



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 64/2019 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 91/2019 EDITAL Nº 72/2019

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR VALOR UNITÁRIO POR ITEM.

DATA DA REALIZAÇÃO: 24 de outubro de 2019

HORÁRIO DE INÍCIO: 10h00min – horário de Brasília (início do credenciamento).

2 - LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO: Sala de reuniões do **Prédio Sede da Prefeitura**, localizado na Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro São Luiz do Paraitinga/SP, CEP 12.140-000. A sessão será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a), com o auxílio da Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº. **001/2019**. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento logo após o credenciamento das empresas interessadas.

3 - ESCLARECIMENTOS: Seção de Licitações da Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga – entrada pela Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro, São Luiz do Paraitinga/SP, CEP 12.140-000, e-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br, telefone: 12 3671-7000.

A **Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga** torna público que se acha aberta a licitação na modalidade PREGÃO (presencial), conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 966/2009 e Decreto Municipal nº 21 de 17/03/2010, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e atualizações posteriores;

Será regido também pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações posteriores e pela Portaria SMS-G nº 1210 de 02 de agosto de 2006.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório.

Integram este Edital os anexos:

I – Termo de Referência;

II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

III - Modelo de Declaração de Habilitação;

IV - Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

V - Modelo de Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho.

VI - Minuta do Contrato;

A despesa estimada em **R\$ 1.162.297,99**, onerará as dotações orçamentárias do exercício de 2019 e 2020 nos seguintes elementos:



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

GABINETE	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ADMINISTRAÇÃO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
DEFESA CIVIL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
PLANEJAMENTO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
FINANÇAS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO FUNDAMENTAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
FUNDEB	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO INFANTIL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO ESPECIAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
MERENDA ESCOLAR	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO MÉDIO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
CULTURA	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
EDUC. JOVENS E ADULTOS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
SAÚDE	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
PSF	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
VIGILÂNCIA SANITÁRIA	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
PROMOÇÃO SOCIAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ASSISTÊNCIA SOCIAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
FUNDO CRIANÇA E ADOLESCENTE	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
CRAS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ASSIST. IDOSO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
S.E.R.M E OFICINAS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
SERV. URBANOS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
TRÂNSITO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
AGRICULTURA	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
TURISMO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ESPORTES	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO

1 - CONSIDERAÇÃO INICIAL

1.1. - O objeto contratado em decorrência da presente licitação poderá sofrer, nas mesmas condições, acréscimos ou supressões do valor inicial, nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93 e atualizações posteriores.

2 - PARTICIPAÇÃO

2.1. - Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação.

2.2. - Não será permitida a participação de empresas:

2.2.1. - Estrangeiras que não funcionem no País.

2.2.2. - Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

2.2.3. - Que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

2.2.4. - Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.

2.2.5. - Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 9º da Lei 8.666/93.

2.2.6. - Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

3 - CREDENCIAMENTO

3.1. - Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

3.1.1. - 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



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

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.

a1) Os documentos descritos no subitem "a" deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

b) Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida 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 e data de validade da Procuração**, 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" e "a1".

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.

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

f) Será admitido apenas **1** (um) **representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

3.1.2. - Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

- **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação).

3.1.3. - Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

- **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06, apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação).

4 - FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

Denominação da empresa:
Envelope nº 1 – Proposta Comercial
Pregão Presencial nº. ____/2019

Denominação da empresa:
Envelope nº 2 - Habilitação
Pregão Presencial nº ____/2019

5 - PROPOSTA

5.1. – A **Proposta** deverá ser apresentada impressa em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datada e assinada pelo representante legal do licitante ou pelo procurador.

5.2. - **Não serão admitidas após entrega do envelope de proposta, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas para desclassificação de item**, ou de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

5.3. - **Deverão estar consignados na proposta:**

5.3.1. - **A razão social da proponente, endereço completo/CEP, e-mail, telefone/fax, e CNPJ do licitante;**



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

5.3.2. - Valor unitário por item em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

a) O preço ofertado é fixo e irrevogável e deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais;

b) Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado.

5.3.3. - Marca dos produtos cotados;

5.3.4. - Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação;

5.3.5. – Declaração impressa na proposta de que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado e que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Termo de Referência.

5.4. – A proposta deverá estar datada e devidamente assinada pelo representante legal da empresa.

6 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

Para a habilitação todos licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar a **Documentação Completa**, na seguinte conformidade:

6.1. - No que se refere à DOCUMENTAÇÃO COMPLETA, os licitantes deverão apresentar:

6.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:

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

a1) Os documentos descritos no subitem "a" deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

a2) Será dispensada da apresentação, no envelope de habilitação, dos documentos referidos no item 6.1., a empresa que já os houver apresentado no momento do credenciamento, previsto no item 3 deste edital.

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 2 - Habilitação se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

6.2. - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

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

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, 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 e Estadual, 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;



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fis.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

- 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;
- d)** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;
- e)** 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 10 de maio de 1943;
- f)** A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato/Ata de Registro de Preços**;
- f.1)** **As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;**
- f.2)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **CINCO DIAS ÚTEIS, a contar do momento em que for declarado vencedor**, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal nº 123/06, prorrogáveis por igual período, a critério desta prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- f.3)** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem f.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02.

6.3. - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a)** Certidão negativa de falência e/ou concordata, recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- a1)** 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.

SÚMULA Nº 50 - Em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

6.4. - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- 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.

6.5. - QUALIFICAÇÃO OPERACIONAL

- a)** Atestado de capacidade técnica, no qual comprove desempenho de atividade pertinente e compatível em com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s), necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado.

6.6. - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 6.6.1.** - Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, autenticada por servidor da administração, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticada pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação.



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

6.6.2. - Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

6.6.3. - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até **90** (noventa) **dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

6.6.4. - 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.

6.6.5. - Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante.

6.6.6. - O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos **sites** dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

7. PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1. - No horário e local indicados neste Edital será aberta a 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 3.1.

7.2. - Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao(a) Pregoeiro(a) os **envelopes nº 1 e nº 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

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

7.4. - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo **desclassificadas** as propostas:

7.4.1. - Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital.

7.4.2. - Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em proposta ofertadas pelos demais licitantes.

7.4.3. - Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

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

7.6. - As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

7.6.1. - Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela.

7.6.2. - 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.

7.6.3. - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, 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.

7.7. - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço unitário, observada a **redução mínima de 1% por lance**.

7.8. - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

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

7.9.1. - 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.

7.9.2. - 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 nos termos da LC 123/2006 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 7.9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela 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.

7.9.3. - O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.9.4. - 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 quanto disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei 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 7.9.1.

a) Na hipótese da não contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese prevista no subitem 7.9.4, será declarada a melhor oferta àquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

7.10. - Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 7.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

7.11. - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

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

7.13. - Após a negociação, se houver o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

7.14. - Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital.

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

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

7.17. - Esta Prefeitura Municipal 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**.

7.18. - Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será **habilitado e declarado vencedor**.



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

7.19. - Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, 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.

7.20. - Da sessão será lavrada **ata** circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio.

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

8. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

8.1. - Até **dois dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão. A petição será encaminhada ao(a) Pregoeiro(a) que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil.

8.2. - Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor desse Edital e **PROTOCOLADA** no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, localizado na Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro São Luiz do Paraitinga/SP, em horário de expediente.

8.2.1. - Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

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. - As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

8.5 - Admite-se impugnação por e-mail (licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, no PROTOCOLO DA PREFEITURA MUNICIPAL no prazo de **48 horas**.

9- DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

9.1. - Dos atos do Pregoeiro cabe 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 nesta Prefeitura Municipal para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.1.1. - **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.**

9.1.2. - Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

9.1.3. - O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.1.4. - Os recursos devem ser protocolados no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, sito a Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro, São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140.000, **dirigidos a Prefeita Municipal**.

9.1.6. - Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

9.1.7. - Admite-se impugnação e recursos por e-mail (licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à **protocolização do original**, no PROTOCOLO DA PREFEITURA MUNICIPAL no prazo de **48 horas**.



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fis.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

9.2. DA ADJUDICAÇÃO

9.2.1. - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo ao Pregoeiro adjudicar o(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).

9.2.2. - Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e após a decisão do(s) mesmo(s), a autoridade competente deve praticar o ato de adjudicação do(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).

9.3. - DA HOMOLOGAÇÃO

9.3.1. - Compete à autoridade competente homologar o Pregão.

9.3.2. - A partir do ato de homologação será fixado o início do prazo de convocação da(s) proponente(s) adjudicatária(s) para assinar a Ata de Registro, respeitada a validade de sua(s) proposta(s).

9.3.3. - As publicações dos atos oficiais referentes a este Pregão serão publicadas no Diário Oficial do Estado e conforme Lei Orgânica do Município.

9.3.4. - A convocação para assinatura da Ata de Registro será feita por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

10 - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES

10.1. - A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto Municipal nº. 21, de 17/03/2010, no que couber e será subscrita pela autoridade que assinou o edital.

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

10.2.1. - Ao preço do primeiro colocado serão registrados tantos fornecedores quantos concordarem.

10.3. - A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da convocação publicada no Diário Oficial do Estado. A proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluída e sofrerá as sanções previstas no art. 7º da Lei 10.520/02.

10.4. - Colhidas às assinaturas, esta Prefeitura Municipal providenciará a imediata publicação da Ata.

10.5. - O prazo de validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação da respectiva Ata.

10.6. - A existência de preços registrados não obriga esta Prefeitura Municipal 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.

10.7. - Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

10.7.1- Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

10.7.2- Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura Municipal, sem justificativa aceitável;

10.7.3- Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

10.7.4- For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;

10.7.5- For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

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

10.9. - Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.

11- DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA

11.1. Prazo de entrega até 07 (sete) dias úteis a contar da data de recebimento da Autorização de fornecimento e Nota de empenho.



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

11.2. Entregas parceladas na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro, São Luiz do Paraitinga e no Pátio da Prefeitura sito na Via de Acesso Renato Aguiar, s/nº, Centro, São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140-000, **em dias úteis, até às 16h**, de acordo a solicitação do setor, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

11.3. – A Nota de empenho e a(s) Autorização(ões) de Fornecimento serão expedida(s) após a assinatura do Ata/contrato. Na Autorização de fornecimento estará indicado:

- o nome, sobrenome e cargo do responsável pela Autorização;
- o e-mail e telefone (fax) do setor, para confirmação do recebimento da Autorização pela Contratada;
- o item e a quantidade solicitada;
- a data da expedição da Autorização de fornecimento;
- o prazo de entrega (data e horário);
- o endereço do local onde o objeto solicitado deverá ser entregue.

11.3.1. - A Contratante expedirá por meio de e-mail e/ou ofício e/ou fax à Contratada a Autorização de Fornecimento. **A Contratada deverá confirmar o recebimento da Autorização de Fornecimento, por escrito, enviado para o e-mail compras@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br, no prazo de 01 dia útil**, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.4. DO RECEBIMENTO

11.4.1. A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seu (s) anexo (s).

11.4.3. - Em caso de possível atraso na entrega por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, imediatamente ao recebimento da Autorização de fornecimento, a prorrogação do prazo de entrega por igual período. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor total do empenho, por dia de atraso na entrega do objeto, até o 3º (terceiro) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

11.5. - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de **03 (três) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

12 - FORMA DE PAGAMENTO

12.1. - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pelo responsável técnico pelo recebimento do Setor solicitante e anuência da Diretoria de Compras, por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

12.1.1 - Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, a descrição dos produtos, quantidades, preços unitários e o valor total.

12.2. - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **1 (um) dia útil**;

12.2.1. - Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fis.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

13. SANÇÕES

13.1. - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, não assinar a Ata ou instrumento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

13.2. - O não cumprimento das obrigações assumidas no contrato, Ata ou instrumento equivalente ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, o CONTRATANTE a rescindir, unilateralmente, o contrato, Ata ou instrumento equivalente, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência. E ainda será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação.

13.2.1. - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período, ou seja, por no máximo mais 5 dias úteis.

Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de:

- a) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento até 30 (trinta) dias: 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre o valor total contratado;
- b) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento, superior a 30 (trinta) dias: 15% (quinze por cento) sobre o valor global contratado, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho ou rescisão contratual;
- c) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- d) recusa do adjudicatário em assinar/receber o Contrato/Ordem de Fornecimento, dentro de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- e) por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Fornecimento: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta ou sobre a parcela não executada, respectivamente.

13.3. DA SUSPENSÃO PARA CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO

13.3.1. A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração:

- a) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento, superior a 31 (trinta e um) dias: até 03 (três) meses;
- b) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: até 01 (um) ano;
- c) por recusa do adjudicatário em assinar/receber o Contrato/Ordem de Fornecimento, dentro de até 05 (cinco) dias corridos da data da convocação: até 01 (um) ano;
- d) por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Fornecimento: até 02 (dois) anos.

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. - A homologação e a convocação para assinatura do Contrato/Ata será divulgado no DOE.

14.3. - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados conforme disposição da Lei Orgânica do Município.

14.4. - Após a celebração do Contrato/Ata, os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

14.5. - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

14.6. - Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de São Luiz do Paraitinga.

São Luiz do Paraitinga, em 11 de outubro de 2019.



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

Ana Lucia Bilard Sicherle
Prefeita Municipal



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 64/2019 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 91/2019 EDITAL Nº 72/2019

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT
1	ACHOCOLATADO - achocolatado em pó, instantâneo. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (l-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colesterciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Respeitando as seguintes informações nutricionais: informações nutricionais porção 20g (2 colheres de sopa) quantidade por porção % vd* valor energético 74 kcal = 311 kj 4% carboidratos 17g dos quais: 6% açúcares 15 g **proteínas 0,7 g 1% gorduras totais 0,5 g 1% gorduras saturadas 0 g 0% gorduras trans 0 g ** fibra alimentar 1,1 g 4% sódio 12 mg 1% cálcio 272 mg 27% ferro 2,6 mg 19% vitamina a 113 mg 19% vitamina d 0,95 mg 19% vitamina c 8,4 mg 19% vitamina b2 0,25 mg 19% niacina 3,0 mg 19% vitamina b6 0,25 mg 19% vitamina b12 0,45 mg 19% prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído	KG	640
2	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, açúcar obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem plástica atóxica lacrada. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Acondicionado em saco plástico transparente resistente de 05 kg, com informações do produto e do fabricante. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	1.500
3	AÇÚCAR REFINADO, produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório, embalagem: em polietileno leitoso, atóxica, deve estar intacta, acondicionado em embalagem plástica atóxica lacrados contando 01 Kg do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	5.000
4	ADOÇANTE. Aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, com bico dosador. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade 100ml	120
5	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, 100% stevia , zero calorias, zero açúcar, zero lactose. Deve contém somente stévia não podendo ter outra substância adoçante. Com bico dosador. Embalagem mínima de 60 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	24
6	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. Embalagem de plástico, galão de 20 litros. (Somente à água). Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será	Galão	2.000



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

	devolvido e substituído.		
7	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. Embalagem de plástico, garrafa de 500 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	8.000
8	ALFACE; lisa ou crespa; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas de plásticos com no máximo 12 unidades; Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	500
9	ALHO. Produto inteiro, in natura , nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1.200
10	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA cozida ou assada em embalagem de 01 kg. Descrição do produto: carne bovina, água, condimentos naturais: sal, alho em pasta, cebola em pasta, eritorbato de sódio reg ins 316 (antioxidante), glutamato monossódico reg ins 621 (realçador de sabor) proteína texturizada granulada de soja reg ms isento. Não contém glúten. Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Embalagem: cada unidade de almôndega deve ter 15 a 25 gramas cada, ser a granel, congelado, acondicionados em embalagens tipo saco plástico atóxico, contendo peso líquido de 01 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão devidamente identificado, com no máximo 15 kg do produto. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12° c ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Rotulagem: nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do sif/sisp/sim. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela portaria nº 06/cvssp de 10 de março de 1999. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	300
11	AMIDO DE MILHO. Ingrediente: Amido. Não contém Glúten. Seco. Embalagem íntegra de 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	140
12	APRESUNTADO cozido obtido de carnes de suíno sadio; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades. De mistura homogênea, sem aparência gordurosa, embalado em peça, com textura própria para fatiar em máquina sem despedaçar . Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	800



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fis.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

13	ARROZ INTEGRAL: classe: longo, fino, tipo I integral. .Livre de pedras, grãos quebrados, estragados, bolor, caruncho, insetos, bichos. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	500
14	ARROZ - arroz agulhinha tipo 1 longo fino, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros longos e finos, em pacotes de 5 kg. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. Embalagem em pacote plástico transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos plásticos reforçados de 30 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Validade no mínimo 12 meses a partir da data de fabricação	Pacote	3.300
15	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL com caldo vegetal: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 10 (decreto12.342, de 27/09/78); preparado a partir de pescado fresco, limpo, eviscerado, descabeçado, desprovidos de peles e espinhas e livre de nadadeiras, não apresentar amarelecimento dos tecidos; a carne deve apresentar uma consistência normal, ser de cor clara ou rosada. Sem pimenta e sem gordura trans; Não deverá apresentar cheiro ardido ou rançoso deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e pronto para consumo. Ingredientes mínimos: Atum em óleo comestível com caldo vegetal. Embalagem primária: Embalagem Pouch (bolsa metálica flexível esterilizável), atóxica, hermeticamente selado, pesando 500g e drenado de 475g. Contendo informação nutricional, n.º de Lote, data de fabricação e/ou validade de forma indelével impressa na embalagem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	1.200
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	200
17	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM com acidez máxima de 0,8% - para temperar alimentos; embalagem de vidro escuro, com 500 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	400
18	BANANA PRATA. Climatizada , Madura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Acondicionado em caixa plástica de 20 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1.800
19	BATATA INGLESA – LAVADA, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1.200



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

20	BEBIDA DE ARROZ EM PÓ: Pó para preparo de alimento à base de arroz com Cálcio (Bebida de Arroz) Sem adição de açúcar. Isento de lactose, proteína do leite, colesterol e glúten. Sabores: Original (Sem sabor), Morango e Chocolate Sem adição de açúcares. Sem corantes artificiais. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: Plástica, atóxica e resistente. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Pacote de 300 gramas.	PACOTE	80
21	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE. Produto doce sem lactose: produto não quebradiço, proveniente de ingredientes isentos de lactose. Peso líquido de 700gr. (mínimo). Deve ser crocante, fácil de ser mastigável. Deve estar intacta em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Acondicionado em caixa de papelão resistente. Deve obedecer a Resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	4.000
22	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO ROSQUINHA SABOR DE COCO E SABOR CHOCOLATE, sem leite e ovos , farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal e outras substancia permitidas. Deve ser crocante, fácil de ser mastigável; acondicionado em saco plástico pvc atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a port. 263 de 22 de set/2005 e suas alterações produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Pacote com 500 gramas (mínimo). Ingredientes sem ovos e sem leite. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	6.000
23	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE. Produto salgado sem lactose: produto não quebradiço, proveniente de ingredientes isentos de lactose. Peso líquido de 700gr (mínimo). Deve ser crocante, fácil de ser mastigável. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. Deve estar intacta em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Acondicionado em caixa de papelão resistente. Deve obedecer a Resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	3.600
24	CAÇÃO EM POSTAS CONGELADOS - CONGELADO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), produto obtido a partir de postas de peixe íntegros, limpos, eviscerados, livres de pele, sem espinhas, livre de resíduos e vísceras, cortados mecanicamente através de serras elétricas em material inox, em formato de postas. Os postas após serem processados deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e glacialmente individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativo). Os peixes não podem ser provenientes de águas contaminadas ou poluídas, nem terem sido recolhidos já mortos, não poderão apresentarem odor ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou infestação por parasitas. Cada cubo deverá pesar entre 40 g (quarenta) e 60 g (sessenta) gramas. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente e devidamente identificado conforme legislação vigente. Validade deverá ser de 12 meses a partir da data de fabricação. Em pacotes com peso padronizado de 01 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto	kg	1.400



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

	será devolvido e substituído.		
25	CANELA EM PÓ – Ingredientes: canela. Não contém glúten. Sem terra, pedra. acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 10 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	200
26	CANJIQUINHA DE MILHO (quirera) amarela, produto livre de grãos estragados, bolor e caruncho, seco, sem umidade. Tipo MÉDIA. Embalagem de 500 gr. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	400
27	CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA IQF - PATINHO (MOÍDA) . Embalagem de 2kg. Descrição do produto: é o produto carne obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, no corte patinho. A carne bovina utilizada para a elaboração do patinho moído deve ser submetida aos processos de inspeção estabelecidos no riiisboa – “regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal” – mapa. Características gerais do produto: o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte patinho, conforme padrão descrito na portaria nº 05, de 08/11/88 – sipa/ma, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração e entre outros. Não contém glúten. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.; e não será permitido o uso de carne "quente". Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - cms. A carne bovina no corte patinho moído deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Características físico-químicas: gordura máximo: 10%, ph: ácido portaria nº01, de 07/10/81 - lanara - mapa. Amônia: negativo; h2s: negativo; rancidez: negativo. Características toxicológicas: nitrito: ausência e nitrato: ausência. Características sensoriais: aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; sabor: próprio. Características macroscópicas/microscópicas: o produto não deverá conter substâncias / matérias estranhas de qualquer natureza. Validade mínima: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. Embalagem primária sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, peso líquido, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, carimbo oficial da inspeção federal, a expressão: “registro no ministério da agricultura sisp ou sif/dipoa sob nº ___/___”, data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote (código chave precedido da letra “l” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), informação nutricional e conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com instrução normativa nº 22/2005 – mapa, resoluções rdc 359 e rdc 360, de 23/12/2003 – anvisa, resolução cisa/ma/ms nº10, de 31/07/1984 e lei 10.674/03 – anvisa. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, carimbo oficial da inspeção federal, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de	kg	2.000



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

	<p>origem e município), cnpj, peso líquido e validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Em pacotes com peso padronizado de 01 kg. A cada entrega a carne será submetido uma avaliação para conferir a quantidade de gordura - um 1 kg do objeto será submetido a cocção em 03 litros de água por 40 minutos e será refrigerado a 2°C por 06 horas depois será retirado a camada de gordura e pesado, se vier tiver acima do estipulado (10% de gorduras outras aparas) o pedido será devolvido. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>		
28	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA IQF - PATINHO (TIRA/ISCA) 5X2X2 CM/OU CUBO, sem osso congelada IQF - patinho. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, padronizado, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Textura, característica, cor característica, sabor característico e odor característico. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, de 10 e 20 kg, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e/ou congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (serviço de inspeção federal) ou SISP (serviço de inspeção do estado de são paulo) ou sim. A cada entrega a carne será submetido uma avaliação para conferir a quantidade de gordura - um 1 kg do objeto será submetido a cocção em 03 litros de água por 40 minutos e será refrigerado a 2°C por 06 horas depois será retirado a camada de gordura e pesado, se vier tiver acima do estipulado (10% de gorduras outras aparas) o pedido será devolvido. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Kg	5.000
29	<p>CEBOLA. Produto não brotado, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Kg	600
30	<p>CENOURA; de primeira; fresca, compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida pesando em média 110 gramas por unidades, Acondicionado em caixa plástica de 10 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Kg	900
31	<p>CHÁ EM SACHÊ, sem glúten (Sabores: camomila (matricaria chamomilla), erva doce (foeniculum vulgare), capim cidreira e hortelã, a definir no pedido). Em sachês <u>envelopados individualmente</u> de aprox. 1g cada. Caixa com 10 sachês. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Caixa	300



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fis.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

32	CHOCOLATE EM PÓ, o produto deve conter cacau em pó solúvel 100% cacau, não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria- prima e limpa, 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. O produto e suas condições devem estar de acordo com nta 40 (normas técnicas para chocolate - decreto 12.486 de 20-10-78), acondicionado em caixa 200grs.	Caixa	1.120
33	COCO RALADO. Produto seco ralado, sem açúcar, parcialmente desidratado e desengordurado, acondicionado em embalagem plástica resistente em pacote de 100gr. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	300
34	COLORÍFICO (colorau/Urucum) – ingredientes: fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. Ingrediente contendo gene de bacillus thurengiensis. Contém glúten. Produto naturalmente sem glúten e produzido em local onde são processados alimentos com glúten, acondicionado em pacote de 500 grs. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	200
35	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR ABACAXI, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (Não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.800
36	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR ACEROLA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (Não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.500
37	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR GOIABA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.600
38	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR MARACUJÁ, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes.(não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 05 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.800
39	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR UVA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. Com validade de 6 (seis) meses à 1 (um) ano. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 05 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.800



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

40	COXINHAS DAS ASAS DE FRANGO (DRUMET) congelada IQF (individual quick frozen), proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento sistema IQF com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal riispoa. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega. Embalagem de 1kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	3.500
41	CURCUMA - AÇAFRÃO DA TERRA (amarelo) Ingredientes: Açafrão da terra. Pacote de 10 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	400
42	ERVILHA EM CONSERVA acondicionada em lata de ou sachê de 200 grs. drenado, previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), submetidas a adequado processamento tecnológico. Cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a nta 31 (normas técnicas para hortaliças em conserva- decreto 12.486, de 20-10-78). As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	820
43	FARINHA DE MANDIOCA, tipo fina. Produto de farinha de mandioca, tipo fina, torrada em pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400
44	FARINHA DE MILHO. Cor amarela, embaladas em pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	500
45	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento, acondicionada em saco plástico transparente atóxico transparente com 1 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.100
46	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas – embalagem 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	300
47	FEIJÃO CARIOCA, classe cores, tipo 1, comum. Livre de casca, pedras, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto/ alimentos que não seja feijão. Produto seco, sem unidade, não refrigerado. Pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	3.600



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fis.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

48	FEIJÃO PRETO, classe feijão preto, tipo 1, comum. Livre de casca, pedras, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto/alimentos que não seja feijão. Produto seco, sem unidade, não refrigerado. Pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400
49	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 250 g do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	300
50	FILE DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF, produto obtido do corte manual do filé de peito retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de cubos de 2x2cm, 3x3cm, 4x4cm congelado no formato IQF não contém glúten. Validade: 12 meses *embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	5.000
51	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	650
52	FUBÁ, grupo seco, classe fina, tipo 1, acidez baixa. Cor amarelo. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400
53	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA CONGELADO. PESO UNITÁRIO: 50G. (mínimo) embalagem de 2kg. (máximo). Descrição do produto: é o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina moída, adicionada de gordura animal e/ou vegetal, água, sal, proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcar, maltodextrina, condimentos, aroma(s) (exceto aroma de pimenta), especiarias (exceto pimenta de qualquer espécie), aditivos intencionais e outros ingredientes desde que não descaracterize o produto e permitidos em legislação vigente, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Não contém glúten. As carnes bovina utilizadas para a elaboração do hambúrguer devem ser submetidas aos processos de inspeção estabelecidos no riiispa – “regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal” – mapa. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada e a adição máxima de 4% de proteínas não cárneas na forma agregada. Características gerais: o produto deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Peso unitário: 50g. Características físico-químicas: gordura máximo: 23%, proteína mínimo: 15%, carboidratos totais máximo: 3%, teor de cálcio (máx. Base seca): 0,45%, conforme a instrução normativa nº 20, de 31/07/2000, mapa. Características sensoriais: textura: macia; cor: marrom clara e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: característico; sabor: característico. Característica histológica: pimenta de qualquer espécie: ausência. Validade mínima: 01 ano. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, atóxico, lacrado por termosoldagem e resistente o transporte e	kg	300



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

	<p>armazenamento. Peso líquido: 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, carimbo oficial da inspeção federal, a expressão: "registro no ministério da agricultura sisp ou sif/dipoa sob nº ___/___", data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote (código chave precedido da letra "l" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), informação nutricional, modo de preparo e de descongelamento e conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com instrução normativa nº 22/2005 – mapa, resoluções rdc 359 e rdc 360, de 23/12/2003 – ANVISA, resolução cisa/ma/ms nº10, de 31/07/1984, lei 10.674/03 – ANVISA e resolução rdc 26/2015 - ANVISA. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, carimbo oficial da inspeção federal, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, peso líquido e validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indeláveis. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>		
54	<p>LEITE CONDENSADO. Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Não é permitida a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para o creme pasteurizado, acondicionado em embalagem tetra pack contendo 395grs, contendo dados do fabricante e do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Unidade	580
55	<p>LEITE DE COCO. Produto de coco natural integral concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em vidros apropriados com 200 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. O produto deve atender as especificações técnicas da ANVISA e inmetro. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Unidade	200
56	<p>LENTILHA, isento de processos de fermentação, mofo, odo estranho e substâncias nocivas à saúde, deve possuir registro Ministério da Agricultura, aspectos dos grãos deve sempre seguir seguimento próprio, embalagem intacta, em bom estado de conservação e higiene. Embalagem de 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacote	200
57	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA: com menos sódio – linguiça defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a nta 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, instrução normativa nr 4 de 31/03/00, das e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela séc. Da agricultura. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	kg	300



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fis.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

58	LOURO em folha. Ingredientes: folhas secas de louro, acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 100 gramas . Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	100
59	MAÇÃ NACIONAL. Produto de tamanho pequeno, com características íntegras e de primeira qualidade, no grau máximo de evolução no tamanho, fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem primária de papelão, 18 kg com repartições entre as camadas do fruto, padronizadas, reforçadas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, data de fabricação, prazo e/ou data de validade. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	4.600
60	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO AVE MARIA. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100
61	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO CONCHINHA. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100
62	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PADRE NOSSO. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100
63	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100
64	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PENNE. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100
65	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS Nº 08. Não quebrado. A embalagem deve estar lacrada. O macarrão não deve ter cores alteradas. Após cozimento deve ter boa apresentação, não grudento. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	2.200



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

66	MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE Nº 08. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	250
67	MACARRÃO TIPO AVE MARIA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.800
68	MACARRÃO TIPO CONCHINHA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.300
69	MACARRÃO TIPO LETRINHA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	300
70	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	2.000
71	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.500
72	MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.500
73	MARGARINA COM SAL, teor de lipídeos 80%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem: pote de plástico atóxico, com 500g. Informações nutricionais em 10g do produto – valor calórico: 72 kcal; carboidratos, proteínas, fibras, colesterol e gordura trans: 0g; gorduras totais: 8g; gorduras saturadas: 2,0g; gorduras monoinsaturadas: 2g; gorduras poliinsaturadas: 3,7g; sódio: 60mg; vitamina a: 45mcg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pote	2.500
74	MARGARINA COM SAL SEM LACTOSE SEM LEITE: Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas (" E " , " A " e " D "), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos ,estabilizante ésteres de poliglicerol, de ácido ricinoléico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de manteiga). Antioxidante edta cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Pote de 500 gramas.	Pote	150



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

75	MILHO DE PIPOCA. Especificação: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	200
76	MILHO VERDE EM CONSERVA acondicionado em lata ou sachê de 200 grs. drenado, produto preparado com milho verde previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), submetidas a adequado processamento tecnológico. Cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a nta 31 (normas técnicas para hortaliças em conserva- decreto 12.486, de 20-10-78). As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	850
77	ÓLEO DE CANOLA, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	160
78	ÓLEO DE GIRASSOL, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	160
79	ÓLEO DE SOJA REFINADO, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.000
80	ORÉGANO – ingredientes: folhas secas de orégano, acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 100 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	200
81	OVOS TIPO A. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Ovos tipo grande branco, não resfriado, embalados em dúzias, com registro da SIF impresso na embalagem.	Dúzia	5.600
82	PERNIL SUINO EM (TIRA/ISCA) 5X2X2 CM/OU CUBO, CONGELADO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) SEM OSSO MOIDO. Produto carne extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de suíno sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir pernil, seguido de congelamento a -18oc. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico- sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores industrializados de alimentos. Poderá apresentar um índice de até 08% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou sisp (serviço de inspeção do estado de são paulo) ou sim. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.500



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

83	PIPOCA DOCE SUPER TORRADA, produzida com ingredientes selecionados e saudáveis, utilizando matérias-primas sãs e limpas, isentos de sujidades. Contendo como ingredientes canjica (milho) e açúcar. Empacotadas através de processos automatizadas, sem contato manual. Pacote de 80 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	5.000
84	PÓ DE CAFÉ, café, tipo torrado, moído, produto de 1º qualidade; não contém glúten; embalagem: 500 g; embalagem aluminizada, à vácuo, selo de pureza emitido pela associação brasileira da indústria do café – ABIC. Rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacotes	8.000
85	POLPA DE TOMATE. Deve contar somente dois ingredientes: tomate e açúcar, não deve possuir corantes e outros ingredientes. Acondicionado em embalagem tetra pack, pesando 1.050 kg (mínimo), contendo informações do fabricante e do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.500
86	PREPARADO PARA CHANTILLY. Preparado para chantilly. Embalagem longa vida contendo 1litro do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Litro	380
87	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. Definição: Alimento obtido a partir de partes proteicas da soja, devendo se apresentar em grânulos de tamanho médio com dimensões necessárias para ficarem retidos na peneira 9 Tyler/Mesh ou 10 ASTM/ABNT na quantidade mínima de 85% em peso. Deverá conter corante natural de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Físico-Químicas: Proteína (N x 6,25) em base seca: mínimo de 50,0% (g/100g); Teste qualitativo para amido: ausência. Características Organolépticas: Aspecto: grânulos; Sabor: próprio; Odor: próprio; Cor: própria. Característica Microscópica: Análise Granulométrica através da Pesquisa de Retenção de Partículas em peneiras segundo padrão de abertura da malha ASTM/ABNT ou Tyler (Mesh) (p/p): ASTM/ABNT (10) ou Tyler/ Mesh (9): retenção mínima de 85%. Validade mínima: 12 meses a partir da data da fabricação. Embalagem primária: Material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD ou Saco de polietileno leitoso ou Saco aluminizado, aprovados para contato com alimentos, resistente, atóxico e termossoldado. Peso líquido: 1kg do produto. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade), Informação Nutricional e Instruções para conservação. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984, Lei 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC 26/2015 – ANVISA. Embalagem secundária: Reembalados em caixa de papelão reforçado, lacrado com fita adesiva plastificada, resistente ao impacto, ao empilhamento e às condições de estocagem. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e Marca comercial do produto Identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), Peso Líquido e Prazo de validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas		180



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fis.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

	de forma clara e indelévels. CORES: CAMELO E ESCURA. Pacote de 01 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.		
88	QUEIJO, TIPO MUSSARELA. Textura homogênea, firme para ser fatiado, fácil de ser manuseada não podendo ser quebradiço, nem seco, com sal (não salgado), em peça. No ato da entrega se não apresentar estas especificação será devolvido.	Kg	2.200
89	REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ. Embalagem de plástico, 02 litros.	UNIDADE	800
90	SAL REFINADO IODADO, acondicionado em embalagem atóxica com 1 kg, contendo informações do fabricante do produto.	Kg	700
91	SALSICHA TIPO HOT-DOG, COM PESO DE, APROXIMADAMENTE, 40G CADA. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos. O produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. A análise físico-química deverá apresentar as seguintes percentagens: amido: máximo de 2%; carboidratos totais: máximo de 7%; gordura: máximo de 20%; cloreto de sódio: máximo de 2%; umidade: máximo de 65% proteína: mínimo de 12%. Produto congelado. Embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	600
92	SUCO EM PÓ ADOÇADO, aproximadamente 25 gramas para preparar 01 litro. Embalagem contendo instruções de preparo. Data de fabricação e vencimento. Sabores: laranja, abacaxi, uva, pêsego, maracujá, limão e morango. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.000
93	SUCO SABORES VARIADOS (EMBALAGEM DE TETRA PAK). Produto de néctar de polpa de fruta, água, suco de fruta concentrado e açúcar. (acidulante: ins 330; espessante: ins 415, aroma idêntico ao natural de fruta, antioxidante: ins 300-vitamina c- corante natural: ins 160 ai). *sabores- pêsego, laranja, abacaxi e uva (a definir no pedido). Embalagem de 200 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	8.000
94	TOMATE; SALADA; boa qualidade; graúdo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; Acondicionado em caixa plástica de 10 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	2.000
95	VINAGRE DE ÁLCOOL INCOLOR 750 ML. Fermentado acético de álcool, água potável, conservador. Acidez volátil 4,0%. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	900



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 64/2019 PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 91/2019 EDITAL Nº 72/2019

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA**, Estado de São Paulo, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 46.631.248/0001-51, com sede na Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº. 03, na cidade de São Luiz do Paraitinga, devidamente representada por sua Prefeita Municipal, ANA LUCIA BILARD SICHERLE, portadora da cédula de identidade RG nº 19.829.418-9 e inscrito no CPF/MF sob nº. 121.951.688-03, brasileira, casada, residente e domiciliado nesta cidade, na Via de Acesso Renato Aguiar, 318, Bairro Centro, doravante designada **PREFEITURA**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA**, resolve firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002, do Decreto Municipal nº 21, de 17/03/2010, bem como do edital de Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA (S):

DETENTORA 1

Denominação:

Endereço:

CNPJ:

Representante Legal:

CPF:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	R\$ UNIT
1	ACHOCOLATADO - achocolatado em pó, instantâneo. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (l-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colesterciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Respeitando as seguintes informações nutricionais: informações nutricionais porção 20g (2 colheres de sopa) quantidade por porção % vd* valor energético 74 kcal = 311 kj 4% carboidratos 17g dos quais: 6% açúcares 15 g **proteínas 0,7 g 1% gorduras totais 0,5 g 1% gorduras saturadas 0 g 0% gorduras trans 0 g ** fibra alimentar 1,1 g 4% sódio 12 mg 1% cálcio 272 mg 27% ferro 2,6 mg 19% vitamina a 113 mg 19% vitamina d 0,95 mg 19% vitamina c 8,4 mg 19% vitamina b2 0,25 mg 19% niacina 3,0 mg 19% vitamina b6 0,25 mg 19% vitamina b12 0,45 mg 19% prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído	KG	640	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

2	açúcar, TIPO CRISTAL, açúcar obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem plástica atóxica lacrada. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Acondicionado em saco plástico transparente resistente de 05 kg, com informações do produto e do fabricante. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	1.500	
3	açúcar REFINADO, produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório, embalagem: em polietileno leitoso, atóxica, deve estar intacta, acondicionado em embalagem plástica atóxica lacrados contando 01 Kg do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	5.000	
4	ADOÇANTE. Aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, com bico dosador. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade 100ml	120	
5	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, 100% stevia , zero calorias, zero açúcar, zero lactose. Deve conter somente stévia não podendo ter outra substância adoçante. Com bico dosador. Embalagem mínima de 60 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	24	
6	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. Embalagem de plástico, galão de 20 litros. (Somente à água). Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Galão	2.000	
7	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. Embalagem de plástico, garrafa de 500 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	8.000	
8	ALFACE; lisa ou crespa; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas de plásticos com no máximo 12 unidades; Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	500	
9	ALHO. Produto inteiro, in natura , nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1.200	
10	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA cozida ou assada em embalagem de 01 kg. Descrição do produto: carne bovina, água, condimentos naturais: sal, alho em pasta, cebola em pasta, eritorbato de sódio reg ins 316 (antioxidante), glutamato monosódico reg ins 621 (realçador de sabor) proteína texturizada granulada de soja reg ms isento. Não contém glúten. Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Embalagem: cada unidade de almôndega deve ter 15 a 25 gramas cada, ser a granel, congelado, acondicionados em embalagens tipo saco plástico atóxico, contendo peso líquido de 01 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão devidamente identificado, com no máximo 15 kg do produto. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12° c ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometam a qualidade do produto. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Rotulagem: nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do sif/sisp/sim. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela portaria nº 06/cvssp de 10 de março de 1999. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	300	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fls.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

11	AMIDO DE MILHO. Ingrediente: Amido. Não contém Glúten. Seco. Embalagem íntegra de 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	140	
12	APRESUNTADO cozido obtido de carnes de suíno sadio; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades. De mistura homogênea, sem aparência gordurosa, embalado em peça, com textura própria para fatiar em máquina sem despedaçar . Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	800	
13	ARROZ INTEGRAL: classe: longo, fino, tipo I integral. Livre de pedras, grãos quebrados, estragados, bolor, caruncho, insetos, bichos. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar íntacta, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	500	
14	ARROZ - arroz agulhinha tipo 1 longo fino, beneficiado, polido, limpo, grãos íntegros longos e finos, em pacotes de 5 kg. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos íntegros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. Embalagem em pacote plástico transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos plásticos reforçados de 30 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Validade no mínimo 12 meses a partir da data de fabricação	Pacote	3.300	
15	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL com caldo vegetal: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 10 (decreto 12.342, de 27/09/78); preparado a partir de pescado fresco, limpo, eviscerado, descabeçado, desprovidos de peles e espinhas e livre de nadadeiras, não apresentar amarelecimento dos tecidos; a carne deve apresentar uma consistência normal, ser de cor clara ou rosada. Sem pimenta e sem gordura trans; Não deverá apresentar cheiro ardido ou rançoso deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e pronto para consumo. Ingredientes mínimos: Atum em óleo comestível com caldo vegetal. Embalagem primária: Embalagem Pouch (bolsa metálica flexível esterilizável), atóxica, hermeticamente selada, pesando 500g e drenado de 475g. Contendo informação nutricional, n.º de Lote, data de fabricação e/ou validade de forma indelével impressa na embalagem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	1.200	
16	AVEIA EM FLOCOS FINOS – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	200	
17	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM com acidez máxima de 0,8% - para temperar alimentos; embalagem de vidro escuro, com 500 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	400	
18	BANANA PRATA. Climatizada , Madura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Acondicionado em caixa plástica de 20 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1.800	
19	BATATA INGLESA – LAVADA, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1.200	
20	BEBIDA DE ARROZ EM PÓ: Pó para preparo de alimento à base de arroz com Cálcio (Bebida de Arroz) Sem adição de açúcar. Isento de lactose, proteína do leite, colesterol e glúten. Sabores: Original (Sem sabor), Morango e Chocolate Sem adição de açúcares. Sem corantes artificiais. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: Plástica, atóxica e resistente. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Pacote de 300 gramas.	PACOTE	80	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

21	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE. Produto doce sem lactose: produto não quebradiço, proveniente de ingredientes isentos de lactose. Peso líquido de 700gr. (mínimo) . Deve ser crocante, fácil de ser mastigável. Deve estar intacta em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Acondicionado em caixa de papelão resistente. Deve obedecer a Resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	4.000	
22	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO ROSQUINHA SABOR DE COCO E SABOR CHOCOLATE, sem leite e ovos , farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal e outras substancia permitidas. Deve ser crocante, fácil de ser mastigável; acondicionado em saco plástico pvc atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a port. 263 de 22 de set/2005 e suas alterações produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Pacote com 500 gramas (mínimo) . Ingredientes sem ovos e sem leite. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	6.000	
23	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE. Produto salgado sem lactose: produto não quebradiço, proveniente de ingredientes isentos de lactose. Peso líquido de 700gr (mínimo) . Deve ser crocante, fácil de ser mastigável. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. Deve estar intacta em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Acondicionado em caixa de papelão resistente. Deve obedecer a Resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	3.600	
24	CAÇÃO EM POSTAS CONGELADOS - CONGELADO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), produto obtido a partir de postas de peixe íntegros, limpos, eviscerados, livres de pele, sem espinhas, livre de resíduos e vísceras, cortados mecanicamente através de serras elétricas em material inox, em formato de postas. Os postas após serem processados deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e glacialmento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativo). Os peixes não podem ser provenientes de águas contaminadas ou poluídas, nem terem sido recolhidos já mortos, não poderão apresentarem odor ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou infestação por parasitas. Cada cubo deverá pesar entre 40 g (quarenta) e 60 g (sessenta) gramas. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente e devidamente identificado conforme legislação vigente. Validade deverá ser de 12 meses a partir da data de fabricação. Em pacotes com peso padronizado de 01 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.400	
25	CANELA EM PÓ – Ingredientes: canela. Não contém glúten. Sem terra, pedra. acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 10 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	200	
26	CANJIQUINHA DE MILHO (quirera) amarela, produto livre de grãos estragados, bolor e caruncho, seco, sem umidade. Tipo MÉDIA. Embalagem de 500 gr. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	400	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

27	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA IQF - PATINHO (MOÍDA) . Embalagem de 2kg. Descrição do produto: é o produto carne obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, no corte patinho. A carne bovina utilizada para a elaboração do patinho moído deve ser submetida aos processos de inspeção estabelecidos no riiispa – “regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal” – mapa. Características gerais do produto: o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte patinho, conforme padrão descrito na portaria nº 05, de 08/11/88 – sipa/ma, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração e entre outros. Não contém glúten. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.; e não será permitido o uso de carne "quente". Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - cms. A carne bovina no corte patinho moído deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Características físico-químicas: gordura máximo: 10%, ph: ácido portaria nº01, de 07/10/81 - lanara - mapa. Amônia: negativo; h2s: negativo; rancidez: negativo. Características toxicológicas: nitrito: ausência e nitrato: ausência. Características sensoriais: aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; sabor: próprio. Características macroscópicas/microscópicas: o produto não deverá conter substâncias / matérias estranhas de qualquer natureza. Validade mínima: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. Embalagem primária sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, peso líquido, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, carimbo oficial da inspeção federal, a expressão: “registro no ministério da agricultura sisp ou sif/dipoa sob nº ___/___”, data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote (código chave precedido da letra “l” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), informação nutricional e conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels e estar de acordo com instrução normativa nº 22/2005 – mapa, resoluções rdc 359 e rdc 360, de 23/12/2003 – anvisa, resolução cisa/ma/ms nº10, de 31/07/1984 e lei 10.674/03 – anvisa. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, carimbo oficial da inspeção federal, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, peso líquido e validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Em pacotes com peso padronizado de 01 kg. A cada entrega a carne será submetido uma avaliação para conferir a quantidade de gordura - um 1 kg do objeto será submetido a cocção em 03 litros de água por 40 minutos e será refrigerado a 2°C por 06 horas depois será retirado a camada de gordura e pesado, se vier tiver acima do estipulado (10% de gorduras outras aparas) o pedido será devolvido. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	kg	2.000	
----	--	----	-------	--



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

28	CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA IQF - PATINHO (TIRA/ISCA) 5X2X2 CM/OU CUBO, sem osso congelada IQF - patinho. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, padronizado, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Textura, característica, cor característica, sabor característico e odor característico. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, de 10 e 20 kg, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e/ou congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (serviço de inspeção federal) ou SISP (serviço de inspeção do estado de São Paulo) ou sim. A cada entrega a carne será submetida a uma avaliação para conferir a quantidade de gordura - um 1 kg do objeto será submetido a cocção em 03 litros de água por 40 minutos e será refrigerado a 2°C por 06 horas depois será retirado a camada de gordura e pesado, se vier tiver acima do estipulado (10% de gorduras outras aparas) o pedido será devolvido. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	5.000	
29	CEBOLA. Produto não brotado, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	600	
30	CENOURA; de primeira; fresca, compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida pesando em média 110 gramas por unidades, Acondicionado em caixa plástica de 10 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	900	
31	CHÁ EM SACHÊ, sem glúten (Sabores: camomila (matricaria chamomilla), erva doce (foeniculum vulgare), capim cidreira e hortelã, a definir no pedido). Em sachês <u>envelopados individualmente</u> de aprox. 1g cada. Caixa com 10 sachês. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Caixa	300	
32	CHOCOLATE EM PÓ, o produto deve conter cacau em pó solúvel 100% cacau, não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria-prima e limpa, 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. O produto e suas condições devem estar de acordo com nta 40 (normas técnicas para chocolate - decreto 12.486 de 20-10-78), acondicionado em caixa 200grs.	Caixa	1.120	
33	COCO RALADO. Produto seco ralado, sem açúcar, parcialmente desidratado e desengordurado, acondicionado em embalagem plástica resistente em pacote de 100gr. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	300	
34	COLORÍFICO (colorau/Urucum) – ingredientes: fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. Ingrediente contendo gene de bacillus thurengiensis. Contém glúten. Produto naturalmente sem glúten e produzido em local onde são processados alimentos com glúten, acondicionado em pacote de 500 grs. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	200	
35	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR ABACAXI, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (Não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.800	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

36	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR ACEROLA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (Não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.500	
37	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR GOIABA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.600	
38	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR MARACUJÁ, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes.(não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 05 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.800	
39	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR UVA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. Com validade de 6 (seis) meses à 1 (um) ano. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 05 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.800	
40	COXINHAS DAS ASAS DE FRANGO (DRUMET) congelada IQF (individual quick frozen), proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento sistema IQF com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal riispoa. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega. Embalagem de 1kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	3.500	
41	CURCUMA - AÇAFRÃO DA TERRA (amarelo) Ingredientes: Açafrão da terra. Pacote de 10 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	400	
42	ERVILHA EM CONSERVA acondicionada em lata de ou sachê de 200 grs. drenado, previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), submetidas a adequado processamento tecnológico. Cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a nta 31 (normas técnicas para hortaliças em conserva- decreto 12.486, de 20-10-78). As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	820	
43	FARINHA DE MANDIOCA, tipo fina. Produto de farinha de mandioca, tipo fina, torrada em pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400	
44	FARINHA DE MILHO. Cor amarela, embaladas em pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	500	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

45	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento, acondicionada em saco plástico transparente atóxico transparente com 1 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.100	
46	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas – embalagem 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	300	
47	FEIJÃO CARIOCA, classe cores, tipo 1, comum. Livre de casca, pedras, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto/ alimentos que não seja feijão. Produto seco, sem unidade, não refrigerado. Pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	3.600	
48	FEIJÃO PRETO, classe feijão preto, tipo 1, comum. Livre de casca, pedras, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto/ alimentos que não seja feijão. Produto seco, sem unidade, não refrigerado. Pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400	
49	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 250 g do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	300	
50	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF, produto obtido do corte manual do filé de peito retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de cubos de 2x2cm, 3x3cm, 4x4cm congelado no formato IQF não contém glúten. Validade: 12 meses *embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	5.000	
51	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	650	
52	FUBÁ, grupo seco, classe fina, tipo 1, acidez baixa. Cor amarelo. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400	
53	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA CONGELADO. PESO UNITÁRIO: 50G. (mínimo) embalagem de 2kg. (máximo). Descrição do produto: é o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina moída, adicionada de gordura animal e/ou vegetal, água, sal, proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcar, maltodextrina, condimentos, aroma(s) (exceto aroma de pimenta), especiarias (exceto pimenta de qualquer espécie), aditivos intencionais e outros ingredientes desde que não descaracterize o produto e permitidos em legislação vigente, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Não contém glúten. As carnes bovina utilizadas para a elaboração do hambúrguer devem ser submetidas aos processos de inspeção estabelecidos no riiispa – “regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal” – mapa. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada e a adição máxima de 4% de proteínas não cárneas na forma agregada. Características gerais: o produto deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Peso unitário: 50g. Características físico-químicas: gordura máximo: 23%, proteína mínimo: 15%, carboidratos totais máximo: 3%, teor de cálcio (máx. Base seca): 0,45%, conforme a instrução normativa nº 20, de 31/07/2000, mapa. Características sensoriais: textura: macia; cor: marrom clara e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: característico; sabor: característico. Característica histológica: pimenta de qualquer espécie: ausência. Validade mínima: 01 ano. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno de alta densidade	kg	300	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

	<p>multicamadas, atóxico, lacrado por termosoldagem e resistente o transporte e armazenamento. Peso líquido: 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, carimbo oficial da inspeção federal, a expressão: "registro no ministério da agricultura sisp ou sif/dipoa sob nº____/____", data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote (código chave precedido da letra "l" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), informação nutricional, modo de preparo e de descongelamento e conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com instrução normativa nº 22/2005 – mapa, resoluções rdc 359 e rdc 360, de 23/12/2003 – ANVISA, resolução cisa/ma/ms nº10, de 31/07/1984, lei 10.674/03 – ANVISA e resolução rdc 26/2015 - ANVISA. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, carimbo oficial da inspeção federal, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, peso líquido e validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>			
54	<p>LEITE CONDENSADO. Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Não é permitida a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para o creme pasteurizado, acondicionado em embalagem tetra pack contendo 395grs, contendo dados do fabricante e do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Unidade	580	
55	<p>LEITE DE COCO. Produto de coco natural integral concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em vidros apropriados com 200 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. O produto deve atender as especificações técnicas da ANVISA e inmetro. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Unidade	200	
56	<p>LENTILHA, isento de processos de fermentação, mofo, odoos estranho e substâncias nocivas à saúde, deve possuir registro Ministério da Agricultura, aspectos dos grãos deve sempre seguir seguimento próprio, embalagem intacta, em bom estado de conservação e higiene. Embalagem de 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacote	200	
57	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA: com menos sódio – linguiça defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a nta 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, instrução normativa nr 4 de 31/03/00, das e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela séc. Da agricultura. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	kg	300	
58	<p>LOURO em folha. Ingredientes: folhas secas de louro, acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 100 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacote	100	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

59	MAÇÃ NACIONAL. Produto de tamanho pequeno, com características íntegras e de primeira qualidade, no grau máximo de evolução no tamanho, fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem primária de papelão, 18 kg com repartições entre as camadas do fruto, padronizadas, reforçadas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, data de fabricação, prazo e/ou data de validade. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	4.600	
60	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO AVE MARIA. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100	
61	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO CONCHINHA. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100	
62	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PADRE NOSSO. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100	
63	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100	
64	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PENNE. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100	
65	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS Nº 08. Não quebrado. A embalagem deve estar lacrada. O macarrão não deve ter cores alteradas. Após cozimento deve ter boa apresentação, não grudento. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	2.200	
66	MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE Nº 08. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	250	
67	MACARRÃO TIPO AVE MARIA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.800	
68	MACARRÃO TIPO CONCHINHA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.300	
69	MACARRÃO TIPO LETRINHA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido	kg	300	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

	e substituído.			
70	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	2.000	
71	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.500	
72	MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.500	
73	MARGARINA COM SAL, teor de lipídeos 80%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem: pote de plástico atóxico, com 500g. Informações nutricionais em 10g do produto – valor calórico: 72 kcal; carboidratos, proteínas, fibras, colesterol e gordura trans: 0g; gorduras totais: 8g; gorduras saturadas: 2,0g; gorduras monoinsaturadas: 2g; gorduras poliinsaturadas: 3,7g; sódio: 60mg; vitamina a: 45mcg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pote	2.500	
74	MARGARINA COM SAL SEM LACTOSE SEM LEITE: Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas (" E " , " A " e " D "), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos ,estabilizante ésteres de poliglicerol, de ácido ricinoléico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de manteiga). Antioxidante edta cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Pote de 500 gramas.	Pote	150	
75	MILHO DE PIPOCA. Especificação: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	200	
76	MILHO VERDE EM CONSERVA acondicionado em lata ou sachê de 200 grs. drenado, produto preparado com milho verde previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), submetidas a adequado processamento tecnológico. Cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a nta 31 (normas técnicas para hortaliças em conserva- decreto 12.486, de 20-10-78). As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	850	
77	ÓLEO DE CANOLA, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	160	
78	ÓLEO DE GIRASSOL, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	160	
79	ÓLEO DE SOJA REFINADO, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.000	
80	ORÉGANO – ingredientes: folhas secas de orégano, acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 100 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	200	
81	OVOS TIPO A. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Ovos tipo grande branco, não resfriado, embalados em dúzias, com registro da SIF impresso na embalagem.	Dúzia	5.600	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº

82	<p>PERNIL SUINO EM (TIRA/ISCA) 5X2X2 CM/OU CUBO, CONGELADO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) SEM OSSO MOIDO. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de suíno sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir pernil, seguido de congelamento a -18oc. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas- sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores industrializados de alimentos. Poderá apresentar um índice de até 08% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou sisp (serviço de inspeção do estado de são paulo) ou sim. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	kg	1.500	
83	<p>PIPOCA DOCE SUPER TORRADA, produzida com ingredientes selecionados e saudáveis, utilizando matérias-primas sãs e limpas, isentos de sujidades. Contendo como ingredientes canjica (milho) e açúcar. Empacotadas através de processos automatizadas, sem contato manual. Pacote de 80 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacote	5.000	
84	<p>PÓ DE CAFÉ, café, tipo torrado, moído, produto de 1º qualidade; não contém glúten; embalagem: 500 g; embalagem aluminizada, à vácuo, selo de pureza emitido pela associação brasileira da indústria do café – ABIC. Rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacotes	8.000	
85	<p>POLPA DE TOMATE. Deve contar somente dois ingredientes: tomate e açúcar, não deve possuir corantes e outros ingredientes. Acondicionado em embalagem tetra pack, pesando 1.050 kg (mínimo), contendo informações do fabricante e do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Unidade	2.500	
86	<p>PREPARADO PARA CHANTILLY. Preparado para chantilly. Embalagem longa vida contendo 1litro do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Litro	380	
87	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. Definição: Alimento obtido a partir de partes proteicas da soja, devendo se apresentar em grânulos de tamanho médio com dimensões necessárias para ficarem retidos na peneira 9 Tyler/Mesh ou 10 ASTM/ABNT na quantidade mínima de 85% em peso. Deverá conter corante natural de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Físico-Químicas: Proteína (N x 6,25) em base seca: mínimo de 50,0% (g/100g); Teste qualitativo para amido: ausência. Características Organolépticas: Aspecto: grânulos; Sabor: próprio; Odor: próprio; Cor: própria. Característica Microscópica: Análise Granulométrica através da Pesquisa de Retenção de Partículas em peneiras segundo padrão de abertura da malha ASTM/ABNT ou Tyler (Mesh) (p/p): ASTM/ABNT (10) ou Tyler/ Mesh (9): retenção mínima de 85%. Validade mínima: 12 meses a partir da data da fabricação. Embalagem primária: Material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD ou Saco de polietileno leitoso ou Saco aluminizado, aprovados para contato com alimentos, resistente, atóxico e termossoldado. Peso líquido: 1kg do produto. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade), Informação Nutricional e Instruções para conservação. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução</p>		180	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

	CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984, Lei 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC 26/2015 – ANVISA. Embalagem secundária: Reembalados em caixa de papelão reforçado, lacrado com fita adesiva plastificada, resistente ao impacto, ao empilhamento e às condições de estocagem. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e Marca comercial do produto Identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), Peso Líquido e Prazo de validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. CORES: CARAMELO E ESCURA. Pacote de 01 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.			
88	QUEIJO, TIPO MUSSARELA. Textura homogênea, firme para ser fatiado, fácil de ser manuseada não podendo ser quebradiço, nem seco, com sal (não salgado), em peça. No ato da entrega se não apresentar estas especificação será devolvido.	Kg	2.200	
89	REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ. Embalagem de plástico, 02 litros.	UNIDADE	800	
90	SAL REFINADO IODADO, acondicionado em embalagem atóxica com 1 kg, contendo informações do fabricante do produto.	Kg	700	
91	SALSICHA TIPO HOT-DOG, COM PESO DE, APROXIMADAMENTE, 40G CADA. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos. O produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. A análise físico-química deverá apresentar as seguintes percentagens: amido: máximo de 2%; carboidratos totais: máximo de 7%; gordura: máximo de 20%; cloreto de sódio: máximo de 2%; umidade: máximo de 65% proteína: mínimo de 12%. Produto congelado. Embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	600	
92	SUCO EM PÓ ADOÇADO, aproximadamente 25 gramas para preparar 01 litro. Embalagem contendo instruções de preparo. Data de fabricação e vencimento. Sabores: laranja, abacaxi, uva, pêssego, maracujá, limão e morango. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.000	
93	SUCO SABORES VARIADOS (EMBALAGEM DE TETRA PAK). Produto de néctar de polpa de fruta, água, suco de fruta concentrado e açúcar. (acidulante: ins 330; espessante: ins 415, aroma idêntico ao natural de fruta, antioxidante: ins 300-vitamina c- corante natural: ins 160 ai). *sabores- pêssego, laranja, abacaxi e uva (a definir no pedido). Embalagem de 200 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	8.000	
94	TOMATE; SALADA; boa qualidade; graúdo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; Acondicionado em caixa plástica de 10 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	2.000	
95	VINAGRE DE ÁLCOOL INCOLOR 750 ML. Fermentado acético de álcool, água potável, conservador. Acidez volátil 4,0%. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	900	

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA

2.1. Prazo de entrega até 07 (sete) dias úteis a contar da data de recebimento da Autorização de fornecimento e Nota de empenho.

2.2. Entregas parceladas na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro, São Luiz do Paraitinga e no Pátio da Prefeitura sito na Via de Acesso Renato Aguiar, s/nº, Centro, São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140-000, **em dias úteis, até às 16h**, de acordo a



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fis.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

solicitação do setor, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

2.3. – A Nota de empenho e a(s) Autorização(ões) de Fornecimento serão expedida(s) após a assinatura do Ata/contrato. Na Autorização de fornecimento estará indicado:

- a) o nome, sobrenome e cargo do responsável pela Autorização;
- b) o e-mail e telefone (fax) do setor, para confirmação do recebimento da Autorização pela Contratada;
- c) o item e a quantidade solicitada;
- d) a data da expedição da Autorização de fornecimento;
- e) o prazo de entrega (data e horário);
- f) o endereço do local onde o objeto solicitado deverá ser entregue.

2.3.1. - A Contratante expedirá por meio de e-mail e/ou ofício e/ou fax à Contratada a Autorização de Fornecimento. **A Contratada deverá confirmar o recebimento da Autorização de Fornecimento, por escrito, enviado para o e-mail compras@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br, no prazo de 01 dia útil**, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

2.4. DO RECEBIMENTO

2.4.1. A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seu (s) anexo (s).

2.4.2. - Em caso de possível atraso na entrega por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, imediatamente ao recebimento da Autorização de fornecimento, a prorrogação do prazo de entrega por igual período. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor total do empenho, por dia de atraso na entrega do objeto, até o 3º (terceiro) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

2.4.3. - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- a)** se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- a.1)** na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de **03 (três) dias**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- b)** se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1. - O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 12 meses, contados a partir da assinatura da mesma.

CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1 – O pagamento será efetuado em até 30 (TRINTA) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica (Portaria CAT nº 173/2009) devidamente atestada pela Diretoria de Compras por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa Detentora.

4.1.1. - Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, Ata ou instrumento equivalente, a descrição dos produtos, quantidades, preços unitários e o valor total.

4.1.2. - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado a Detentora, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **1 (um) dia útil**;

4.1.3. - Caso a Detentora não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

4.2. - A despesa estimada onerará as seguintes dotações orçamentárias:



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

GABINETE	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ADMINISTRAÇÃO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
DEFESA CIVIL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
PLANEJAMENTO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
FINANÇAS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO FUNDAMENTAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
FUNDEB	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO INFANTIL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO ESPECIAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
MERENDA ESCOLAR	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO MÉDIO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
CULTURA	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
EDUC. JOVENS E ADULTOS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
SAÚDE	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
PSF	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
VIGILÂNCIA SANITÁRIA	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
PROMOÇÃO SOCIAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ASSISTÊNCIA SOCIAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
FUNDO CRIANÇA E ADOLESCENTE	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
CRAS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ASSIST. IDOSO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
S.E.R.M E OFICINAS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
SERV. URBANOS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
TRÂNSITO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
AGRICULTURA	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
TURISMO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ESPORTES	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA(S) DETENTORA(S)

- 5.1.** - Fornecer, nas condições previstas no Edital do Pregão nº. ____/2019 e nesta Ata ou instrumento equivalente, os produtos objeto deste ajuste.
- 5.2.** - Substituir, no local de entrega e no prazo ajustado, após notificação, o(s) produto(s) recusado.
- 5.3.** - Ficar responsável pelas operações de transporte, carga, e descarga no local indicado pela Prefeitura.
- 5.4.** - Manter durante toda a vigência deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

- 6.1.** - Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.
- 6.2.** - Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços.
- 6.3.** - Permitir acesso dos funcionários da DETENTORA ao local determinado para entrega.
- 6.4.** - Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA SÉTIMA – SANÇÕES

- 7.1.** - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, não assinar a Ata ou instrumento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.
- 7.2.** - O não cumprimento das obrigações assumidas no contrato, Ata ou instrumento equivalente ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, o CONTRATANTE a rescindir, unilateralmente, o contrato, Ata ou instrumento equivalente, independentemente de interposição judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência. E ainda será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação.

7.2.1. - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final,



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

Fis.
Nº _____

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período, ou seja, por no máximo mais 5 dias úteis.

Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de:

- a) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento até 30 (trinta) dias: 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre o valor total contratado;
- b) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento, superior a 30 (trinta) dias: 15% (quinze por cento) sobre o valor global contratado, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho ou rescisão contratual;
- c) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- d) recusa do adjudicatário em assinar/receber o Contrato/Ordem de Fornecimento, dentro de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- e) por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Fornecimento: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta ou sobre a parcela não executada, respectivamente.

7.3. DA SUSPENSÃO PARA CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO

7.3.1. A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração: a) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento, superior a 31 (trinta e um) dias: até 03 (três) meses;

b) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: até 01 (um) ano;

c) por recusa do adjudicatário em assinar/receber o Contrato/Ordem de Fornecimento, dentro de até 05 (cinco) dias corridos da data da convocação: até 01 (um) ano;

d) por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Fornecimento: até 02 (dois) anos.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO PREÇO REGISTRADO NA ATA

8.1 - Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a fornecedora (Detentora) do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

8.2 - Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

8.3 - Recusar-se a celebrar o contrato/Ata ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura Municipal, sem justificativa aceitável;

8.4 - Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

8.5 - For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;

8.6 - For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

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

8.8 - As fornecedoras incluídas na Ata de Registro de Preços estarão obrigadas a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.

CLÁUSULA NONA – DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. - Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do Pregão nº. ____/2019 com seus Anexos e a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S);

9.2. - A existência de preços registrados não obriga a PREFEITURA a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA DÉCIMA – FORO

10.1. - O foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de São Luiz do Paraitinga.

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



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

São Luiz do Paraitinga, ____ de _____ de 2019.

ANA LÚCIA BILARD SICHERLE

PREFEITURA MUNICIPAL ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA

DETENTORA(S):

Testemunhas:



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO (modelo)

Eu _____(nome completo), CPF nº _____,
_____, representante legal da empresa _____(denominação da pessoa jurídica) ,
CNPJ nº _____, DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa
cumpe plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento
convocatório do Pregão nº ____/**2019**, realizado pela Prefeitura Municipal da Estância Turística
de São Luiz do Paraitinga, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

_____, _____ de _____ de 2019.

Assinatura do representante legal



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (modelo)

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____(denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é _____ (**microempresa ou empresa de pequeno porte**), representada neste ato por seu representante legal _____(nome completo), CPF nº _____, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e atualizações posteriores**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão nº ____/2019, realizado pela Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga.

_____, _____ de _____ de 2019

Assinatura do representante legal



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

(modelo)

Eu _____(nome completo),
CPF _____, representante legal da empresa
_____(denominação da pessoa jurídica),
CNPJ _____ interessada em participar do Pregão Presencial
nº ____/2019, da Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, declaro,
sob as penas da lei, que a acima citada 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.

_____, _____ de _____ de 2019.

Assinatura do representante legal



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

MODELO DA MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº

- LEI Nº. 10.520/02;
- LEI Nº. 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES;
- DECRETO MUNICIPAL Nº 966 DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009;
- PREGÃO (PRESENCIAL) Nº ____/2019; PROC. ADM. MUN. ____/2019; EDITAL Nº ____/2019;
- DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES À MATÉRIA,

Pelo presente instrumento particular de contrato de prestação de serviço por prazo determinado, de um lado, **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA**, Estado de São Paulo, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 46.631.248/0001.51, com sede na Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº. 03, na cidade de São Luiz do Paraitinga, devidamente representada por sua Prefeita Municipal, ANA LUCIA BILARD SICHERLE, portadora da cédula de identidade RG nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº. _____, brasileira, casada, residente e domiciliada nesta cidade, na Rua _____, Bairro _____, denominada simplesmente "CONTRATANTE", e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº. _____, com sede na _____, n.º _____, _____, representada na forma de seu contrato social pelo Sr.ª (o.) _____, RG nº _____ e CPF nº _____, na qualidade de vencedora do Pregão n.º ____/2019, doravante denominada **CONTRATADA**, nos termos da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, Lei Federal Nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e Decreto Municipal nº 966/2009, firmam o presente contrato com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	R\$ UNIT
1	ACHOCOLATADO - achocolatado em pó, instantâneo. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (l-ácido ascórbico, niacinamida, riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, coлекаliferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Respeitando as seguintes informações nutricionais: informações nutricionais porção 20g (2 colheres de sopa) quantidade por porção % vd* valor energético 74 kcal = 311 kj 4% carboidratos 17g dos quais: 6% açúcares 15 g **proteínas 0,7 g 1% gorduras totais 0,5 g 1% gorduras saturadas 0 g 0% gorduras trans 0 g ** fibra alimentar 1,1 g 4% sódio 12 mg 1% cálcio 272 mg 27% ferro 2,6 mg 19% vitamina a 113 mg 19% vitamina d 0,95 mg 19% vitamina c 8,4 mg 19% vitamina b2 0,25 mg 19% niacina 3,0 mg 19% vitamina b6 0,25 mg 19% vitamina b12 0,45 mg 19% prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído	KG	640	
2	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, açúcar obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem plástica atóxica lacrada. Com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais. Acondicionado em saco plástico transparente resistente de 05 kg, com informações do produto e do fabricante. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	1.500	
3	AÇÚCAR REFINADO, produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório, embalagem: em polietileno leitoso, atóxica, deve estar intacta, acondicionado em embalagem plástica atóxica lacrados contando 01 Kg do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	5.000	
4	ADOÇANTE. Aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, com bico dosador. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade 100ml	120	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

5	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO, 100% stevia , zero calorias, zero açúcar, zero lactose. Deve conter somente stévia não podendo ter outra substância adoçante. Com bico dosador. Embalagem mínima de 60 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	24	
6	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. Embalagem de plástico, galão de 20 litros. (Somente à água). Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Galão	2.000	
7	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. Embalagem de plástico, garrafa de 500 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	8.000	
8	ALFACE; lisa ou crespa; fresca; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas de plásticos com no máximo 12 unidades; Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	500	
9	ALHO. Produto inteiro, in natura , nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1.200	
10	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA cozida ou assada em embalagem de 01 kg. Descrição do produto: carne bovina, água, condimentos naturais: sal, alho em pasta, cebola em pasta, eritorbato de sódio reg ins 316 (antioxidante), glutamato monosódico reg ins 621 (realçador de sabor) proteína texturizada granulada de soja reg ms isento. Não contém glúten. Características físico-químicas: gorduras totais máxima de 15%, proteína mínima de 12% e carboidratos máximo de 15%. Embalagem: cada unidade de almôndega deve ter 15 a 25 gramas cada, ser a granel, congelado, acondicionados em embalagens tipo saco plástico atóxico, contendo peso líquido de 01 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão devidamente identificado, com no máximo 15 kg do produto. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º c ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometam a qualidade do produto. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Rotulagem: nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do sif/sisp/sim. Não serão aceitas durante a entrega carne em estado de descongelamento. Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela portaria nº 06/cvssp de 10 de março de 1999. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	300	
11	AMIDO DE MILHO. Ingrediente: Amido. Não contém Glúten. Seco. Embalagem íntegra de 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	140	
12	APRESUNTADO cozido obtido de carnes de suíno sadio; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades. De mistura homogênea, sem aparência gordurosa, embalado em peça, com textura própria para fatiar em máquina sem despedaçar . Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	800	
13	ARROZ INTEGRAL: classe: longo, fino, tipo I integral. Livre de pedras, grãos quebrados, estragados, bolor, caruncho, insetos, bichos. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 05 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	500	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

14	ARROZ - arroz agulhinha tipo 1 longo fino, beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros longos e finos, em pacotes de 5 kg. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar mais que 15% de umidade. Embalagem em pacote plástico transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos plásticos reforçados de 30 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Validade no mínimo 12 meses a partir da data de fabricação	Pacote	3.300	
15	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL com caldo vegetal: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 10 (decreto 12.342, de 27/09/78); preparado a partir de pescado fresco, limpo, eviscerado, descabeçado, desprovidos de peles e espinhas e livre de nadadeiras, não apresentar amarelecimento dos tecidos; a carne deve apresentar uma consistência normal, ser de cor clara ou rosada. Sem pimenta e sem gordura trans; Não deverá apresentar cheiro ardido ou rançoso deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio e pronto para consumo. Ingredientes mínimos: Atum em óleo comestível com caldo vegetal. Embalagem primária: Embalagem Pouch (bolsa metálica flexível esterilizável), atóxica, hermeticamente selado, pesando 500g e drenado de 475g. Contendo informação nutricional, n.º de Lote, data de fabricação e/ou validade de forma indelével impressa na embalagem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	1.200	
16	AVEIA EM FLOCOS <u>FINOS</u> – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	200	
17	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM com acidez máxima de 0,8% - para temperar alimentos; embalagem de vidro escuro, com 500 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	400	
18	BANANA PRATA. Climatizada , Madura, que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Acondicionado em caixa plástica de 20 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1.800	
19	BATATA INGLESA – LAVADA, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	1.200	
20	BEBIDA DE ARROZ EM PÓ: Pó para preparo de alimento à base de arroz com Cálcio (Bebida de Arroz) Sem adição de açúcar. Isento de lactose, proteína do leite, colesterol e glúten. Sabores: Original (Sem sabor), Morango e Chocolate Sem adição de açúcares. Sem corantes artificiais. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: Plástica, atóxica e resistente. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Pacote de 300 gramas.	PACOTE	80	
21	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE. Produto doce sem lactose: produto não quebradiço, proveniente de ingredientes isentos de lactose. Peso líquido de 700gr. (mínimo). Deve ser crocante, fácil de ser mastigável. Deve estar intactos em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Acondicionado em caixa de papelão resistente. Deve obedecer a Resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	4.000	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

22	<p>BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO ROSQUINHA SABOR DE COCO E SABOR CHOCOLATE, sem leite e ovos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal e outras substancia permitidas. Deve ser crocante, fácil de ser mastigável; acondicionado em saco plástico pvc atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a port. 263 de 22 de set/2005 e suas alterações produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p> <p>Pacote com 500 gramas (mínimo). Ingredientes sem ovos e sem leite. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacote	6.000	
23	<p>BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE. Produto salgado sem lactose: produto não quebradiço, proveniente de ingredientes isentos de lactose.</p> <p>Peso líquido de 700gr (mínimo). Deve ser crocante, fácil de ser mastigável. Data de validade superior a 6 meses a partir da data de entrega. Deve estar intacta em embalagem primária pacotes de polietileno e hermeticamente selado. Acondicionado em caixa de papelão resistente. Deve obedecer a Resolução RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacote	3.600	
24	<p>CAÇÃO EM POSTAS CONGELADOS - CONGELADO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), produto obtido a partir de postas de peixe íntegros, limpos, eviscerados, livres de pele, sem espinhas, livre de resíduos e vísceras, cortados mecanicamente através de serras elétricas em material inox, em formato de postas. Os postas após serem processados deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e glacialmento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativo). Os peixes não podem ser provenientes de águas contaminadas ou poluídas, nem terem sido recolhidos já mortos, não poderão apresentarem odor ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou infestação por parasitas. Cada cubo deverá pesar entre 40 g (quarenta) e 60 g (sessenta) gramas. O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente e devidamente identificado conforme legislação vigente. Validade deverá ser de 12 meses a partir da data de fabricação. Em pacotes com peso padronizado de 01 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	kg	1.400	
25	<p>CANELA EM PÓ – Ingredientes: canela. Não contém glúten. Sem terra, pedra. acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 10 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacote	200	
26	<p>CANJIQUINHA DE MILHO (quirera) amarela, produto livre de grãos estragados, bolor e caruncho, seco, sem umidade. Tipo MÉDIA. Embalagem de 500 gr. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacote	400	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

27	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA IQF - PATINHO (MOÍDA) . Embalagem de 2kg. Descrição do produto: é o produto carne obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, no corte patinho. A carne bovina utilizada para a elaboração do patinho moído deve ser submetida aos processos de inspeção estabelecidos no riiispa – “regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal” – mapa. Características gerais do produto: o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte patinho, conforme padrão descrito na portaria nº 05, de 08/11/88 – sipa/ma, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração e entre outros. Não contém glúten. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.; e não será permitido o uso de carne "quente". Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - cms. A carne bovina no corte patinho moído deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Características físico-químicas: gordura máximo: 10%, ph: ácido portaria nº01, de 07/10/81 - lanara - mapa. Amônia: negativo; h2s: negativo; rancidez: negativo. Características toxicológicas: nitrito: ausência e nitrato: ausência. Características sensoriais: aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; sabor: próprio. Características macroscópicas/microscópicas: o produto não deverá conter substâncias / matérias estranhas de qualquer natureza. Validade mínima: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de embalagem. Embalagem primária sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, peso líquido, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, carimbo oficial da inspeção federal, a expressão: “registro no ministério da agricultura sisp ou sif/dipoa sob nº ___/___”, data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote (código chave precedido da letra “l” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), informação nutricional e conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels e estar de acordo com instrução normativa nº 22/2005 – mapa, resoluções rdc 359 e rdc 360, de 23/12/2003 – anvisa, resolução cisa/ma/ms nº10, de 31/07/1984 e lei 10.674/03 – anvisa. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, carimbo oficial da inspeção federal, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, peso líquido e validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Em pacotes com peso padronizado de 01 kg. A cada entrega a carne será submetido uma avaliação para conferir a quantidade de gordura - um 1 kg do objeto será submetido a cocção em 03 litros de água por 40 minutos e será refrigerado a 2°C por 06 horas depois será retirado a camada de gordura e pesado, se vier tiver acima do estipulado (10% de gorduras outras aparas) o pedido será devolvido. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	kg	2.000	
----	--	----	-------	--



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

28	CARNE BOVINA SEM OSSO CONGELADA IQF - PATINHO (TIRA/ISCA) 5X2X2 CM/OU CUBO, sem osso congelada IQF - patinho. Produto cárneo limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, padronizado, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Textura, característica, cor característica, sabor característico e odor característico. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, de 10 e 20 kg, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e/ou congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (serviço de inspeção federal) ou SISP (serviço de inspeção do estado de São Paulo) ou sim. A cada entrega a carne será submetida a uma avaliação para conferir a quantidade de gordura - um 1 kg do objeto será submetido a cocção em 03 litros de água por 40 minutos e será refrigerado a 2°C por 06 horas depois será retirado a camada de gordura e pesado, se vier tiver acima do estipulado (10% de gorduras outras aparas) o pedido será devolvido. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	5.000	
29	CEBOLA. Produto não brotado, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	600	
30	CENOURA; de primeira; fresca, compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida pesando em média 110 gramas por unidades, Acondicionado em caixa plástica de 10 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	900	
31	CHÁ EM SACHÊ, sem glúten (Sabores: camomila (matricaria chamomilla), erva doce (foeniculum vulgare), capim cidreira e hortelã, a definir no pedido). Em sachês <u>envelopados individualmente</u> de aprox. 1g cada. Caixa com 10 sachês. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Caixa	300	
32	CHOCOLATE EM PÓ, o produto deve conter cacau em pó solúvel 100% cacau, não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria-prima e limpa, 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. O produto e suas condições devem estar de acordo com nta 40 (normas técnicas para chocolate - decreto 12.486 de 20-10-78), acondicionado em caixa 200grs.	Caixa	1.120	
33	COCO RALADO. Produto seco ralado, sem açúcar, parcialmente desidratado e desengordurado, acondicionado em embalagem plástica resistente em pacote de 100gr. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	300	
34	COLORÍFICO (colorau/Urucum) – ingredientes: fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. Ingrediente contendo gene de bacillus thurengiensis. Contém glúten. Produto naturalmente sem glúten e produzido em local onde são processados alimentos com glúten, acondicionado em pacote de 500 grs. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	200	
35	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR ABACAXI, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (Não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.800	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

36	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR ACEROLA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (Não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.500	
37	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR GOIABA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 02 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.600	
38	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR MARACUJÁ, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes.(não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 05 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.800	
39	CONCENTRADO LÍQUIDO DE FRUTA - SABOR UVA, 500 ml, para diluição em água, sem açúcar, no mínimo 60 a 90% de polpa de fruta, pasteurizado, homogeneizado e não fermentado. Não deve ter corantes. Com validade de 6 (seis) meses à 1 (um) ano. (não serão aceitos o suco com gosto de fruta passada) em embalagem pet ou vidro. Rendimento mínimo de 05 litros. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.800	
40	COXINHAS DAS ASAS DE FRANGO (DRUMET) congelada IQF (individual quick frozen), proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento sistema IQF com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal riispoa. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega. Embalagem de 1kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	3.500	
41	CURCUMA - AÇAFRÃO DA TERRA (amarelo) Ingredientes: Açafrão da terra. Pacote de 10 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	400	
42	ERVILHA EM CONSERVA acondicionada em lata de ou sachê de 200 grs. drenado, previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), submetidas a adequado processamento tecnológico. Cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a nta 31 (normas técnicas para hortaliças em conserva- decreto 12.486, de 20-10-78). As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	820	
43	FARINHA DE MANDIOCA, tipo fina. Produto de farinha de mandioca, tipo fina, torrada em pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400	
44	FARINHA DE MILHO. Cor amarela, embaladas em pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	500	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

45	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. Enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento, acondicionada em saco plástico transparente atóxico transparente com 1 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.100	
46	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas – embalagem 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	PACOTE	300	
47	FEIJÃO CARIOCA, classe cores, tipo 1, comum. Livre de casca, pedras, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto/ alimentos que não seja feijão. Produto seco, sem unidade, não refrigerado. Pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	3.600	
48	FEIJÃO PRETO, classe feijão preto, tipo 1, comum. Livre de casca, pedras, grãos quebrados e estragados, bolor e caruncho ou outro qualquer objeto/ alimentos que não seja feijão. Produto seco, sem unidade, não refrigerado. Pacotes de 01 quilo. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400	
49	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 250 g do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	300	
50	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF, produto obtido do corte manual do filé de peito retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de cubos de 2x2cm, 3x3cm, 4x4cm congelado no formato IQF não contém glúten. Validade: 12 meses *embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	5.000	
51	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 1 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	650	
52	FUBÁ, grupo seco, classe fina, tipo 1, acidez baixa. Cor amarelo. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	400	
53	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA CONGELADO. PESO UNITÁRIO: 50G. (mínimo) embalagem de 2kg. (máximo). Descrição do produto: é o produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carne bovina moída, adicionada de gordura animal e/ou vegetal, água, sal, proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcar, maltodextrina, condimentos, aroma(s) (exceto aroma de pimenta), especiarias (exceto pimenta de qualquer espécie), aditivos intencionais e outros ingredientes desde que não descaracterize o produto e permitidos em legislação vigente, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Não contém glúten. As carnes bovina utilizadas para a elaboração do hambúrguer devem ser submetidas aos processos de inspeção estabelecidos no riiSpoa – “regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal” – mapa. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada e a adição máxima de 4% de proteínas não cárneas na forma agregada. Características gerais: o produto deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Peso unitário: 50g. Características físico-químicas: gordura máximo: 23%, proteína mínimo: 15%, carboidratos totais máximo: 3%, teor de cálcio (máx. Base seca): 0,45%, conforme a instrução normativa nº 20, de 31/07/2000, mapa. Características sensoriais: textura: macia; cor: marrom clara e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: característico; sabor: característico. Característica histológica: pimenta de qualquer espécie: ausência. Validade mínima: 01 ano. Data de entrega não deverá ser superior a 60 dias da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno de alta densidade	kg	300	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

	<p>multicamadas, atóxico, lacrado por termosoldagem e resistente o transporte e armazenamento. Peso líquido: 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, carimbo oficial da inspeção federal, a expressão: "registro no ministério da agricultura sisp ou sif/dipoa sob nº____/____", data de fabricação, prazo de validade, identificação do lote (código chave precedido da letra "l" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), informação nutricional, modo de preparo e de descongelamento e conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com instrução normativa nº 22/2005 – mapa, resoluções rdc 359 e rdc 360, de 23/12/2003 – ANVISA, resolução cisa/ma/ms nº10, de 31/07/1984, lei 10.674/03 – ANVISA e resolução rdc 26/2015 - ANVISA. Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: denominação de venda e marca comercial do produto, carimbo oficial da inspeção federal, identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço completo, país de origem e município), cnpj, peso líquido e validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>			
54	<p>LEITE CONDENSADO. Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Não é permitida a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para o creme pasteurizado, acondicionado em embalagem tetra pack contendo 395grs, contendo dados do fabricante e do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Unidade	580	
55	<p>LEITE DE COCO. Produto de coco natural integral concentrado, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em vidros apropriados com 200 ml, embalados em caixas de papelão limpas, integradas e resistentes. O produto deve atender as especificações técnicas da ANVISA e inmetro. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Unidade	200	
56	<p>LENTILHA, isento de processos de fermentação, mofo, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde, deve possuir registro Ministério da Agricultura, aspectos dos grãos deve seguir seguimento próprio, embalagem intacta, em bom estado de conservação e higiene. Embalagem de 500g. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacote	200	
57	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA: com menos sódio – linguiça defumada, calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a nta 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, instrução normativa nr 4 de 31/03/00, das e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela séc. Da agricultura. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	kg	300	
58	<p>LOURO em folha. Ingredientes: folhas secas de louro, acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 100 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.</p>	Pacote	100	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

59	MAÇÃ NACIONAL. Produto de tamanho pequeno, com características íntegras e de primeira qualidade, no grau máximo de evolução no tamanho, fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. Embalagem primária de papelão, 18 kg com repartições entre as camadas do fruto, padronizadas, reforçadas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, data de fabricação, prazo e/ou data de validade. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	4.600	
60	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO AVE MARIA. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100	
61	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO CONCHINHA. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100	
62	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PADRE NOSSO. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100	
63	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100	
64	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PENNE. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	100	
65	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS Nº 08. Não quebrado. A embalagem deve estar lacrada. O macarrão não deve ter cores alteradas. Após cozimento deve ter boa apresentação, não grudento. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	2.200	
66	MACARRÃO MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE Nº 08. Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	250	
67	MACARRÃO TIPO AVE MARIA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.800	
68	MACARRÃO TIPO CONCHINHA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.300	
69	MACARRÃO TIPO LETRINHA COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido	kg	300	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

	e substituído.			
70	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	2.000	
71	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.500	
72	MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS. Produto não quebradiço, embalagem deve estar lacrada, seco, sem umidade, não refrigerado. O macarrão não deve ter cores alteradas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	1.500	
73	MARGARINA COM SAL, teor de lipídeos 80%, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas; aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem: pote de plástico atóxico, com 500g. Informações nutricionais em 10g do produto – valor calórico: 72 kcal; carboidratos, proteínas, fibras, colesterol e gordura trans: 0g; gorduras totais: 8g; gorduras saturadas: 2,0g; gorduras monoinsaturadas: 2g; gorduras poliinsaturadas: 3,7g; sódio: 60mg; vitamina a: 45mcg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pote	2.500	
74	MARGARINA COM SAL SEM LACTOSE SEM LEITE: Ingredientes: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas (" E" , " A " e " D "), emulsificante mono e diglicérides de ácidos graxos ,estabilizante ésteres de poliglicerol, de ácido ricinoléico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizante (aroma idêntico ao natural de manteiga). Antioxidante edta cálcio dissódico, TBHQ e BHT e corantes urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Pote de 500 gramas.	Pote	150	
75	MILHO DE PIPOCA. Especificação: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	kg	200	
76	MILHO VERDE EM CONSERVA acondicionado em lata ou sachê de 200 grs. drenado, produto preparado com milho verde previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado (salmoura), submetidas a adequado processamento tecnológico. Cor apropriada, sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos, possuir textura apropriada. O produto e suas condições devem estar de acordo com a nta 31 (normas técnicas para hortaliças em conserva- decreto 12.486, de 20-10-78). As latas devem estar integras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	850	
77	ÓLEO DE CANOLA, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	160	
78	ÓLEO DE GIRASSOL, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	160	
79	ÓLEO DE SOJA REFINADO, em garrafas pet de 900 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	1.000	
80	ORÉGANO – ingredientes: folhas secas de orégano, acondicionada em saco plástico atóxico transparente com 100 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	200	
81	OVOS TIPO A. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído. Ovos tipo grande branco, não resfriado, embalados em dúzias, com registro da SIF impresso na embalagem.	Dúzia	5.600	
82	PERNIL SUINO EM (TIRA/ISCA) 5X2X2 CM/OU CUBO, CONGELADO IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL) SEM OSSO MOIDO. Produto carne	kg	1.500	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº

	extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de suíno sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir pernil, seguido de congelamento a -18oc. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico- sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores industrializados de alimentos. Poderá apresentar um índice de até 08% de gordura e não conter aditivos. Validade de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem primária sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul. Embalagem de 2kg embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou sisp (serviço de inspeção do estado de são paulo) ou sim. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.			
83	PIPOCA DOCE SUPER TORRADA, produzida com ingredientes selecionados e saudáveis, utilizando matérias-primas sãs e limpas, isentos de sujidades. Contendo como ingredientes canjica (milho) e açúcar. Empacotadas através de processos automatizadas, sem contato manual. Pacote de 80 gramas. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacote	5.000	
84	PÓ DE CAFÉ, café, tipo torrado, moído, produto de 1º qualidade; não contém glúten; embalagem: 500 g; embalagem aluminizada, à vácuo, selo de pureza emitido pela associação brasileira da indústria do café – ABIC. Rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do Ministério da Saúde. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Pacotes	8.000	
85	POLPA DE TOMATE. Deve contar somente dois ingredientes: tomate e açúcar, não deve possuir corantes e outros ingredientes. Acondicionado em embalagem tetra pack, pesando 1.050 kg (mínimo), contendo informações do fabricante e do produto. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.500	
86	PREPARADO PARA CHANTILLY. Preparado para chantilly. Embalagem longa vida contendo 1litro do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Litro	380	
87	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. Definição: Alimento obtido a partir de partes proteicas da soja, devendo se apresentar em grânulos de tamanho médio com dimensões necessárias para ficarem retidos na peneira 9 Tyler/Mesh ou 10 ASTM/ABNT na quantidade mínima de 85% em peso. Deverá conter corante natural de caramelo. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Características Físico-Químicas: Proteína (N x 6,25) em base seca: mínimo de 50,0% (g/100g); Teste qualitativo para amido: ausência. Características Organolépticas: Aspecto: grânulos; Sabor: próprio; Odor: próprio; Cor: própria. Característica Microscópica: Análise Granulométrica através da Pesquisa de Retenção de Partículas em peneiras segundo padrão de abertura da malha ASTM/ABNT ou Tyler (Mesh) (p/p): ASTM/ABNT (10) ou Tyler/ Mesh (9): retenção mínima de 85%. Validade mínima: 12 meses a partir da data da fabricação. Embalagem primária: Material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD ou Saco de polietileno leitoso ou Saco aluminizado, aprovados para contato com alimentos, resistente, atóxico e termossoldado. Peso líquido: 1kg do produto. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda do produto, Lista de ingredientes, Conteúdo líquido, Identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade), Informação Nutricional e Instruções para conservação. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com a Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984, Lei 10.674/03 – ANVISA e Resolução RDC 26/2015 – ANVISA. Embalagem secundária: Reembalados em caixa de papelão		180	



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

	reforçado, lacrado com fita adesiva plastificada, resistente ao impacto, ao empilhamento e às condições de estocagem. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e Marca comercial do produto Identificação da origem: (nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, endereço, país de origem e município), Peso Líquido e Prazo de validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. CORES: CAMELO E ESCURA. Pacote de 01 kg. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.			
88	QUEIJO, TIPO MUSSARELA. Textura homogênea, firme para ser fatiado, fácil de ser manuseada não podendo ser quebradiço, nem seco, com sal (não salgado), em peça. No ato da entrega se não apresentar estas especificação será devolvido.	Kg	2.200	
89	REFRIGERANTE, SABOR GUARANÁ. Embalagem de plástico, 02 litros.	UNIDADE	800	
90	SAL REFINADO IODADO, acondicionado em embalagem atóxica com 1 kg, contendo informações do fabricante do produto.	Kg	700	
91	SALSICHA TIPO HOT-DOG, COM PESO DE, APROXIMADAMENTE, 40G CADA. Produto carne industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos. O produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. A análise físico-química deverá apresentar as seguintes percentagens: amido: máximo de 2%; carboidratos totais: máximo de 7%; gordura: máximo de 20%; cloreto de sódio: máximo de 2%; umidade: máximo de 65% proteína: mínimo de 12%. Produto congelado. Embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Kg	600	
92	SUCO EM PÓ ADOÇADO, aproximadamente 25 gramas para preparar 01 litro. Embalagem contendo instruções de preparo. Data de fabricação e vencimento. Sabores: laranja, abacaxi, uva, pêssego, maracujá, limão e morango. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	2.000	
93	SUCO SABORES VARIADOS (EMBALAGEM DE TETRA PAK). Produto de néctar de polpa de fruta, água, suco de fruta concentrado e açúcar. (acidulante: ins 330; espessante: ins 415, aroma idêntico ao natural de fruta, antioxidante: ins 300-vitamina c- corante natural: ins 160 ai). *sabores- pêssego, laranja, abacaxi e uva (a definir no pedido). Embalagem de 200 ml. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	8.000	
94	TOMATE; SALADA; boa qualidade; graúdo; com polpa firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes; Acondicionado em caixa plástica de 10 kg cada. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	KG	2.000	
95	VINAGRE DE ALCOOL INCOLOR 750 ML. Fermentado acético de álcool, água potável, conservador. Acidez volátil 4,0%. Prazo de validade na data da entrega deve ser superior a 2/3, entre fabricação e validade. Se a validade for inferior o objeto será devolvido e substituído.	Unidade	900	

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA

2.1. Prazo de entrega até 07 (sete) dias úteis a contar da data de recebimento da Autorização de fornecimento e Nota de empenho.

2.2. Entregas parceladas na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro, São Luiz do Paraitinga e no Pátio da Prefeitura sito na Via de Acesso Renato Aguiar, s/nº, Centro, São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140-000, **em dias úteis, até às 16h**, de acordo a solicitação do setor, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

2.3. – A Nota de empenho e a(s) Autorização(ões) de Fornecimento serão expedida(s) após a assinatura do Ata/contrato. Na Autorização de fornecimento estará indicado:

- o nome, sobrenome e cargo do responsável pela Autorização;
- o e-mail e telefone (fax) do setor, para confirmação do recebimento da Autorização pela Contratada;
- o item e a quantidade solicitada;
- a data da expedição da Autorização de fornecimento;
- o prazo de entrega (data e horário);
- o endereço do local onde o objeto solicitado deverá ser entregue.

2.3.1. - A Contratante expedirá por meio de e-mail e/ou ofício e/ou fax à Contratada a Autorização de Fornecimento. **A Contratada deverá confirmar o recebimento da Autorização de Fornecimento, por escrito, enviado para o e-mail compras@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br, no prazo de 01 dia útil**, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

2.4. DO RECEBIMENTO

2.4.1. Pães apresentem casca de cor pálida, alvéolos do miolo grossos, textura ruim e sabor e aroma excessivamente ácidos não serão aceitos. Tais como pães de volume reduzido, células do miolo muito fechadas, crosta grossa e de cor marrom avermelhado; que também não serão aceitos.

2.4.2. A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seu (s) anexo (s).

2.4.3. - Em caso de possível atraso na entrega por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, imediatamente ao recebimento da Autorização de fornecimento, a prorrogação do prazo de entrega por igual período. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor total do empenho, por dia de atraso na entrega do objeto, até o 3º (terceiro) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

2.5. - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de **03 (três)** dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
 - se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

CLÁUSULA TERCEIRA - VIGÊNCIA

O contrato vigorará pelo período de ____ (____) meses a contar da data de sua assinatura, iniciando em ____/____/2019 até ____/____/____

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO

4.1. - O preço a ser pago é de R\$ _____ (_____).

4.2. - O valor do contrato onerará recursos das seguintes dotações orçamentárias:



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000

Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

ADMINISTRAÇÃO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO FUNDAMENTAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
FUNDEB	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO INFANTIL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO ESPECIAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
MERENDA ESCOLAR	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ENSINO MÉDIO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
CULTURA	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
SAÚDE	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
PSF	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
VIGILÂNCIA SANITÁRIA	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
PROMOÇÃO SOCIAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ASSISTÊNCIA SOCIAL	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
FUNDO CRIANÇA E ADOLESCENTE	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
CRAS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
ASSIST. IDOSO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
S.E.R.M E OFICINAS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
SERV. URBANOS	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
TRÂNSITO	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO
AGRICULTURA	3.3.90.30.00 MAT. CONSUMO

4.3. – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pela Diretoria de Compras, por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

4.3.1. – Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, a descrição dos produtos/serviços, quantidades, preços unitários e o valor total.

4.4. - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **1 (um) dia útil**;

4.4.1. - Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. - Cumprir as condições previstas no Edital do Pregão nº _____/2019 e em sua proposta.

5.2. - Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, o presente contrato a terceiros, sob pena de rescisão.

5.3. - Responsabilizar-se pela carga, entrega, e descarga do objeto no endereço indicado na **Autorização de Fornecimento**.

5.4. - Manter durante toda a execução deste contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1. - Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.

6.2. - Indicar responsável pelo acompanhamento da execução deste contrato.

6.3. - Permitir acesso dos funcionários da **CONTRATADA** ao local determinado para a entrega do objeto contratado.

6.4. - Comunicar a **CONTRATADA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento do objeto.

CLÁUSULA SÉTIMA - GARANTIA

7.1. - Nos termos do Art. 56 "caput" da Lei Federal Nº. 8.666/93 e demais alterações posteriores, não será exigida da contratada a prestação de garantias.

CLÁUSULA OITAVA - RESCISÃO E SANÇÕES

8.1. - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, não assinar a Ata ou instrumento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000
Site: www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br E-mail: licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br

Fis.
Nº _____

execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

8.2. - O não cumprimento das obrigações assumidas no contrato, Ata ou instrumento equivalente ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, o CONTRATANTE a rescindir, unilateralmente, o contrato, Ata ou instrumento equivalente, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência. E ainda será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação.

8.2.1. - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período, ou seja, por no máximo mais 5 dias úteis.

Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de:

- a) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento até 30 (trinta) dias: 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre o valor total contratado;
- b) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento, superior a 30 (trinta) dias: 15% (quinze por cento) sobre o valor global contratado, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho ou rescisão contratual;
- c) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- d) recusa do adjudicatário em assinar/receber o Contrato/Ordem de Fornecimento, dentro de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- e) por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Fornecimento: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta ou sobre a parcela não executada, respectivamente.

8.3. DA SUSPENSÃO PARA CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO

- 8.3.1.** A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração: a) por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento, superior a 31 (trinta e um) dias: até 03 (três) meses;
- b) por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: até 01 (um) ano;
 - c) por recusa do adjudicatário em assinar/receber o Contrato/Ordem de Fornecimento, dentro de até 05 (cinco) dias corridos da data da convocação: até 01 (um) ano;
 - d) por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Fornecimento: até 02 (dois) anos.

CLÁUSULA NONA – DO GESTOR DO CONTRATO

9.1. - Fica designado o servidor _____ do Setor _____ para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução do contrato, para os fins do disposto no artigo 67 da Lei 8.666/93, responsabilizando-se pelo recebimento e conferência.

CLÁUSULA DÉCIMA - FORO

10.1. - O foro competente para toda e qualquer ação decorrente do presente contrato é o Foro da Comarca de São Luiz do Paraitinga.

10.2. - E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito.

São Luiz do Paraitinga, em XX de XXXXXXXXX de 2019.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas: