PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS
Rua Siqueira Campos, S-64 - Cx. Postal 33 - CEP 17280-000 - Pederneiras-SP
Fone: (14) 3284-1355 - Fax: (14) 3284-1764 - e-mail: gabinete@pederneiras.sp.gov.br

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO PRESENCIAL N.º 08/2011
PROCESSO Nº 234/2010

Denominação:_____

CNPJnº:_____

Endereço:_____

e-mail:_____

Cidade:_____ **Estado:**_____

Telefone:_____ **Fax**_____

Obtivemos, através do acesso à página www.pederneiras.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, de _____ de 2010

_____
Assinatura

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Departamento de Compras, por meio do fax (14) 3284-1764 ou do e-mail compras@pederneiras.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Pederneiras da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

PREÂMBULO

EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 08/2011

PROCESSO N° 234/2010
DATA DA REALIZAÇÃO: 03/02/2011
HORÁRIO: a partir das 9:00 horas
LOCAL: Sala de reuniões da Prefeitura Municipal de Pederneiras

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CARLOS ALBERTO OTTOBONI, Prefeito Municipal de Pederneiras (Em Exercício), Estado de São Paulo, comunica aos interessados que se acha aberto o Edital de Pregão (presencial) nº 08/2011, tipo MENOR PREÇO, objetivando o Registro de Preços dos bens relacionados no Anexo I, que será regido pela Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002 e Decretos Municipais nºs 2.023, de 04 de fevereiro de 2000 e 2.544, de 25 de julho de 2005, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer as especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação, **as Fichas Técnicas dos produtos em papel timbrado do fabricante, devidamente assinadas pelos seus responsáveis técnicos e as amostras (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas citadas como referência neste edital)** serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do pregão será realizada na Sala de Reuniões da Prefeitura Municipal, sito a Rua Siqueira Campos, nº S-64, Centro, **iniciando-se no dia 03/02/2011, às 9:00 horas** e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

Os atos relativos ao processamento deste Pregão, consistentes no recebimento do credenciamento dos interessados, da Declaração de que a proponente cumpre com os requisitos de habilitação, dos envelopes "proposta" e "habilitação", das amostras e das Fichas Técnicas, serão realizados no dia 03/02/2011, no horário das 9:00 às 10:00 horas. A abertura e análise das propostas, bem como a inserção de seus dados no Sistema e a análise das amostras, serão iniciados, no mesmo dia a partir das 10:00 horas. A divulgação do resultado da classificação das propostas e da análise das amostras, será realizada no dia 08/02/2011, ás 9:00 horas, sendo que em seguida será iniciada a etapa de lances, com os licitantes não desclassificados, obedecidas as disposições contidas na cláusula VII, itens 5 a 16 deste Edital.

A programação acima e seus respectivos horários poderão sofrer alterações em virtude do desenvolvimento da sessão. Caso isso ocorra, o pregoeiro informará previamente a mudança de datas e horários para ciência de todos os participantes.

Esclarecemos, ainda, que os documentos para o credenciamento, a Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, os envelopes "proposta" e "habilitação" e as amostras (exceto para aquelas amostras que dependam de refrigeração), poderão ser enviados via correio.

I - DO OBJETO

1 - A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços de gêneros alimentícios, conforme Anexo I, observadas as especificações ali estabelecidas, visando aquisições futuras da Administração Municipal.

II - DA PARTICIPAÇÃO:

1 - Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

III - DO CREDENCIAMENTO

1 – Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado **FORA** dos Envelopes n° 01 (Proposta) e n° 02 (Habilitação), o que segue:

1.1 – <u>Quanto aos representantes</u>:

a) tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de **Procurador**, o instrumento de procuração pública ou particular da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

c) O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

d) Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada. Um representante, somente poderá representar mais de uma empresa credenciada, quando as mesmas não apresentarem propostas para os mesmos itens.

e) A ausência do Credenciado, ou da documentação referida ou a sua apresentação em desconformidade com as exigências previstas não implicará a desclassificação do licitante, mas o impedirá de dar lances e de manifestar-se no certame contra decisões tomadas pelo Pregoeiro. Entretanto, essas irregularidades poderão ser saneadas até o momento da decisão sobre o encerramento do credenciamento, inclusive com o envio do documento correto via fax.

1.2 – <u>Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação</u>:

a) A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação deverá ser feita de acordo com modelo estabelecido no Anexo III do Edital e apresentada fora dos Envelopes nº 01 (Proposta) e n° 02 (Documentação).

1.3 – <u>Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte</u>:

a) **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar n° 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo VI deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes n° 01 (Proposta) e n° 02 (Habilitação).

IV - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS, DAS FICHAS TÉCNICAS, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1 – Os proponentes deverão apresentar 02 (duas) amostras de cada produto cotado, devidamente etiquetadas com o número do item a que se refere, bem como a Razão Social do licitante, juntamente com as respectivas Fichas Técnicas em papel timbrado do fabricante, devidamente assinadas pelos seus responsáveis técnicos. Esclarecemos que as amostras deverão ser apresentadas em embalagens originais idênticas em características e quantidades as que serão entregues caso sejam vencedores, sendo que no caso dos itens 57, 58, 59, 60, 61 e 62, apenas no que se refere a quantidade, admitir-se-á embalagem de pelo menos 05 litros. Caso seja cotado produto das marcas citadas como referência neste edital, não será necessária a apresentação das amostras e da Ficha Técnica.

2 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Envelope nº 1 – Proposta

Pregão nº 08/2011

Processo nº 234/2010

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Envelope nº 2 – Habilitação

Pregão nº 08/2011

Processo nº 234/2010

3 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração, caso esta não tenha sido apresentada no momento do credenciamento.

4 - Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão de imprensa oficial.

V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;
b) número do processo e do Pregão para Registro de Preços;
c) descrição do objeto da presente licitação, com a indicação da marca dos produtos cotados, em conformidade com as especificações do Anexo I deste Edital;
d) preço unitário e total, por item, em moeda corrente nacional, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação,
e) prazo de validade da proposta de no mínimo 30 (trinta) dias a contar da data designada para a abertura da mesma.
f) Assinatura do representante legal.

2 – Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

3 – Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 30 (trinta) dias independentemente de qualquer outra manifestação.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"

1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados, com suas páginas numeradas seqüencialmente, os quais dizem respeito a:

1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) registro comercial, no caso de empresa individual;
b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial;

c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
d) 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.

1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 1.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

1.2 - REGULARIDADE FISCAL

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa à:

c.1) Débitos e Contribuições Administrados pela Secretaria da Receita Federal;

c.2) Dívida Ativa da União;

d) Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual relativa ao ICMS;
e) Prova de situação regular perante o Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS);
f) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

g) A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura da Ata de Registro de Preços**;

g.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;

g.2) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **dois dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério do Município de Pederneiras, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

g.3) A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem g.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retornar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do artigo 4°, inciso XXIII, da Lei n° 10.520/02.

1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias contados retroativamente da data designada para a abertura dos envelopes “proposta”. **Em qualquer hipótese, mesmo que o licitante seja a filial, este documento deverá estar em nome da matriz.**

1.4 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, nos

termos do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, conforme Anexo IV deste Edital.

2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

2.1 – A apresentação do Certificado de Registro Cadastral (CRC) da Prefeitura, ou de outros órgãos ou entidades públicas, desde que expedidos nos termos da Lei nº 8.666/93, dentro do prazo de validade, dispensa os documentos do item 1.1, alíneas “a”, “b”, “c” e “d” e item 1.2, alíneas “a” e “b”.

2.1.1 O registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos subitens, 1.2, alíneas “c”, “d”, “e” e “f”, 1.3 e 1.4 deste item VI, os quais deverão ser obrigatoriamente apresentados por todos os licitantes.

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

2.3 - Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz. **A Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a Prova de Situação Regular perante o Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS) e a Certidão Negativa de Falência ou Concordata, deverão estar em nome da matriz.**

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1 - No dia, horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o recebimento do credenciamento dos interessados, da Declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação, bem como dos envelopes “proposta” e “habilitação” e das amostras.

2 – Às 10:00 horas do dia 03/02/2011, estará encerrado o credenciamento e, por conseqüência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

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

a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

3.1 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

3.2 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

4 – As amostras apresentadas, serão analisadas por uma equipe técnica da Prefeitura Municipal de Pederneiras, que elaborará laudo acerca da aceitabilidade dos produtos, de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I deste edital, inclusive, no que se refere aos seguintes quesitos:

4.1 – alimento achocolatado em pó: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto), rendimento e solubilidade;

4.2 – alho processado: rendimento e características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.3 – almôndega de carne bovina: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto), rendimento e o peso por unidade;

4.4 – arroz agulhinha tipo 1 e agulhinha longo fino tipo 1: qualidade dos grãos (inteiros, secos, mofados e ardidos), sujidades (materiais estranhos, insetos, etc.), rendimento e uniformidade dos grãos no ponto de cocção e as características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.5 – biscoitos: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.6 – carne suína: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.7 – doce de leite em pasta: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.8 – doce em pasta tipo goiabada cremosa: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.9 – ervilha verde em conserva: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.10 – extrato de tomate: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto) e rendimento;

4.11 – farinha de trigo especial: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto) e rendimento;

4.12 – farinha de trigo, fina, para panificação: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto) e rendimento;

4.13 – feijão carioca: qualidade dos grãos (inteiros e mofados), sujidades (insetos, materiais terrosos, mistura de grãos, etc), rendimento após cocção e características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.14 – flocos de milho: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.15 – coxa e sobrecoxa e peito de frango: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.16 – leite UHT integral: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.17 – lingüiças: rendimento e características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.18 – margarina: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.19 – massas alimentícias: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto), bem como rendimento e textura após cocção;

4.20 – milho verde em conserva: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.21 – mini bolo recheado: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.22 – mistura em pó para preparo de bebida Láctea: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto) e rendimento;

4.23 – molho de tomate refogado: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto) e rendimento;

4.24 – pescado filé de tilápia: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto) e dados da embalagem e serviço de inspeção;

4.25 - polpa de fruta e sucos concentrados: rendimento (quanto à diluição) e características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.26 – queijo tipo parmesão ralado: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.27 – salsicha: rendimento e características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto);

4.28 – seleta de legumes: características organolépticas (cor, cheiro, sabor e aspecto).

Observações:

a) para todos os produtos:

Embalagem: Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, sem aberturas, amassaduras, rasgadas ou furadas e;

Rotulagem: Especificações sobre o produto (nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, telefone do SAC, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, nome do técnico responsável e número do registro, informações sobre precaução, marca, registro no M.S., M.A/SIF/DIPOA, conteúdo, instruções de uso, informações nutricionais e armazenamento).

5 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, **que ocorrerá no dia 08/02/2011, às 9:00 horas**, com observância dos seguintes critérios:

a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela;

b) não havendo pelo menos 3 (três) preços nas condições definidas na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

5.1 – Para efeito de seleção será considerado o preço unitário por item.

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

6.1 - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

7 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

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

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

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;

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;

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

9.2.2 – Se houver equivalência dos valores das propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

9.2.2.1 – Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação;

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;

9.4 – Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retornar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no artigo 4°, inciso XXIII, da lei n° 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 9.1;

9.4.1 – Na hipótese da não contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese prevista no subitem 9.4, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

10 – Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta na alínea "a" do item 4, deste Capítulo VII, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

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

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

12.1 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo Departamento de Compras, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

13 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação do respectivo proponente.

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

14.1 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.2 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será **inabilitada**.

15 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será **habilitada e declarada vencedora do certame**.

16 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subseqüente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

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

VIII - DO RECURSO, DA HOMOLOGAÇÃO E DO REGISTRO DOS PREÇOS

1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

3 - Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

4- O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

5 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

IX - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO FORNECIMENTO

1 – Homologado o procedimento, o licitante vencedor será convocado para que dentro do prazo de 05 (cinco) dias corridos, assine a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra esse Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, podendo, ainda, sujeitar-se à penalidade estabelecida no item 1.1 do Capitulo XIII.

2- O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Municipal.

3– Colhidas as assinaturas, será providenciada a imediata publicação da ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem anterior.

4 – Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura da Ata de Registro de Preços, a **regularidade fiscal**, no prazo de **dois dias úteis**, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogável por igual período, a critério do Município de Pederneiras, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 7º da lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da lei federal nº 8.666/93 e multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o valor total da contratação;

4.1 – Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.1 do Capítulo VII;

4.2 – Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atenderem aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação.

5 - O prazo de validade do registro de preços será de 06 (seis) meses.

6 – O fornecimento do material será efetuado mediante expedição, pelo Departamento de Compras, da "Autorização de Fornecimento", da qual constarão a data de expedição, especificações do produto, quantitativo, prazo, local de entrega e preço unitário e total, que substituirá o Termo de Contrato.

7 – O material deverá ser entregue, parceladamente, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pelo Departamento de Compras, no horário das 7:30 às 11:00 e das 13:00 às 15:00 hs., em dias de expediente normal.

8 - Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora, fica obrigada a fornecer os produtos ofertados, nas quantidades indicadas pelo Departamento de Compras, em cada "Autorização de Fornecimento".

9 – O Município de Pederneiras não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima do material, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

9.1 – Os quantitativos totais expressos no Anexo I – Especificações Técnicas são estimativos e representam as previsões de compras para o período de 06 (seis) meses.

9.2 – Caso seja necessário, a contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem nas compras, em até 25% (vinte e cinco por cento).

10 – A existência do preço registrado não obriga o Município de Pederneiras firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

11 – O produto será devolvido na hipótese de o mesmo não corresponder às especificações da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

12 – Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro de Preços as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e nos artigos 15 e 16 do Decreto Municipal n.º 2.023 de 04 de fevereiro de 2000.

13 – O preço registrado obriga o proponente e poderá, justificadamente, ser objeto de reequilibrio econômico – financeiro, para menos ou para mais.

14 – Independentemente de solicitação dos contratados, a Administração poderá convocar o licitante vencedor, após a assinatura da ata de registro de preços, para negociar a redução dos preços visando manter o mesmo objeto cotado na qualidade e especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

15 – O licitante vencedor poderá ter ainda, a Ata de Registro de Preços cancelada, desonerando-se de compromisso ajustado, quando a critério da Administração, comprovar o desequilíbrio econômico - financeiro.

15.1 – A comprovação deverá ser feita acompanhada de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, serviços e outros insumos, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso;

15.2 – Reconhecendo o desequilíbrio econômico – financeiro, a Administração poderá cancelar formalmente o registro em relação ao item;

15.3 – A Administração, simultaneamente ou após a desoneração, poderá promover licitação específica para o item, bem como se utilizar de outros meios, a fim de manter os preços de acordo com os praticados no mercado.

X - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1. O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos contadas da data do recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pelo Departamento de Compras, no horário das 7:30 às 11:00 e das 13:00 às 15:00 hs., em dias de expediente normal.

2- Quanto aos itens **19, 29, 30 e 31,** o prazo de entrega deverá ser de no máximo 05 (cinco) dias corridos a contar da data do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento.

3 - Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

4 – As entregas deverão ser feitas no seguinte local:

4.1 - Cempra - Avenida Paulista, nº S-377, centro, nesta cidade de Pederneiras;

5 – Os itens 03, 19, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 50, 51, 52, 54, 55, 57, 58, 59, 60, 61 e 62, deverão ser transportados sob refrigeração, sob pena de devolução dos produtos, sujeitando-se, ainda, às sanções previstas na Cláusula XIII deste Edital.

XI - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1 - O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

2 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante 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 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

3 - O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

XII - DA FORMA DE PAGAMENTO

1 - O pagamento será efetuado em 20 (vinte) dias, contados da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, por meio de depósito em conta corrente, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores do Departamento de Almoxarifado e Controle Patrimonial.

2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 20 (vinte) dias após a data de sua apresentação válida.

XIII - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

1 - Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 7º da lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da lei federal nº 8.666/93, a Contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a defesa prévia:

1.1 – Pela recusa injustificada da assinatura da Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido, multa de 20% (vinte por cento).

1.2 - Pela recusa injustificada de retirar a Autorização de Fornecimento dentro do prazo estabelecido ou de recebe-la dentro de sua validade, multa de 20% (vinte por cento).

1.3 – Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos:

1.3.1 – Atraso até 30 (trinta) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor total da Autorização de Fornecimento, por dia de atraso;

1.3.2 – A partir do 30º (trigésimo) dia entende-se como inexecução total da obrigação;

1.4 – Pela inexecução total do ajuste, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento;

1.5 – Aplicadas as multas, a Administração descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição;

1.6 - As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.

XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

2 – Das sessões públicas de processamento do pregão serão lavradas atas circunstanciadas que conterá tudo que nelas ocorrer e serão assinadas pelo pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos representantes dos licitantes presentes.

2.1 – As recusas ou as impossibilidades de assinaturas deverão ser registradas expressamente na própria ata.

3 – Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro, pelos membros da equipe de apoio e pelos licitantes presentes que desejarem.

4 - O resultado do presente certame será divulgado no Jornal da Cidade de Bauru e no endereço eletrônico www.pederneiras.sp.gov.br .

5 - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Jornal da Cidade de Bauru.

6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada no Departamento de Compras, após a publicação da Ata de Registro de Preços.

7- Até 2 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

7.1 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 1 dia útil, anterior à data fixada para recebimento das propostas.

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

8 - Os casos omissos serão regulados pelas leis federais nº 10.520/02 e 8.666/93 e pelos decretos municipais nº 2.023/00 e 2.544/05, sendo apreciados pelo pregoeiro, submetendo-os se necessário, à autoridade superior.

9 - Integram o presente Edital:

Anexo I – Especificações Técnicas;
Anexo II – Modelo da Credencial;
Anexo III – Modelo de declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação
Anexo IV - Modelo de declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho

Anexo V – Minuta de Ata de Registro de Preços

Anexo VI – Modelo de Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte.

10 – Caso seja necessário, a Prefeitura Municipal de Pederneiras reserva-se no direito de enviar amostra dos produtos para realização dos ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto, cujas despesas correrão por conta do licitante vencedor. Caso a mesma não seja aprovada ou não apresente as especificações mínimas exigidas neste edital, o licitante vencedor deverá proceder a troca imediata de todo o produto, bem como estará sujeito ainda, às sanções previstas no subitem 1.4 da Cláusula XIII deste Edital, além de arcar com os prejuízos que possam resultar e ter os pagamentos suspensos.

11 - Os preços registrados serão publicados no Jornal da Cidade de Bauru, trimestralmente.

12 – Pequenos erros ou o desatendimento a meras formalidades que não tragam prejuízo algum para o processo, não ensejarão desclassificação ou inabilitação de licitantes.

13 – A falta de numeração seqüencial da “proposta” bem como da “habilitação”, não acarretará desclassificação ou inabilitação de licitantes, já que trata-se apenas de uma maneira de facilitar a organização dos trabalhos.

14 - Os esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados nos dias de expediente, das 7:30 às 11:30 e das 13:00 às 17:00 horas, na Rua Siqueira Campos, nº S-64 - Centro, ou através do telefone (14) 3283-9576.

15 – A Prefeitura Municipal de Pederneiras não se responsabilizará por documentação ou proposta que, enviadas via postal, não chegarem até a data e horário aprazados.

16 – A presente licitação poderá ser revogada na forma da lei nº 8.666/93.

Pederneiras, 17 de janeiro de 2011.

CARLOS ALBERTO OTTOBONI

Prefeito Municipal em Exercício

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PROCESSO N.º 234/2010

PREGÃO PRESENCIAL N.º 08/2011

Compreende o objeto desta licitação, o registro de preços de:

ITEM	QUANT	UN	ESPECIFICAÇÃO
01	1.500	Kg	**alimento achocolatado em pó** obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e sal, constituído de pó fino e homogêneo isento de soja ou farinha, sujidade e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, acondicionado em lata ou pote pesando 400 g a 800 g, validade mínima de 08 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-82 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Toddy, Nescau, ou similar de igual qualidade ou superior**. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
02	400	Kg	**Alho processado**, branco, embalado em balde de plástico, com validade mínima de 3 meses, pesando de 400 g a 1 kg, acondicionado para transporte em caixa de papelão reforçado, apresentação: puro alho, isento de sal e temperos, amassado (triturado), com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, qualidade pastoso e intacto, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução ANVS nº23,de 15/03/2000, Port.259/02 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone. **Tendo como referência as marcas: Aion, Tcheto ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).

03	3.500	Kg	**almôndega de carne bovina moída,** constituição proteína vegetal, farinha de rosca, condimentos e **sem pimenta**, ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos, nervos, pesando aproximadamente **25 g por unidade**, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, com validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega, embalada em camadas interfolhadas, acondicionada em caixa de papelão reforçada resistente a impactos e condições de estocagem, rótulo contendo data de fabricação/validade/peso/carimbo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA 2244/97) e Instrução Normativa Nº 20 31/07/2000 - MAPA. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A. / SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Sadia, Perdigão, Bertim, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
04	16.000	Kg	**arroz agulhinha**, tipo 1, longo e fino, seco, grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico contendo 05 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Tio João, Safra Sul, Prato Fino, Pitangueira, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
05	5.000	Kg	**arroz Agulhinha Longo Fino Tipo 1, Alimento composto de Arroz, vitaminas (A, B1, PP, B9, B12) e Minerais (Ferro e Zinco)** beneficiado, polido, procedência nacional e ser de safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90%, umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Não sendo necessário lavar ou escolher para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve declarar marca, prazo de validade, data de fabricação, lote, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Embalagem primária: em saco plástico atóxico contendo 05 kg devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo 30 kg. Validade mínima de 06 meses e

			empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto conf. RDC 360 de 23/12/03. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca Tio João, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto e duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
06	1.500	Kg	**biscoito com sal, tipo cream cracker**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal, extrato de malte, açúcar invertido, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e acidulante acido láctico. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Tostines, Triunfo, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
07	100	Kg	**biscoito salgado, tipo aperitivo, integral**, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha ou farelo de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Pit Stop e Club Social ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).

08	300	Kg	**biscoito salgado, tipo aperitivo, original**, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Pit Stop e Club Social ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
09	200	Kg	**biscoito salgado, tipo aperitivo, pizza**, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Pit Stop e Club Social ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
10	200	Kg	**biscoito salgado, tipo aperitivo, presunto**, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo

			com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Pit Stop e Club Social ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
11	200	Kg	**biscoito salgado, tipo aperitivo, queijo**, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem externa em filme flexível pesando de 150 a 170 gramas, embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Pit Stop e Club Social ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original de 150 a 170 gramas para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
12	500	Kg	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor amanteigado**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 300 a 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.S., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e

			ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
13	700	Kg	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor aveia e mel**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, flocos de aveia, extrato de malte, mel, farelo de trigo, soro de leite em pó, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 300 a 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
14	1.600	Kg	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor chocolate**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 300 a 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
15	700	Kg	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor coco**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato

			de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 300 a 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
16	800	Kg	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor leite**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 300 a 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
17	700	Kg	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor nata**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 300 a 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).

			Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
18	900	Kg	**biscoito doce sem recheio, sabor maisena**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
19	3.000	Kg	**carne suína, pernil traseiro**, em peças inteiras, congelado, desossado, sem couro, embalado a vácuo, deverá apresentar no máximo 10% de aponervroses e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionada em embalagens primárias de plástico atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas, sem fechos, pesando aproximadamente 10 kg, embalada em caixas de papelão devidamente fechada, rotulada, com marca, data fabricação, validade, lote, carimbo inspeção impressos e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486/78 Portaria CVS-06 de 10/03/99). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
20	2.000	Kg	**doce de leite, tipo simples, em pasta**, composto de leite e açúcar, acondicionado em potes de 400 g a 01 kg, com validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega, embalado em caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-56 (Decreto 12.486 de 20/10/78) Portaria MA 354 de 04/09/97. Conter na embalagem: marca, nome do

			fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Itambé, Áurea e Xamego Bom ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
21	1.500	Kg	**doce em pasta, tipo goiabada cremosa**, obtido das partes comestíveis desintegrada de vegetal com açúcar, com ou sem adição de água, contendo pectina ajustador de PH e outros ingredientes permitidos a sua composição, com consistência cremosa, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em potes de 550 g a 01 kg . Embalado em caixa de papelão reforçado pesando 6,6 kg, com validade de 10 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-28 (Decreto 12.486 de 20/1078). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Guari Fruits ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
22	400	Kg	**ervilha verde em conserva**, simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em lata com 2 kg, sendo considerado como peso líquido o produto drenado com validade mínima de 16 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-31 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Jurema, Jussara, Quero, Predilecta e Oderich.** Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
23	2.000	Kg	**extrato de tomate, 850 gramas**, devendo conter no mínimo em sua composição: tomate, sal e açúcar. Contendo no mínimo em cada porção de 30 gramas: valor calórico 20 kcal, carboidratos 4,2 gramas, proteínas 0,9 gramas, gorduras totais 0 gramas, gorduras saturadas 0 gramas, gorduras trans 0 gramas, fibra alimentar 0,9 gramas, sódio 130 mg, não contem

			gluten, com validade mínima de 14 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Elefante, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
24	600	Kg	**farinha de trigo, especial**, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitos e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega, pacotes de 1 kg, fardos de 10 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria N 54, de 18/07/96. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Renata, Nita, Anaconda, Dona Benta ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação. (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
25	30.000	Kg	**farinha de trigo, fina, para panificação**, obtida do trigo moído, de cor branca, pré mistura para pão francês, melhorador tripla ação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais estranhos em sua composição, acondicionado em saco de rafia pesando 25 kg, com validade de no mínimo 30 (trinta) dias da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a (Portaria N-54 de 18/07/96). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Globo Mix, Ana Mix, Água Branca Max ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
26	7.000	Kg	**feijão carioca**, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos com teor de umidade máxima de 15%, isento de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a (Portaria MA-161 de 24/07/87). Conter

			na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Pedreti, Ubirama, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
27	400	Kg	**flocos de milho açucarados**, obtido a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados, adicionados de açúcar; extrato de malte, admitindo adição de mel, e sem corantes artificiais, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 6 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de polietileno atóxico, pesando 02 kg, embalado em caixa de papelão reforçado, fechada, pesando 10 kg e suas condições deverão estar de acordo com a Port.451 e 540/97-sns/ms e portaria 263 de 22 de setembro de 2005. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Gold Flakes, Nestlé ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
28	600	Kg	**flocos de milho açucarados esféricos sabor chocolate**, obtido a partir do processo de cozimento, extrusão e secagem, flocos esféricos de milho com chocolate, composto da mistura de farinha de trigo, amido de milho, cacau, açúcar e outras substâncias permitidas por legislação, sem adição de corantes artificiais, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 6 meses a contar da entrega, acondicionado em saco de polietileno atóxico, pesando 02 kg, embalado em caixa de papelão reforçado, fechada, pesando 10 kg e suas condições deverão estar de acordo com a Port.451 e 540/97-sns/ms e portaria 263 de 22 de setembro de 2005. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Top Crock, Nestlé ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
29	8.000	Kg	**frango, coxa e sobre-coxa**, semi-processada, congelada, sem

			tempero, com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico, polietileno, atóxico, pacotes pesando entre 500 g a 2 kg e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (Portaria 210 de 10/11/98). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
30	1.000	Kg	**frango, coxa e sobrecoxa, sem osso e sem pele**, congelado, sem adição de água, sal e temperos de acordo com a NTA-3): Máximo permitido de 8% de acúmulo de líquido, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78)e(MA–2244/97). Apresentar duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
31	12.000	Kg	**frango, peito sem pele e sem osso**, semi-processado, congelado, sem tempero, com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico, polietileno, atóxico, pacotes pesando entre 500 g a 2 kg e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (Portaria 210 de 10/11/98). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
32	32.000	L	**leite de vaca, UHT, integral**, teor de matéria gorda mínimo de 3%, e com validade mínima de 100 dias a contar da data da entrega, em embalagem esterilizada e hermeticamente fechadas, tipo longa vida (Tetra Pak) contendo 1 litro. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca,

			nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Itambé, Líder, Aurolat, Elegê, Tirol, Centenário, Batavo, Parmalat, Terra Viva ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
33	1.000	Kg	**lingüiça, defumada, calabresa, sem pimenta**, 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, com validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referências as marcas: Sadia, Perdigão, Aurora, Batavo, ou similar de igual qualidade ou superior.** Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
34	4.000	Kg	**linguiça, pura de carne suína, não toscana, sem pimenta**, preparada com carne pernil 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 devidamente fechado, pesando entre 2 a 5 kg, com validade mínima de 03 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). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A. / SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Sadia, Perdigão, Aurora, ou similar de igual qualidade ou superior.** Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).

35	3.500	Kg	**margarina cremosa**, constituída de óleos vegetais líquidos hidrogenados, água, com sal (1,3%) com no mínimo 65% de lipídeos, leite em pó desnatado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, aroma idêntico ou natural de manteiga, vitamina A 15.000 UI por kg, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322) acondicionados em potes de plástico atoxico de 500 g, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (Decreto 12.486 de 20/10/78). **Livre de Gorduras Trans.** Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Qualy, Delícia, Doriana, Leco, Leco ao Leite, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
36	500	Kg	**massa alimentícia tipo argolinha**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Basilar, Galo, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
37	500	Kg	**massa alimentícia tipo ave maria**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000),

			ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Galo ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
38	500	Kg	**massa alimentícia tipo conchinha**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Basilar ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
39	3.000	Kg	**massa alimentícia tipo espaguete**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Adria, Galo ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como

			referência).
40	1.000	Kg	**massa alimenticia tipo espiral/caracolino**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Basilar, Galo ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
41	2.000	Kg	**massa alimentícia tipo parafuso**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Adria, Galo ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
42	600	Kg	**milho verde em conserva**, simples, grãos inteiros, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, NÃO TRANSGÊNICO, acondicionado em latas de 2 kg, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado, com validade mínima de 16 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-31 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso,

			composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). No ato da entrega o fornecedor deverá apresentar o certificado para produto NÃO TRANSGÊNICO. **Tendo como referência as marcas: Jurema, Jussara, Quero, Predilecta e Oderich, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
43	5.000	Unid	**mini bolo com recheio sabor morango.** Massa: açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, ovo, açúcar invertido, farinha de soja, sal, emulsificante goma xantana, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservador propionato de cálcio, aromatizante. Recheio: açúcar, polpa de morango, amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, aromatizante, corante artificial ponceau 4R. CONTÉM GLÚTEN. Elaborado em equipamentos onde se processam produtos com derivados do leite. Validade 30 dias contados a partir da data de entrega, respeitando os cuidados de conservação, armazenamento e transporte. Embalagem: Flowpack BOPP transparente + BOOP perolado, pacote com 70 a 80 gramas com duas unidades por pacote de 35 a 40 gramas cada. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. **Tendo como referência as marcas: Panco, Bauducco, Pullman, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
44	13.000	Unid	**mini bolo com recheio sabor chocolate.** Massa: açúcar, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, ovo, açúcar invertido, farinha de soja, sal, emulsificante goma xantana, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, conservador propionato de cálcio, aromatizante. Recheio: açúcar, água, glicose, doce de leite, amido modificado, leite condensado, cacau em pó, sal, conservador sorbato de potássio, corante inorgânico dióxido de titânio e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. Elaborado em equipamentos onde se processam produtos com derivados do leite. Validade 30 dias contados a partir da data de entrega, respeitando os cuidados de conservação, armazenamento e transporte. Embalagem: Flowpack BOPP transparente + BOOP perolado, pacote com 70 a 80 gramas com duas unidades por pacote de 35 a 40 gramas cada. Conter na embalagem: marca,

			nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. **Tendo como referência as marcas: Panco, Bauducco, Pullman, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
45	240	Kg	**mistura em pó para preparo de bebida láctea sabor aveia e frutas** (no mínimo dois tipos de frutas), enriquecida com vitaminas e minerais, sem adição de soro, soja e seus derivados em sua composição. Rendimento mínimo de 23 porções de 200 ml por kg. Deverá ser de fácil preparo por dissolução em água com cheiro, cor, aspecto e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em saco de polietileno atóxico resistente, com laudo comprovado TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Acondicionado em caixa de papelão reforçada, lacrada e rotulada com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
46	240	Kg	**mistura em pó para preparo de bebida láctea sabor café com leite**, enriquecida com vitaminas e minerais, sem adição de soro, soja e seus derivados em sua composição. Rendimento mínimo de 23 porções de 200 ml por kg. Deverá ser de fácil preparo por dissolução em água com cheiro, cor, aspecto e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em saco de polietileno atóxico resistente, com laudo comprovado TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Acondicionado em caixa de papelão reforçada, lacrada e rotulada com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
47	420	Kg	**mistura em pó para preparo de bebida láctea sabor chocolate**, enriquecida com vitaminas e minerais, sem adição de soro, soja e seus derivados em sua composição. Rendimento mínimo de 23 porções de 200 ml por kg. Deverá ser de fácil preparo por dissolução em água com cheiro, cor, aspecto e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em saco de polietileno atóxico resistente, com laudo comprovado TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Acondicionado em caixa de papelão reforçada, lacrada e rotulada com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentar duas amostras em embalagem original

			para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
48	420	Kg	**mistura em pó para preparo de bebida láctea sabor morango**, enriquecida com vitaminas e minerais, sem adição de soro, soja e seus derivados em sua composição. Rendimento mínimo de 23 porções de 200 ml por kg. Deverá ser de fácil preparo por dissolução em água com cheiro, cor, aspecto e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em saco de polietileno atóxico resistente, com laudo comprovado TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água). Acondicionado em caixa de papelão reforçada, lacrada e rotulada com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
49	2.000	Kg	**molho de tomate refogado, (não peneirado)**, produto preparado com frutas maduras e sãs, acrescidos de condimentos e especiarias, sal, açúcar, cebola, óleo vegetal, sem pimenta, amido de milho, glutamato monossodico e outros ingredientes permitidos, isento de sujidades, parasitas, larvas e fermentações, livre de defeitos de processamento, acondicionado em saches contendo 2 kg a 4,1 kg, embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 31 / 32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Pomarola, Salsaretti, Predilecta, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
50	1.500	Kg	**pescado filé de tilápia**, in natura, sem adição de sal e temperos, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, sem espinhas e sem pele/couro, congelado, pesando de 120 a 150 gramas, inteiro com corte em "V". Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, embalado em caixa de papelão reforçada com rótulo, carimbo de inspeção, data de fabricação, prazo de validade e número de lote. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-09 (Dec. 12486/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem

			original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
51	1.500	Kg	**polpa de fruta, sabor abacaxi, acerola, caju, goiaba, morango**, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).
52	1.000	Kg	**polpa de fruta, sabor maracujá**, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 01 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: De Marchi, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. Diluição para suco 1 + 4 = 5 litros de suco. Rendimento 25 porções de 200 ml por quilo do produto. (Exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
53	100	Kg	**queijo, tipo parmesão ralado**, embalado em plástico apropriado inviolável, pacotes de 50 g, com validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-11 (Decreto 12486 de 20/10/78) portaria MA-353 e 357 de 04/09/97. **Tendo como referência as marcas: Crioulo, Lady, Vigor, Teixeira, ou similar de igual qualidade ou superior.** Conter na embalagem: registro do

			fabricante no M.A. / SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
54	5.000	Kg	**salsicha de carne de ave**, mecanicamente separada, fresca, com condimentos triturados e cozidos, sem umidade, não pegajosa, acondicionada em sistema CRY-O-VAC, 50 gr por unidade, pacotes de 500 g a 5 kg, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega, de acordo com NTA-5 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA-2244/97). Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Sadia, Perdigão, Aurora, ou similar de igual qualidade ou superior.** Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
55	1.200	Kg	**salsicha de peru congelada**, produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser preparada com carne de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de outros tipos de carnes e outras espécies de aves e nem utilização de gorduras provenientes de animais. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água (não ultrapassar 10%), amido, soja e corantes naturais. Deverá ter ausência de tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens) e ausência de corantes artificiais. Deverá ter validade mínima de 180 dias. A embalagem primária do produto deverá ser à vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3 kg por embalagem. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão adequada ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva, resistente à danos durante o transporte ou armazenamento garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 06 a 12 kg de peso líquido. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Conter

			na embalagem: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Sadia, Perdigão, ou similar de igual qualidade ou superior.** Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
56	300	Kg	**seleta de legumes**, composta de ervilhas em grãos, cenoura e batata cortadas em cubos com aproximadamente 10x10x10 mm em conserva; cozidas hermeticamente estrutura e tamanhos uniformes; pesando 02 kg; matérias primas sãs e limpas; com aspecto, cor, odor e sabor próprios e textura macia própria a cada tipo de ingrediente; livre de fertilizantes, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos, ausência de defeitos, cascas, resíduos de vegetais; embalado em latas (embalagem primaria); acondicionado em caixa de papelão reforçado (embalagem secundaria); com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC 175/03, RDC 352/02,rdc12/01 da ANVISA; Portaria RDC 272/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela ANVISA. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Quero e Oderich, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
57	1.000	L	**suco concentrado natural, sabor acerola**, sem adição de corante, conservantes, aromatizantes e/ou agentes químicos. Refrigerado em temperatura entre - 2º centígrados e - 10 º centígrados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas, com validade de 11 meses a partir da data de entrega. Fornecer diluição de suco sem adição de açúcar com diluição: 1 + 6 = 7, em baldes de 18 a 20 litros. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Orion - Citro Life, Nutri Citrus, Frutti Life, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante,

			devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues devidamente rotuladas e identificadas para teste de degustação, podendo ser de pelo menos 5 litros, no que se refere à quantidade (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
58	240	L	**suco concentrado natural, sabor caju**, sem adição de corante, conservantes, aromatizantes e/ou agentes químicos. Refrigerado em temperatura entre - 2º centígrados e - 10 º centígrados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas, com validade de 11 meses a partir da data de entrega. Fornecer diluição de suco sem adição de açúcar com diluição: 1 + 6 = 7, em baldes de 18 a 20 litros. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Orion - Citro Life, Nutri Citrus, Frutti Life, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues devidamente rotuladas e identificadas para teste de degustação, podendo ser de pelo menos 5 litros, no que se refere à quantidade (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
59	1.000	L	**suco concentrado natural, sabor laranja**, sem adição de corante, conservantes, aromatizantes e/ou agentes químicos. Refrigerado em temperatura entre - 2º centígrados e - 10 º centígrados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas, com validade de 11 meses a partir da data de entrega. Fornecer diluição de suco sem adição de açúcar com diluição: 1 + 6 = 7, em baldes de 18 a 20 litros. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Orion - Citro Life, Nutri Citrus, Frutti Life ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues devidamente rotuladas e identificadas para teste de degustação, podendo ser de pelo menos 5 litros, no que se refere à quantidade (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
60	1.500	L	suco concentrado natural, sabor tangerina, sem adição de corante, conservantes, aromatizantes e/ou agentes químicos. Refrigerado em temperatura entre - 2º centígrados e - 10 º centígrados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas, com validade de 11 meses a

			partir da data de entrega. Fornecer diluição de suco sem adição de açúcar com diluição: 1 + 6 = 7, em baldes de 18 a 20 litros. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Orion - Citro Life, Nutri Citrus, Frutti Life, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues devidamente rotuladas e identificadas para teste de degustação, podendo ser de pelo menos 5 litros, no que se refere à quantidade (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
61	1.000	L	**suco concentrado natural, sabor tangerina e goiaba**, sem adição de corante, conservantes, aromatizantes e/ou agentes químicos. Refrigerado em temperatura entre - 2º centígrados e - 10 º centígrados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas, com validade de 11 meses a partir da data de entrega. Fornecer diluição de suco sem adição de açúcar com diluição: 1 + 6 = 7, em baldes de 18 a 20 litros. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Orion - Citro Life, Nutri Citrus, Frutti Life, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues devidamente rotuladas e identificadas para teste de degustação, podendo ser de pelo menos 5 litros, no que se refere à quantidade (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
62	1.500	L	**suco concentrado natural, sabor uva**, sem adição de corante, conservantes, aromatizantes e/ou agentes químicos. Refrigerado em temperatura entre - 2º centígrados e - 10 º centígrados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de parasitas, sujidades e larvas, com validade de 11 meses a partir da data de entrega. Fornecer diluição de suco sem adição de açúcar com diluição: 1 + 6 = 7, em baldes de 18 a 20 litros. Conter na embalagem: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Orion - Citro Life, Nutri Citrus, Frutti Life, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão

			entregues devidamente rotuladas e identificadas para teste de degustação, podendo ser de pelo menos 5 litros, no que se refere à quantidade (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).

OBSERVAÇÃO:

- **As marcas indicadas servem apenas como referência, uma vez que poderão ser cotados produtos similares de igual qualidade ou superior;**

- **Excetuam-se da obrigatoriedade de apresentação de amostra e Ficha Técnica do item, caso seja cotada a marca citada como referência no descritivo do respectivo item.**

ANEXO II – MODELO DA CREDENCIAL

Pelo presente instrumento particular de procuração e pela melhor forma de direito, a empresa....., com sede na.....,devidamente inscrita no CNPJ nº ..... e Inscrição Estadual nº ....., representada por seu sócio-gerente Sr.(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG nº ..... e do CPF nº ....., nomeia e constitui seu representante o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG nº ..... e do CPF nº ....., a quem são conferidos poderes para representar a empresa outorgante no Pregão nº 08/2011, instaurado pela Prefeitura Municipal de Pederneiras, em especial para firmar declarações e atas, apresentar ou desistir da apresentação de lances verbais, negociar os valores propostos, interpor ou desistir da interposição de recursos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame acima indicado.

Local e data.

Assinatura pelo responsável pela outorga.

Obs.: Na apresentação desta procuração a mesma deverá vir acompanhada do contrato social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário.

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2011

Processo nº 234/2010

....., devidamente inscrita no CNPJ sob nº ....., com sua sede....., em conformidade com o disposto no artigo 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520/2002, DECLARA que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital que rege o certame acima indicado.

Local e data.

Assinatura do representante legal

Nº do RG

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu....., representante legal da empresa....., interessada em participar do PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2011 PARA REGISTRO DE PREÇOS da Prefeitura Municipal de Pederneiras, declaro sob as penas da lei, que, a empresa .....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.

Local e data.

Assinatura do representante legal

Nº do RG

ANEXO V – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ...../2011

PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2011

PROCESSO Nº 234/2010

INTERESSADO: PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Aos_____dias do mês de_____ do ano de 2011, na cidade de Pederneiras, Estado de São Paulo, sito a Rua Siqueira Campos, nº S-64, a Prefeitura Municipal de Pederneiras, devidamente representada e assistida, e a empresa_____, por seu representante legal, acordam proceder, nos termos dos Decretos Municipais nºs 2.023, de 04 de fevereiro de 2000 e 2.544, de 25 de julho de 2005 e do edital de Pregão presencial nº 08/2011, bem como das leis nº 8.666/93 e 10.520/02, ao Registro de Preços referente aos itens abaixo discriminados, com seus respectivos preços unitários, observadas as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto da presente Ata de Registro de Preços:

ITEM	QUANT.	UN.	ESPECIFICAÇÃO	P. UNIT.	P. TOTAL
01					
.					
.					
.					

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

1 - O prazo de vigência da presente Ata será de 06 (seis) meses.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1. O objeto desta licitação deverá ser entregue no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pelo Departamento de Compras, no horário das 7:30 às 11:00 e das 13:00 às 15:00 hs., em dias de expediente normal.

2 – Quanto aos itens ....., o prazo de entrega deverá ser de no máximo 05 (cinco) dias corridos a contar da data do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento.

3. As entregas deverão ser feitas no seguinte local:

3.1 Cempra - situado à Avenida Paulista, nº S-377, centro, nesta cidade de Pederneiras.

4 – Os itens ....., deverão ser transportados sob refrigeração, sob pena de devolução, sujeitando-se a empresa às sanções previstas na Cláusula XIII do Edital.

5 - Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1 - O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

2 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante 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 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

3 - O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1 - O pagamento será efetuado em 20 (vinte) dias, contados da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, por meio de depósito em conta corrente, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores do Departamento de Almoxarifado e Controle Patrimonial.

2- As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 20 (vinte) dias após a data de sua apresentação válida.

CLÁUSULA SEXTA – DAS MULTAS E PENALIDADES

Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 7º da lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da lei federal nº 8.666/93, a Contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a defesa prévia:

1 -- Pela recusa injustificada de retirar a Autorização de Fornecimento dentro do prazo estabelecido ou de recebe-la dentro de sua validade, multa de 20% (vinte por cento).

2 – Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos:

2.1 – Atraso até 30 (trinta) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total da Autorização de Fornecimento;

2.2 – A partir do 30º (trigésimo) dia entende-se como inexecução total da obrigação;

3 – Pela inexecução total do ajuste, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Ordem de Fornecimento;

4 – Aplicadas as multas, a Administração descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição;

5 - As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES GERAIS:

1 – O fornecimento dos produtos será efetuado mediante expedição, pelo Departamento de Compras, da "Autorização de Fornecimento", da qual constarão a data de expedição, especificações dos produtos, quantitativos, prazo, local de entrega e preço unitário e total, que substituirá o Termo de Contrato.

2 - Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora, fica obrigada a fornecer os produtos ofertados, nas quantidades indicadas pelo Departamento de Compras, em cada "Autorização de Fornecimento".

3 – O Município de Pederneiras não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima do material, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

3.1 – Os quantitativos totais expressos no Anexo I – Especificações Técnicas são estimativos e representam as previsões do Setor de Merenda Escolar para as compras durante o período de 06 (seis) meses.

4 – Caso seja necessário, a contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem nas compras, em até 25% (vinte e cinco por cento).

5 – A existência do preço registrado não obriga o Município de Pederneiras firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a

legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

6 – O produto será devolvido na hipótese de o mesmo não corresponder às especificações da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

7 – Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro de Preços as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e nos artigos 15 e 16 do Decreto Municipal n.º 2.023 de 04 de fevereiro de 2000.
8 – Os preços registrados obrigam os proponentes e poderão, justificadamente, ser objeto de reequilibrio econômico – financeiro, para menos ou para mais.

9 – Independentemente de solicitação dos contratados, a Administração poderá convocar o licitante vencedor, após a assinatura da ata de registro de preços, para negociar a redução dos preços visando manter o mesmo objeto cotado na qualidade e especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

10 – O licitante vencedor poderá ter ainda, a Ata de Registro de Preços cancelada, desonerando-se de compromisso ajustado, quando a critério da Administração, comprovar o desequilíbrio econômico - financeiro.

10.1 – A comprovação deverá ser feita acompanhada de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, serviços e outros insumos, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso;

10.2 – Reconhecendo o desequilíbrio econômico – financeiro, a Administração poderá cancelar formalmente o registro em relação ao item;

10.3 – A Administração, simultaneamente ou após a desoneração, poderá promover licitação específica para o item, bem como se utilizar de outros meios, a fim de manter os preços de acordo com os praticados no mercado.

11 - Caso seja necessário, a Prefeitura Municipal de Pederneiras reserva-se no direito de enviar amostra dos produtos para realização dos ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto, cujas despesas correrão por conta do licitante vencedor. Caso a mesma não seja aprovada ou não apresente as especificações mínimas exigidas neste edital, o licitante vencedor deverá proceder a troca imediata de todo o produto, bem como estará sujeito ainda, às sanções previstas no item 3 da Cláusula Sexta desta Ata, além de arcar com os prejuízos que possam resultar e ter os pagamentos suspensos.

12 - Integra a presente Ata para todos os fins o Edital e seus anexos, a proposta da contratada, bem como a Ata da Sessão do Pregão.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

Pederneiras,.....de.....de 2011.

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____(denominação da pessoa jurídica), CNPJ n° _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial n° 08/2011, realizado pelo Município de Pederneiras, Estado de São Paulo.

Local e data.

_____
Nome do representante
RG n° .....