrança judicial ou extrajudicial de perdas e danos, a fim de se ressarcir de prejuízos que advierem do rompimento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FORO:

Será competente o foro distrital de Itajobi, Comarca de Novo Horizonte (SP), com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solução de questões oriundas deste contrato.

E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam este contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, obrigando-se por si e por seus sucessores, na presença de duas testemunhas abaixo assinadas, para que surtam todos os efeitos de direito, dando-se publicidade ao ato mediante publicação de seu resumo na Imprensa Oficial.

.....,de.....de ____

Prefeito Municipal

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME:
RG:
CPF:

NOME:
RG:
CPF:



Prefeitura do Município de Itajobi

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

ATENÇÃO

É de responsabilidade, da empresa o envio de recibo do Edital à Comissão Permanente de Licitações. A não comunicação imediata do recebimento poderá prejudicar, que não será notificada sobre eventuais alterações ocorridas no decorrer da licitação.

O recebimento poderá ser comunicado via fax ou e-mail, em mensagem contendo, necessariamente todos os elementos do modelo a seguir:

AVISO DE RECEBIMENTO

| | |
|--------------------|----------------------|
| Pregão nº 007/2009 | |
| Empresa | |
| Endereço | |
| Cidade | Estado: |
| CNPJ | |
| Telefone | Fax: |
| E-mail | Data da transmissão: |
| Pessoa responsável | ___/___/___ |

MENSAGEM

Comunico à Comissão de Licitações, o recebimento do edital do pregão ___/2009