

COMPROVANTE DE RETIRADA DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 02/2022

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS
ESTOCÁVEIS ESPECIAIS PARA ATENDER ALUNOS COM RESTRIÇÃO
ALIMENTAR**

DADOS DO INTERESSADO:

Empresa:.....
Endereço:.....
Fone:..... fax..... obs.....
Nome:.....
E-mail:.....
RG:.....cargo - função.....

O adquirente, acima qualificado, que subscreve a presente, declara, por este e na melhor forma de direito, que CONFERIU E RETIROU, toda a documentação referente ao **Pregão** supra, atestando que foram fornecidas todas as informações necessárias e suficientes para elaboração da proposta comercial, bem como dos documentos necessários para habilitação.

Visando á 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 Licitações e Compras, pelo e-mail compras@carapicuiiba.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura do Município de Carapicuíba 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.

Recomendamos ainda, consultas à página www.carapicuiiba.sp.gov.br, para eventuais comunicações esclarecimentos ou impugnações disponibilizados acerca do processo licitatório.

Carapicuíba, ___ de _____ de 2022.

Assinatura

PREGÃO PRESENCIAL N°. 02/2022

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS
ESTOCÁVEIS ESPECIAIS PARA ATENDER ALUNOS COM RESTRIÇÃO
ALIMENTAR**

PROCESSO ADMINISTRATIVO N°. 35917/2021

**DATA E LOCAL DE ENTREGA E ABERTURA DOS ENVELOPES: 17/01/2022 ÀS
09:00 HORAS, NA SALA DE LICITAÇÕES SITUADA NA RUA JOAQUIM DAS
NEVES, 211, TÉRREO - VILA CALDAS – CARAPICUÍBA/SP - CEP: 06310-030.**

A Prefeitura do Município de Carapicuíba, através de seu Prefeito Marco Aurélio dos Santos Neves, fará realizar na Sala de Licitações do Departamento de Licitações e Compras da Prefeitura, situada na Rua Joaquim das Neves, 211, térreo – Vila Caldas, Carapicuíba – SP, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** para **REGISTRO DE PREÇOS**, tipo **MENOR PREÇO**, para aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar, conforme especificação do Anexo I, parte integrante deste instrumento, em atendimento à Secretaria Municipal de Educação.

O presente pregão será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de julho de 1993, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e a Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores.

As despesas serão suportadas com recursos classificados nas dotações orçamentárias nº: **SEME** 180, 182, 183, 193, 198, 199, 203, 209, 226, 229, 232, 239, 256, 260, 265 e 271 - elemento 30 (Material de consumo).

Constituem anexos do presente Edital e dele fazem parte integrante os seguintes documentos:

ANEXO I – Termo de referência, descrição dos materiais e preços estimados;

ANEXO II – Decréscimos mínimos por lance;

ANEXO III – Modelo de documento de credenciamento;

ANEXO IV – Modelo de habilitação prévia;

ANEXO V – Modelo de proposta;

ANEXO VI – Modelo de declaração;

ANEXO VII – Declaração de inexistência de impedimentos para contratar com a Prefeitura;

ANEXO VIII – Modelo de habilitação prévia específica para microempresas e empresas de pequeno porte;

ANEXO IX – Modelo de declaração de que estão enquadradas como microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06, com as alterações posteriores;

ANEXO X – Minuta da Ata de Registro de Preços;

ANEXO XI – Termo de Ciência e Notificação

Os interessados em obter cópia do Edital e respectivos anexos deverão comparecer no Departamento de Licitações e Compras, da Prefeitura do Município de Carapicuíba, sito na Rua Joaquim das Neves, nº 211, Vila Caldas, Carapicuíba, SP, ou através do e-mail: compras@carapicuiiba.sp.gov.br ou pelo site www.carapicuiiba.sp.gov.br.

Esclarecimentos: Departamento de Licitações e Compras – sito na Rua Joaquim das Neves, nº 211, Vila Caldas, Carapicuíba, SP - telefone (11) 4164-5500 ou e-mail – compras@carapicuiiba.sp.gov.br.

1. DO OBJETO

1.1 O presente pregão tem como objeto o registro de preços para aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar, conforme especificação no Anexo I, que é parte integrante deste Edital em atendimento à Secretaria Municipal de Educação.

2. DO PRAZO

2.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora(s) do presente certame terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no artigo 15 § 3º, inciso III da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações subsequentes.

2.2 Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços a Prefeitura do Município de Carapicuíba não ficará obrigada a adquirir os materiais, objeto desta licitação, exclusivamente pelo sistema de Registro de Preços, podendo cancelar ou realizar licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou qualquer forma de indenização à(s) empresa(s) detentora(s) da Ata, assegurada, no entanto, a(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços a preferência em igualdade de condições.

3. DO PREÇO

3.1. O preço deverá ser cotado para a entrega dos materiais na Av. Sandra Maria, 66, Jardim das Belezas, Carapicuíba – SP, (Secretaria de Educação), de segunda a sexta feira, das 08h00min às 17h00min ou em local determinado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba, em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da presente licitação exclusivamente pessoas jurídicas do ramo pertinente que atenderem às exigências deste edital, sendo que os lotes 01, 02, 03, 04, 05, 06, 08, 09, 10 e 11 são destinados à participação exclusiva de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), do ramo pertinente ao objeto da contratação, conforme artigo 48 inciso I da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006 com suas alterações posteriores.

4.2. Será vedada a participação de empresas na licitação quando:

4.2.1. Declaradas inidôneas por ato do Poder Público;

4.2.2. Impedidas de licitar e contratar com a Administração Municipal de Carapicuíba;

4.2.3. Reunidas em consórcio.

5. DAS DATAS DE RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E DATA DE ABERTURA DOS MESMOS

5.1. Os Envelopes “PROPOSTA” e “DOCUMENTAÇÃO” deverão ser entregues impreterivelmente no dia, horário e local descritos no preâmbulo.

5.2. A abertura dos envelopes se dará, no mesmo dia e horário, na sala de licitações, em ato público.

6. ENVELOPES DE PROPOSTA DE PREÇOS E DE DOCUMENTAÇÃO

6.1. DO ENVELOPE 01 “PROPOSTA DE PREÇOS”

6.1.1. O envelope 01 deverá conter a Proposta de Preços propriamente dita, bem como os demais documentos exigidos neste edital, em envelope hermeticamente fechado, contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA
ENVELOPE Nº. 01
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 02/22
“PROPOSTA DE PREÇOS”
PROPONENTE:.....

6.2. DO ENVELOPE 02 “DOCUMENTAÇÃO”

6.2.1. O envelope 02 deverá conter a Documentação relativa à habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica, regularidade fiscal e trabalhista, em envelope hermeticamente fechado, contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA
ENVELOPE Nº. 02
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 02/22
“DOCUMENTAÇÃO”
PROPONENTE:.....

7. DO CREDENCIAMENTO PARA MANIFESTAÇÃO NAS SESSÕES

7.1. Para manifestação nas reuniões e para prática de atos relativos ao presente Pregão, especialmente para formulação de lances verbais, manifestação da intenção de recorrer e de desistir e renunciar ao direito de interpor recursos a licitante deverá indicar um representante devidamente credenciado.

7.2. Para efeito de cumprimento do disposto no item 7.1, poderá ser indicado um representante legal da empresa devidamente credenciado através de documento hábil, conforme modelo constante no Anexo III, que deverá ser apresentado fora dos envelopes.

7.3. Tratando-se de representante legal (sócio(a), proprietário(a), dirigente ou assemelhado), poderá ser apresentada cópia do instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

7.4. Tratando-se de Procurador, deverá ser apresentada cópia do instrumento público de procuração ou de instrumento particular, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes a este certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no item. 7.3.

7.5. O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

7.6. O documento de identificação do representante legal e credenciamento (conforme ANEXO III) deverão ser entregues a Pregoeira no momento da abertura da sessão da licitação, que será devidamente visado pela comissão e participantes.

7.7. O documento de credenciamento do representante legal será retido pela Pregoeira e juntado ao Processo Licitatório.

7.8. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciado.

7.9. Iniciada a sessão e antes da abertura dos envelopes, a Pregoeira verificará o efetivo credenciamento dos representantes das licitantes que se fizerem presentes.

7.10. Será indeferido o credenciamento sempre que não forem apresentados os documentos necessários à identificação do interessado ou demonstrada sua condição de representante legal da licitante, e dos poderes específicos para prática dos atos do Pregão, como dar lances, manifestar a intenção de recorrer, desistir e renunciar a esse direito.

7.11. Sendo os documentos para credenciamento: contrato social, documento com foto, Habilitação Prévia (ANEXO IV) e ou Habilitação Prévia específica para Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte (ANEXO VII) e/ou procuração, declaração de que está enquadrada como ME e EPP (ANEXO IX), quando for o caso. Declarações devem ser apresentadas em papel timbrado da licitante, digitadas e sem rasuras.

7.12. A inobservância dos termos deste item impedirá a licitante de formular lances verbais, manifestar a intenção de recorrer, de desistir e renunciar ao direito de interpor recursos e de praticar demais atos no decorrer da sessão.

7.13. As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem postergar a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista para o momento posterior à fase de habilitação, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar também, declaração conforme modelo constante do (ANEXO IX) de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e que querem exercer o critério de desempate no julgamento das propostas de preços. Tal declaração deverá ser apresentada fora dos envelopes nº 01 e nº 02, ou seja, juntamente com o documento de credenciamento.

7.14. Os interessados em acompanhar as sessões de abertura dos envelopes que não tenham sido credenciados, poderão fazê-lo desde que não interfiram, de modo algum, no bom andamento dos trabalhos.

8. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

8.1. Cada licitante deverá apresentar simultaneamente 02 (dois) envelopes, devidamente fechados e indevassáveis, no endereço, data e hora estabelecidos no preâmbulo deste edital, com as respectivas identificações, segundo item 6, contendo:

8.2. Do envelope N° 01 – Proposta de Preços:

8.2.1. O envelope N° 01 deverá conter a Proposta de Preços (ANEXO V);

8.2.2. A Proposta de Preços deverá indicar o lote ofertado, observando as exigências estabelecidas neste instrumento.

8.2.3. A Proposta deverá ser apresentada em única via totalmente digitada, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante, redigida em apenas uma face da folha, em linguagem clara e que não dificulte a exata compreensão de seu enunciado, e conterá:

8.2.3.1. Razão social, endereço, CNPJ, telefone e fax;

8.2.3.2. Especificação clara, completa e detalhada dos materiais ofertados, com indicação de marca, sob pena de desclassificação, conforme padrão definido no Anexo I;

8.2.3.2.1. O preço unitário e total de cada item expresso por algarismos, e o preço total da proposta expresso por algarismo e por extenso;

8.2.3.2.2. O preço deve ser cotado em moeda nacional, em algarismos;

8.2.3.2.3. O preço ofertado deverá ser para pagamento em até 30 (trinta) dias;

8.2.3.2.4. A proponente deverá ofertar seu preço, computando todos os custos básicos, diretos e indiretos, bem como encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o preço ofertado;

8.2.3.3. O prazo de validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura dos envelopes 01 – PROPOSTA DE PREÇOS.

8.3. Do envelope N° 02 – Documentos de Habilitação:

8.3.1. O envelope N° 02 deverá conter a documentação relativa à habilitação jurídica, à qualificação técnica, à regularidade fiscal e trabalhista e a qualificação econômico-financeira, em conformidade com o previsto a seguir:

8.3.2. A documentação relativa à Habilitação Jurídica consistirá em:

8.3.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

8.3.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores;

8.3.2.3. Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

8.3.2.4. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.3.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital;

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

8.3.2.7. Declaração da licitante de que inexistem impedimentos para contratar com a Administração Pública (ANEXO VII);

8.3.2.8. Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal e no art. 27, inciso V da Lei 8.666/93 (ANEXO VI).

8.3.3. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

8.3.3.1. Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimento(s) similar(es) pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do(s) lote(s) em que estiver ofertando.

8.3.4. A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consiste em:

8.3.4.1. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

8.3.4.1.1 Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

8.3.4.1.2 Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado, devendo compreender os débitos inscritos e não inscritos na Dívida Ativa. Nos Estados onde a certidão é emitida de forma descentralizada a licitante deverá apresentar as duas em conjunto, ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante sob as penas da lei;

8.3.4.1.3 Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, emitida pela Prefeitura da cidade da sede da licitante;

8.3.4.1.4 Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço do “CRF” – Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade;

8.3.4.2. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5.452, de 1º de maio de 1943.

a) Serão aceitas Certidões Positivas, com efeito de negativas, na forma da lei, ou documento equivalente.

b) As certidões extraídas da Internet deverão ser apresentadas no original, as demais poderão ser apresentadas no original ou em cópia autenticada.

8.3.4.2.1. A licitante deverá ter representante residente e domiciliado no País, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

8.3.4.3. As microempresas e empresas de pequeno porte que optarem por postergar a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista para momento posterior à habilitação, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações posteriores, nos termos de modelo do (ANEXO IX) deste edital, e deverão apresentar no envelope de habilitação (envelope nº 02) todos os documentos referentes à regularidade fiscal e trabalhista mesmo com restrições, conforme o caso; todavia, apresentada a declaração mencionada acima, eventual restrição deverá ser sanada após o julgamento das propostas de preços, e da habilitação, como condição para a assinatura da ata, na forma da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações posteriores.

8.3.4.4. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado, às mesmas, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, assim considerado o momento imediatamente posterior à fase de habilitação, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeitos de certidão negativa.

8.3.4.4.1. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata, ou revogar a licitação.

8.3.5. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira consiste em:

8.3.5.1. Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida com data inferior a 60 dias contados da data de abertura dos envelopes contendo a documentação;

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

8.3.5.2. Prova de Capital Social ou Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado do lote em que estiver participando.

8. DA REALIZAÇÃO DO PREGÃO:

9.1. Os procedimentos a serem adotados para a realização do Pregão são os seguintes:

9.1.1. No dia, hora e local designado neste edital, as licitantes deverão estar legalmente representadas por sócio, diretor ou por terceiros devidamente credenciados, com poderes específicos para formulação de lances verbais e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

9.1.2. Instalada a sessão pública do Pregão, será iniciado o credenciamento, as licitantes deverão apresentar o credenciamento (bem como os dados referenciais), a Habilitação Prévia e a declaração das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte de que pretende fazer uso das condições estabelecidas pelos art. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, documentos estes que deverão ser apresentados no ato do credenciamento.

9.1.2.1. Terminado o credenciamento, estará encerrado o mesmo e, por conseguinte, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame, devendo a Pregoeira informar, se houver, a presença entre os licitantes de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que farão uso das condições estabelecidas pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Em seguida, será verificada a conformidade das propostas com os requisitos deste edital.

9.1.2.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências essenciais do edital, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas, no ato, por simples manifestação do proponente.

9.1.2.3. O credenciamento e habilitação prévia deverão ser apresentados em papel timbrado, totalmente digitados, sem rasuras ou emendas.

9.2. As propostas serão classificadas provisoriamente, em ordem crescente de preços.

9.2.1. No curso da sessão, uma vez definida a classificação provisória, a Pregoeira convidará individualmente os licitantes ofertantes de propostas de preços até 10% (dez por cento) superiores a menor proposta, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor, os lances verbais deverão ter decréscimo de no mínimo ao indicado nos itens do Anexo II, preço do Termo de Decréscimo por Lance da Prefeitura de Carapicuíba, e o tempo de duração dos lances serão definidos pela Pregoeira no início da sessão.

9.2.2. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no inciso anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

9.2.3. Caso não se realize lances verbais, será verificada a conformidade das propostas que oferecem menor preço por lote, com o parâmetro de preço definido no Anexo I deste edital, bem como sua exequibilidade.

9.2.4. A Pregoeira abrirá oportunidade para a repetição de lances verbais até o momento em que não haja novos lances de preços menores aos já ofertados, respeitando o limite de exequibilidade.

9.2.4.1. Não serão aceitos lances cujos valores forem iguais ou maiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado.

9.2.4.2. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará na exclusão do licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais relativos a este item, ficando sua última proposta registrada para classificação definitiva ao final da etapa.

9.2.4.3. Todos os lances ofertados serão registrados em uma lista de classificação provisória que, ao final, será substituída por uma lista de classificação definitiva.

9.2.5. Declarada encerrada a etapa competitiva, a Pregoeira procederá à classificação definitiva das propostas por lote, a qual terá como critério o menor lance, observada as especificações técnicas dos produtos ofertados.

9.2.6. No caso de empate, será adotado o seguinte procedimento:

9.2.6.1. Na situação em que duas ou mais empresas apresentarem o mesmo valor, e dentre elas estiver uma enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, esta será considerada vencedora (se dentre elas existirem duas ou mais

empresas assim qualificadas, a classificação será decidida nos termos do artigo 45 § 2º da Lei nº 8.666/93).

9.2.6.2. Nas situações em que duas ou mais propostas de licitantes não enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte apresentarem o mesmo valor, a classificação será decidida nos termos do artigo 45 § 2º da Lei nº 8.666/93, a ser realizada na própria sessão de julgamento do pregão.

9.2.6.3. Quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte forem de até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, desde que esta também não se enquadre nessas categorias, proceder-se-á da seguinte forma:

9.2.6.4. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, após convocada, poderá apresentar, na própria sessão de julgamento do pregão, no prazo de 05 (cinco) minutos, proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o lote será adjudicado em seu favor;

9.2.6.5. Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no item 9.2.6.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

9.2.6.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no limite estabelecido no item 9.2.6.3, será decidido nos termos do artigo 45 § 2º da Lei nº 8.666/93, para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

9.2.6.7. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, os objetos licitados serão adjudicados em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.2.6.8. Examinadas as propostas classificadas em primeiro lugar, quanto aos objetos e valores, a Pregoeira poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do valor e caberá a Pregoeira decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.

9.2.6.9. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação dos proponentes classificados por lote em primeiro lugar.

9.2.6.10. Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante classificado e habilitado será declarado vencedor.

9.2.6.11. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, assim considerado o momento imediatamente posterior à fase de habilitação, prorrogáveis por igual período, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.2.6.12. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 9.2.6.11, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata, ou revogar a licitação.

9.2.6.13. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor valor, negociará com seu autor e decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

9.2.6.14. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes franqueada vista imediata aos autos.

9.2.6.15. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos autos insuscetíveis de aproveitamento.

9.2.6.16. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante conforme previsto no item 9.2.6.14, importará na decadência do direito de recurso e na declaração da Pregoeira do licitante vencedor.

9.2.6.17. Decididos, quando for o caso, o recurso, a Pregoeira declarará o vencedor da licitação, encaminhando os autos do processo à autoridade competente, para homologação do certame, podendo revogar a licitação nos termos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

9.2.6.18. Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação dos licitantes desclassificados e dos classificados não declarados vencedores permanecerão sob custódia da Administração, até a assinatura do termo de ata com o(s) licitante(s) vencedor(es) do processo licitatório.

9.2.6.19. Superada a etapa da assinatura Ata, as licitantes deverão retirar os envelopes, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após o qual os mesmos serão eliminados.

9.2.6.20. Serão inabilitadas as licitantes que apresentarem documentação incompleta ou com borrões, rasuras em partes essenciais, e desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências essenciais do edital.

9.2.6.21. Nas situações previstas no item 9.2.6.13 a Pregoeira negociará diretamente com o proponente para que seja obtido o melhor preço.

9.3. DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÕES TÉCNICAS

9.3.1. As empresas classificadas em primeiro lugar deverão apresentar 01 (uma) amostra de cada produto do lote para o qual tenha sido classificada, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data da sessão do pregão, para análise da secretaria requisitante, sendo que o resultado será divulgado antes da classificação final, adjudicação e homologação.

9.3.2.1 Cada amostra apresentada deverá estar na embalagem original de fornecimento e identificada com etiqueta que contenha: o número do item e do lote, conforme Anexo I, nome da proponente e número do processo licitatório, devidamente relacionados em papel timbrado da empresa licitante.

9.3.2.2 As amostras serão analisadas quanto ao atendimento das especificações: peso, quantidade, qualidade e validade.

9.3.2.3 Caso as Amostras não correspondam fielmente aos dados exigidos neste Edital, será emitido parecer com as justificativas técnicas, sendo a licitante desclassificada para o lote em questão, sendo chamada a licitante subsequente.

OBS: O setor de alimentos poderá a qualquer momento solicitar o fornecimento de amostras de produtos sem ônus, para a realização de teste de aceitabilidade em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº38 de 19 de Agosto de 2009; Resolução CD/FNDE nº32 de 10 de Agosto de 2006 e Lei 11947 de 16 de Julho de 2009.

9.3.3. DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

9.2.3.1. As documentações referentes à qualificação técnica dos produtos devem ser entregues junto às amostras no prazo de até 03 (três) dias úteis, para verificação do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, conforme segue:

- a) Certificado de Registro do Produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou Comunicação de Início de Fabricação de Produtos Dispensados de Registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade, conforme ANEXO I.
- b) Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo), conforme ANEXO I.
- c) Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária.

9.3.3.2 Fica atribuído à Comissão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar, o dever de opinar conclusivamente sobre a documentação dos produtos, conferindo a exatidão dos dados informados.

9.3.3.3 As amostras e documentação técnica serão encaminhadas ao Departamento de Alimentação Escolar, sito a Rua Sandra Maria, nº 66 - Jardim das Belezas, Centro - Carapicuíba/SP - CEP: 06315-020, para apreciação, análise e julgamento por técnicos/funcionários da Secretaria requisitante.

9.3.3.4. Caso a Documentação Técnica não corresponda fielmente aos dados exigidos neste Edital, será emitido parecer com as justificativas técnicas, sendo a licitante desclassificada para o lote em questão, sendo chamada a licitante subsequente.

9.3.4. A licitante melhor classificada na etapa de lances deverá apresentar as amostras e a documentação técnica (vide Termo de Referência - ANEXO I).

10. DO VENCEDOR

10.1. O licitante somente será declarado vencedor se sua proposta final contemplar valor igual ou inferior ao Preço Máximo Fixado no Orçamento Estimado da Prefeitura do Município de Carapicuíba, SP, Anexo I, salvo quando arguido pelo Licitante motivo devidamente comprovado e aceito pela Administração;

10.2. O valor ofertado será fixo e irrevogável durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

11. DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. A homologação do presente certame compete ao Sr. Prefeito Municipal, ato que será praticado imediatamente após o julgamento e esgotado os prazos recursais ou a decisão dos recursos eventualmente interpostos.

12. CONDIÇÕES PARA ASSINATURA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A Contratada deverá assinar o Ata de Registros em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação pelo Departamento de Licitações e Compras.

12.2. A contratação do vencedor do certame será realizada nos termos do previsto no artigo 62 da Lei Federal nº 8.666/93, através da emissão de termo de ata.

12.3. A ata a ser firmada com a Licitante vencedora incluirá as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, os quais estarão vinculados, bem como demais condições determinadas pela Lei, visando à fiel entrega dos objetos da presente licitação e obedecidas a forma da minuta constante do Anexo X, observadas as condições específicas do Anexo I.

12.4. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo de ata caracterizará descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se à multa prevista no item 16 e seus subitens deste edital, sem prejuízo das demais sanções legais.

12.5. Na ocorrência da hipótese prevista no item anterior aplicar-se-á o disposto no item 9.2.6.12.

13. DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA DOS MATERIAIS

13.1. Os materiais deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data da autorização de fornecimento, no endereço Rua Sandra Maria, nº 66 - Jardim das Belezas, Centro - Carapicuíba/SP - CEP: 06315-020 (Secretaria de Educação), de segunda a sexta feira, das 08h00min às 17h00min ou em local determinado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba, em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

14. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

14.1. O objeto será recebido provisoriamente, pelo representante designado da administração para recebimento, por um período de 03 (três) dias, para verificação da conformidade do material com a especificação, qualidade, quantidade e preço.

14.1.1. A entrega será acompanhada e fiscalizada por um representante da Administração especialmente designado, funcionário da Prefeitura do Município de Carapicuíba.

14.1.2. No período de carência para recebimento definitivo, o representante da Administração poderá solicitar a substituição do objeto entregue em desacordo com as condições estabelecidas ou, ainda, que apresentem avarias ou condições impróprias para o uso a que se destinam.

14.1.3. A substituição do objeto deverá ocorrer imediatamente após a comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificção, apresentada pelo fornecedor e aceita pela Secretaria solicitante, implicará na aplicação das sanções previstas no item 16 deste Edital.

14.1.4. A comunicação para substituição do objeto será efetivada pela Secretaria solicitante, mediante apresentação de termo circunstanciado da ocorrência verificada.

14.1.5. Estando em conformidade com o proposto, após o 5º (quinto) dia útil do recebimento provisório, a Secretaria solicitante atestará o recebimento definitivo do objeto desta licitação.

15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pela Secretaria requisitante.

15.2. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

16. DAS PENALIDADES

16.1. São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

16.1.1. Advertência;

16.1.2. Multa;

16.2. Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega dos materiais, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a assinatura do contrato e/ou praticar quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666/93 estando impedida de contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante esta Prefeitura, sem prejuízo das multas e demais sanções prevista no edital e nesta ata.

16.3. Pela inexecução total da obrigação, objeto da licitação será aplicado multa de até 20% (vinte por cento) do valor do mesmo;

16.4. Pela inexecução parcial do contrato será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não cumprida;

16.5. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

16.6. A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega dos materiais em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de fornecimento, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição dos materiais, e demais sanções aplicáveis.

16.7. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

16.8. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

16.9. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

16.10. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

16.11. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pelo artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes.

16.12. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

16.13. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

17. DOS RECURSOS E IMPUGNAÇÕES

17.1 Os recursos e impugnações cabíveis, decorrentes dos atos oriundos da presente licitação, serão dirigidos a Sra. Pregoeira, devendo ser os mesmos protocolados no setor de Protocolo, sito a Rua Joaquim das Neves, nº 211, Vila Caldas, Carapicuíba - SP, das 08:00 às 17:00 horas, dos dias úteis.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Decairá do direito de solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente edital o interessado que não se manifestar até o 2º (segundo) dia útil anterior à data da sessão do Pregão, o que caracterizará aceitação de todos os seus termos e condições. Qualquer manifestação posterior que venha a apontar falhas ou irregularidades que o viciariam não terá efeito de recurso perante a Administração.

18.2. Os autos do processo de licitação somente terão vista franqueadas aos interessados a partir da intimação das decisões recorríveis.

18.3. O Adjudicatário fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões propostas pela Administração, nos termos do disposto no artigo 65, § 1º da Lei 8.666/93.

18.4. É facultada a Pregoeira ou a Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originalmente dos envelopes.

18.5. Qualquer documento, tanto do credenciamento, habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômica financeira como outros documentos exigidos neste Edital que for apresentado em cópia simples, deverão estar acompanhados do original para serem autenticados pela Comissão de Licitação ou funcionário público

autorizado, conforme disposto na Lei 8.666/93 em seu artigo 32, sob pena de desclassificação.

18.6. Nos termos da Lei Federal 10520/02, a Pregoeira designada para a presente licitação é a Sra. Eidmar Carnuta da Silva, auxiliada pela Equipe de Apoio nomeada pela Portaria nº. 1.564 de 17 de agosto de 2021.

Carapicuíba, 03 de janeiro de 2022.

Eidmar Carnuta da Silva
Pregoeira

Marco Aurélio dos Santos Neves
Prefeito

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA, QUANTIDADE, DESCRIÇÃO DO OBJETO E PREÇOS ESTIMADOS

1. OBJETO

1.1 Registro de preços para aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 O objetivo da aquisição dos gêneros estocáveis especiais é atender as necessidades nutricionais dos alunos com restrição alimentar durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO, QUANTIDADE E PREÇOS ESTIMADOS

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
1.1	Adoçante 100% Stévia, embalagem aproximadamente contendo 60ml.	UND	10	R\$ 9,27	R\$ 92,70
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01					R\$ 92,70

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
2.1	Arroz integral. A embalagem primária do produto deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, incolor, contendo 1 kg.	KG	50	R\$8,18	R\$ 409,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 02					R\$ 409,00

LOTE 03					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
3.1	Biscoito doce com fibras, sem lactose e sem glúten. A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 150 g (cento e cinquenta gramas).	PCT	200	R\$ 15,22	R\$ 3.044,00
3.2	Biscoito doce tipo Maisena sem lactose. A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes em filme de polipropileno,	PCT	210	R\$ 4,91	R\$ 1.031,10

	atóxico, hermeticamente vedados. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).				
3.3	Biscoito salgado sem lactose. A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).	PCT	210	R\$ 3,92	R\$ 823,20
3.4	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor Chocolate. A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400 g (quatrocentos gramas) a 500 g (quinhentos gramas).	PCT	210	R\$ 15,10	R\$ 3.171,00
3.5	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor Coco. A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400 g (quatrocentos gramas) a 500 g (quinhentos gramas).	PCT	210	R\$ 12,75	R\$ 2.677,50
3.6	Biscoito salgado integral tipo Cream-Cracker sem lactose. A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).	PCT	210	R\$ 19,25	R\$ 4.042,50
3.7	Biscoito salgado sem lactose, sem ovos e sem glúten. A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 210 g (duzentos e dez gramas)	PCT	50	R\$ 29,81	R\$ 1.490,50
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03					R\$ 16.279,80

LOTE 04					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
4.1	Bolinho simples individual sem glúten, sem lactose, sem açúcar, embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, 40 g cada.	UND	1730	R\$ 7,96	R\$ 13.770,80
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 04					R\$ 13.770,80

LOTE 05					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
5.1	Cacau 100%. Caixa com aproximadamente 100 g.	UND	20	R\$ 14,06	R\$ 281,20
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 05					R\$ 281,20

LOTE 06					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
6.1	Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380 g (trezentos e oitenta gramas).	Lata	300	R\$ 40,60	R\$ 12.180,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 06					R\$ 12.180,00

LOTE 07					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
7.1	Fórmula infantil a base de aminoácidos livres para lactentes. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	100	R\$ 274,68	R\$ 27.468,00
7.2	Fórmula infantil de aminoácidos elementar e não alergênica, para crianças acima de 01 ano de idade. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	100	R\$ 313,70	R\$ 31.370,00
7.3	Fórmula infantil de seguimento para lactentes e crianças primeira infância. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	100	R\$ 42,57	R\$ 4.257,00
7.4	Fórmula infantil de soja. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	400	R\$ 117,50	R\$ 47.000,00
7.5	Fórmula infantil para lactentes e crianças de primeira infância com prebióticos, fibras e nucleotídeos. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	50	R\$ 60,82	R\$ 3.041,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 07					R\$ 113.136,00

LOTE 08					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
8.1	Composto lácteo constituído de Leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco), estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	200	R\$ 26,49	R\$ 5.298,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 08					R\$ 5.298,00

LOTE 09					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
9.1	Macarrão tipo sêmola sem ovos de 1ª qualidade. A embalagem primária do produto deverá ser em saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas).	PCT	120	R\$ 2,70	R\$ 324,00
9.2	Macarrão Integral. A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas).	PCT	40	R\$ 11,55	R\$ 462,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 09					R\$ 786,00

LOTE 10					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
10.1	Óleo refinado de milho. A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 g (novecentos gramas).	10	FRASCO	R\$ 23,87	R\$ 238,70
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 10					R\$ 238,70

LOTE 11					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
11.1	Creme vegetal com sal. Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou	PCT	50	R\$ 5,45	R\$ 272,50

	gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma. Embalagem contendo 250 g (duzentos e cinquenta gramas).				
11.2	Creme vegetal sem sal. Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma. Embalagem contendo 250 g (duzentos e cinquenta gramas).	PCT	30	R\$ 14,61	R\$ 438,30
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 11					R\$ 710,80

VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO: R\$ 163.183,00 (Cento e sessenta e três mil cento e oitenta e três reais).

4. DESCRITIVO

1 – (Item 1.1) ADOÇANTE 100 % STÉVIA

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

A Stévia é um adoçante natural obtido do extrato das folhas de Stevia rebaudiana (Bertoni), que apresenta como seu componente o rebaudiosídeo, composto este que fornece um sabor adoçante de 250 a 400 vezes maior que o açúcar comum, porém apresenta um sabor residual amargo leve (GOTO; CLEMENTE, 1998). Além disso, por não ser metabolizada pelo organismo a Stevia é isenta de calorias (CARDELLO, 1996).

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Adoçante de Stevia 100% natural, sem restrições para diabéticos e gestantes. Stevia adoça 300 vezes mais do que o açúcar com quase nada de caloria. Apenas 4 gotinhas adoça como uma colher de açúcar. Ingredientes: água, edulcorante, glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Alérgicos: não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

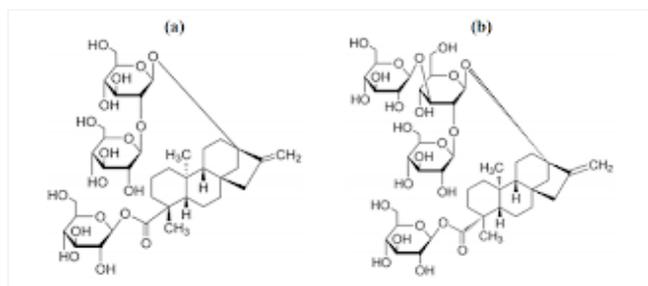
Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: característico
Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Os principais glicosídeos de esteviol de propriedade edulcorante são o esteviosídeo e o rebaudiosídeo A, com $5,8 \pm 1,3$ e $1,8 \pm 1,2$ respectivamente, de porcentagem do peso das folhas secas da planta (Gardana, 2010). A nomenclatura química do esteviosídeo é 13-[(2-O- β -D-glucopyranosyl- β -D-glucopyranosyl)oxy] kaur-16-en-18-oic acid, β -D-glucopyranosyl ester e sua fórmula química é C₃₈H₆₀O₁₈. Já a nomenclatura do rebaudiosídeo A é 13-[(2-O- β -D-glucopyranosyl-3-O- β -D-glucopyranosyl- β -D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-oic acid, β -D-glucopyranosylester e sua fórmula química é C₄₄H₇₀O₂₃ (FAO, 2010). A estrutura química de ambos está representada na figura a seguir:



CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas).

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Devem estar em consonância com os níveis toleráveis nas matérias-primas empregadas, estabelecidos pela legislação específica.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

De acordo com a RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 que aprova o “Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar”, o adoçante de mesa é classificado como produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorantes previstos em Regulamento Técnico específico. Agora, conforme a Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade dos Alimentos para Fins Especiais, os adoçantes dietéticos, são produtos considerados Alimentos para Fins Especiais, recomendados para dietas especiais, quer seja de emagrecimento ou de restrição de açúcar. Quem define os limites de Ingestão Diária Aceitável (IDA) de adoçantes é o Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), um comitê internacional formado por especialistas científicos administrado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Esse comitê avalia a segurança de aditivos alimentares, contaminantes, substâncias tóxicas que ocorrem naturalmente e resíduos de medicamentos veterinários em alimentos. O JECFA recomenda

que a quantidade de ingestão de dose diária deverá ser 0 a 4 mg/kg de peso corporal/dia para os glicosídeos de esteviol, expresso como esteviol. O Nível de Efeitos Adversos Não Observados, para esteviosídeo foi de 970 mg/kg por peso corporal/dia.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade de no mínimo 06 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível.

EMBALAGEM:

Adoçante Stevia Líquido aproximadamente com 60 ml.

A embalagem não deve ceder aos alimentos substâncias indesejáveis, tóxicas ou contaminantes, que representem um risco à saúde humana. A embalagem não deve ocasionar modificações na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos.

2 – (Item 2.1) ARROZ INTEGRAL, TIPO 1, LONGO FINO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto obtido de grãos longos finos sadios de arroz, *Oryza sativa* L. que foram submetidos ao beneficiamento, integral, tipo 1, longo fino, grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 14% que foram submetidos ao beneficiamento; polidos; agulhinha; integral; tipo I, longo fino. O produto ser da safra corrente e deverá ser isento de sujidades e materiais estranhos ao produto. Procedência nacional.

O produto deverá estar de acordo com as condições da legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 06 de 16 de Fevereiro de 2009 M.A. (Anexos I e VII), Lei 9972 de 25 de Maio de 2000; Portaria 329 de 02 de Setembro de 1985 M.A.; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deverá ser processado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podendo estar úmidas ou fermentadas. A classificação deverá ser tipo 1, longo fino, com o máximo de 14% de umidade, 0,10% em peso de matérias estranhas e impurezas, 0,15% em peso de mofados e ardidos, 1,75% em peso de picados ou manchados, 2,0% em peso de gessados e verdes, 1,0% em peso de rajados, 0,5% em peso de amarelos, 7,5% em peso de total de quebrados e quirera e 0,5% em peso de quirera (máximo).

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade..... máximo 14%;

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria nº 329, M. A. de 02/09/1985.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

Deverá atender a Instrução Normativa Nº 06 de 16/02/2009 – MA. A empresa vencedora do certame licitatório deverá enviar ao DME semestralmente (nos meses de julho e de janeiro), laudo completo de classificação vegetal emitido por laboratório oficial ou credenciado pelo Ministério da Agricultura.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, incolor. O saco deverá ser vedado hermeticamente com termossoldagem íntegra, garantindo que não haja perda do produto e assegurando a durabilidade mínima exigida. Cada embalagem deverá ter peso líquido de 1 kg (um quilograma).

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

03 – (Item 3.1) BISCOITO DOCE COM FIBRAS, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Biscoito doce com fibras, sem glúten, sem lactose, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto não deverá conter leite, ovos, sem glúten, nem quaisquer substâncias corantes. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS;

Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito doce com fibras, sem glúten e sem lactose, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 5 g (cinco gramas) com tolerância de 10% para mais ou para menos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aspecto: massa torrada sem recheio
- Textura: crocante, lisa
- Cor: própria
- Odor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- | | | |
|--|----------|----------|
| -Bactérias do grupo coliforme: | máximo, | 5x10/g. |
| -Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: | ausência | em 1g. |
| -Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): | máximo, | 2x10/g. |
| -Staphylococcus aureus: | ausência | em 0,1g. |
| -Salmonelas: | ausência | em 25 g. |
| -Bolores e leveduras: | máximo | 103/g |

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 4 (quatro) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando um fitilho na transversal para facilitar a abertura da embalagem. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 150 g (cento e cinquenta gramas).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10,0 kg (dez quilogramas) de peso líquido. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95.

Será tolerada a perda por quebra do produto de no máximo 5% do peso líquido do mesmo.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

04 – (Item 3.2) BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Biscoito doce tipo Maisena sem lactose, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto não deverá conter leite, ovos e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito doce tipo maisena sem lactose deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação.

Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 5 g (cinco gramas) com tolerância de 10% para mais ou para menos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

- Aspecto: massa torrada sem recheio
- Textura: crocante, lisa
- Cor: própria
- Odor: próprio
- Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- | | | |
|--|----------|----------|
| -Bactérias do grupo coliforme: | máximo, | 5x10/g. |
| -Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: | ausência | em 1g. |
| -Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): | máximo, | 2x10/g. |
| -Staphylococcus aureus: | ausência | em 0,1g. |
| -Salmonelas: | ausência | em 25 g. |
- Bolores e leveduras: máximo 103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando um fitilho na transversal para facilitar a abertura da embalagem. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10,0 kg (dez quilogramas) de peso líquido. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95.

Será tolerada a perda por quebra do produto de no máximo 5% do peso líquido do mesmo.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

5 – (Item 3.3) BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito água e sal sem lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 5 g (cinco gramas) com tolerância de 10% para mais ou para menos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante, levemente ondulada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- | | | |
|--|----------|----------|
| -Bactérias do grupo coliforme: | máximo, | 5x10/g. |
| -Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: | ausência | em 1g. |
| -Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): | máximo, | 2x10/g. |
| -Staphylococcus aureus: | ausência | em 0,1g. |
| -Salmonelas: | ausência | em 25 g. |
| -Bolores e leveduras: | máximo | 103/g |

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando um fitilho na transversal para facilitar a abertura da embalagem. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não

permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

6 – (Item 3.4) BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE SABOR CHOCOLATE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor chocolate, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a: Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor chocolate deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

-Bactérias do grupo coliforme:	máximo,	5x10/g.
-Bactérias do grupo coliforme de origem fecal:	ausência	em 1g.
-Clostrídios sulfito redutores (a 44°C):	máximo,	2x10/g.
-Staphylococcus aureus:	ausência	em 0,1g.
-Salmonelas:	ausência	em 25 g.
-Bolores e leveduras:	máximo	103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400g (quatrocentos gramas) a 500g (quinhentos gramas).

Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

07 – (Item 3.5) BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE SABOR COCO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor coco, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. Deverá conter em sua composição coco ralado. O produto deverá

estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor coco deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

-Bactérias do grupo coliforme:	máximo,	5x10/g.
-Bactérias do grupo coliforme de origem fecal:	ausência	em 1g.
-Clostrídios sulfito redutores (a 44°C):	máximo,	2x10/g.
-Staphylococcus aureus:	ausência	em 0,1g.
-Salmonelas:	ausência	em 25 g.
-Bolores e leveduras:	máximo	103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400 g (quatrocentos gramas) a 500 g (quinhentos gramas).

Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

08 – (Item 3.6) BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto deverá conter no mínimo 4,0g de fibras alimentares por 100g de produto. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito salgado integral tipo cream-cracker sem lactose deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres

organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite e soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 5 g (cinco gramas) com tolerância de 10% para mais ou para menos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante, levemente ondulada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

-Bactérias do grupo coliforme:	máximo,	5x10/g.
-Bactérias do grupo coliforme de origem fecal:	ausência	em 1g.
-Clostrídios sulfito redutores (a 44°C):	máximo,	2x10/g.
-Staphylococcus aureus:	ausência	em 0,1g.
-Salmonelas:	ausência	em 25 g.
-Bolores e leveduras:	máximo	103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de

vedação, apresentando um fitilho na transversal para facilitar a abertura da embalagem. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (quatrocentos gramas).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

09 – (Item 3.7) BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE, SEM OVOS E SEM GLÚTEN

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS, Portaria 540 de 27/10/1997 da SVS / MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78(NTA 48); Resolução FNDE nº38 de 16 de julho de 2009; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS; Resolução 383 de 5/08/1999 – ANVISA/ MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito salgado sem lactose, sem ovos e sem glúten, deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter leite, ovos e glúten nem quaisquer substâncias corantes. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniformes, devendo cada um pesar, aproximadamente, 5 g (cinco gramas) com tolerância de 10% para mais ou para menos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante, levemente ondulada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)

Umidade máximo de 14% (crítico)

Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

- Bactérias do grupo coliforme: máximo, 5x10/g.
- Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: ausência em 1g.
- Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo, 2x10/g.
- Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.
- Salmonelas: ausência em 25 g.
- Bolores e leveduras: máximo 103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, próprio para contato com alimentos, podendo ser metalizado. Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando um fitilho na transversal para facilitar a abertura da embalagem. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 210g (duzentos e dez gramas).

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 kg (dez quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

10- (Item 4.1) BOLINHO SIMPLES INDIVIDUAL ISENTO DE GLUTEN E LACTOSE.

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. O bolinho deverá ser isento de glúten e lactose. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corante de qualquer natureza em sua confecção. Ingredientes: Farinha de arroz, edulcorante natural maltitol, óleo de milho, ovo integral pasteurizado, amidos modificados, emulsificantes mono e diglicerídeos e mono e diesterato de propileno glicol, aroma idêntico ao natural de frutas variadas e/ou de coco ralado, fermento químico, sal iodado, espessantes, gomas guar e xantana.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: própria.

Cor: própria

Odor: próprio.

Sabor: próprio.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverão atender a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão atender a RDC n.º12 de 02/01/01 – ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverão atender a RDC n.º 175 de 08/07/03 – ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 7 (sete) dias e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Primária: Primária: embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com 40g cada.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: display de papel cartão contendo 15 unidades de 40g cada. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.

11. (Item 5.1) CACAU EM PÓ

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, embalagem loog, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans. Elaborado a partir da amêndoa de cacau, amêndoas provenientes da espécie Theobroma cacao L.;

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: própria.
Cor: própria
Odor: próprio
Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

A umidade deverá ser considerada para efeito de enquadramento do produto em Tipo, sendo recomendado para fins de comercialização da amêndoa de cacau o percentual máximo de 8,00% (oito por cento) para os Tipos 1 e 2; e 9,00% (nove por cento) para o Tipo 3 e Fora de Tipo.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

O limite máximo de tolerância admitido para matérias estranhas é de 0,3%; para impurezas é de 1,0% e para amêndoas quebradas é de 5,0%; acima desses respectivos limites, o produto deverá ser rebeneficiado, desdobrado, recomposto ou mesclado. A amêndoa de cacau enquadrada como Fora de Tipo deverá ser rebeneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo. 3º A amêndoa de cacau que exceder o limite de 25,0% (vinte e cinco por cento) de mofadas (mofo interno) não poderá ser rebeneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo; acima desse limite, será enquadrada como desclassificada, não podendo entrar no país ou ser comercializada. (Redação dada pelo(a) Instrução Normativa 57/2008/MAPA)

PRAZO DE VALIDADE:

Prazo validade mínimo 12 meses.

EMBALAGEM:

Caixa com aproximadamente 100 g.

12 – (Item 6.1) COMPOSTO LÁCTEO COM VITAMINAS E MINERAIS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Composto lácteo com adição de enzima lactase e posterior inativação durante o processo de fabricação, adicionado de vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) obtido através do processo de secagem “spray dry”.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Organoléptica: Sem desvio com relação ao índice da variação de aceitação (pó + reconstituído)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aparência: Produto em pó.

Head space: max 25% da altura da lata

Teste da peneira: sem material estranho, sem resíduo.

Corpo estranho: ausente

Umidade: Máx. 2,0%

Partículas Queimadas: Máx 2

Miscibilidade (40°C): Máx 2

Solubilidade (ADPI): Máx 0,5 ml

Molhabilidade (40°C): Máx 40 segundos

Filtração: Máx. 2

Pontos Brancos (40°C): Máx 3

Separação de Gordura (após 1 hora): sem separação

Gasagem (na linha): Máx. 1,5% O₂

Gasagem após 6 meses: Máx. 2,5% O₂

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Análises/ Tests	1ª Análise/ 1 st Test			Repetição/ Repetition			
	n	c	m	n	c	m	M
Aerob. Mes. cont. / Aerobic mesophilic counts	1	0	3.000 per g	5	2	3.000 per g	10.000 per g
Enterobactérias/ Enterobacteriaceae	2	0 Aus/ g	0 per g	5	1	<0,3 per g	9,3 per g
Salmonela/ Salmonella	10	0	0 per 25 g	-	-	-	-
Staphylococcus coag. / Staphylococcus coag.	-	-	-	5	0	100 per g	-
Bacillus cereus / Bacillus cereus		-		5	0	100 per g	1

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 09 (nove) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380 g (trezentos e oitenta gramas). Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

13 – (Item 7.1) FORMULA INFANTIL A BASE DE AMINOÁCIDOS LIVRES PARA LACTENTES

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância, para necessidades dietoterápicas específicas, nutricionalmente completa e isenta de proteína láctea, lactose, sacarose, frutose, galactose e ingredientes de origem animal. Contém 100% aminoácidos livres e sintéticos, 100% xarope de glicose, óleos vegetais e TCM. Adicionada de LCPufas (ARA e DHA) e nucleotídeos. Indicada para crianças de 0 a 36 meses de idade com alergias alimentares ou distúrbios da digestão e absorção de nutrientes. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.** Indicações: Alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas), síndrome do intestino curto e outros distúrbios absortivos moderados a graves, gastroenteropatia eosinofílica, nutrição enteral/mínima em terapia intensiva neonatal e pediátrica, transição de nutrição parenteral para enteral. Densidade calórica 67 Kcal/100ml. Possui 11,2% de proteínas (100% aminoácidos livres e sintéticos), 43,1% de carboidratos (100% xarope de glicose) e 45% de lipídeos (Óleos vegetais, TCM-Triglicerídeos de Cadeia Média, ARA- Ácido araquidônico e DHA-Ácido docosahexaenóico). O produto deverá estar de acordo com o Codex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente, em especial, Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº. 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Resolução – RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 278, de 22/09/05, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 23, de 15/03/00, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, ANVISA/MS, Lei Federal 11.265, 03/01/2006; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Resolução Nº43 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Resolução Nº44 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Resolução Nº45 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Portaria 2051 de 08/11/2001, ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio
Cor: própria
Odor: característico
Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico)
(Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74 de 25/05/95.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

14 – (Item 7.2) Fórmula infantil de aminoácidos elementar e não alergênica, para crianças acima de 1 ano de idade

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Fórmula alimentar de aminoácidos, nutricionalmente completa, em pó, para crianças acima de um ano, com alergias alimentares ou distúrbios da digestão e absorção de nutrientes. Fórmula com eficácia comprovada em estudos clínicos. Isenta de proteína látea, lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Uso via oral e /ou enteral. Densidade calórica 100 KCAL/100ml. Possui 10% de proteínas (100% aminoácidos livres), 58,5% de carboidratos

(100% maltodextrina) e 31,5% de lipídeos (100% óleos vegetais, sendo 35% triglicerídeos de cadeia média). O produto deverá estar de acordo com o Codex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente, em especial, Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº. 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº. 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 278, de 22/09/05, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 23, de 15/03/00, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, ANVISA/MS, Lei Federal 11.265, 03/01/2006; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Resolução Nº44 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Portaria 2051 de 08/11/2001, ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor : característico

Sabor : característico

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico)
(Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 (quatrocentos) gramas. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74 de 25/05/95.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

15 – (Item 7.3) FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Fórmula infantil para lactantes, 6 a 12 meses de vida, adicionada de prebióticos 0,4 a 0,8g/100ml de GOS e FOS. Contendo LCPUFAS ácidos graxos de cadeia longa – ácidos araquidônicos (ARA) e Docosahexaenoico (DHA) e Nucleotídeos. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (60:40). Enriquecida com prebióticos 90% galactooligossacarídeos e 10% frutooligossacarídeos, com quantidade total de 4g/l; além de ferro, zinco e selênio. Densidade calórica: 67Kcal/100ml. Distribuição calórica: 13% proteína, 44% carboidratos, 43% gorduras. Carboidratos: 80% lactose, 20% maltodextrina. Osmolalidade: 290 mOsm/kg. O produto deverá estar de acordo com o Codex Alimentarius (CODEX STAN 72 – 1981 e 156-1987) e a legislação vigente, em especial, Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC nº. 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº. 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 278, de 22/09/05, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 23, de 15/03/00, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, ANVISA/MS, Lei Federal 11.265, 03/01/2006; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Resolução Nº44 de 19/09/2011, ANVISA/MS; Portaria 2051 de 08/11/2001, ANVISA/MS; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor : característico

Sabor : característico

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico)
(Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 (quatrocentos) gramas. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74 de 25/05/95.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

16 – (Item 8.1) COMPOSTO LÁCTEO SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Composto lácteo constituído de Leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco), estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Produto desidratado, com teor de proteína mínima de 17g por 100g do produto, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da

adição de água para o seu preparo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a: Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20.09.02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360, de 23.12.2003 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do MA; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

A matéria prima a ser utilizada na elaboração deverá ser obtida de acordo com os métodos prescritos no RIISPOA. O produto deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil dissolução em água potável e, quando pronto para o consumo, apresentar a fluidez característica da bebida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pó uniforme sem grumos. Não deverá conter substâncias macro e microscopicamente visíveis;

Cor: branco amarelado;

Sabor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Odor do produto pronto (reconstituído) para consumo: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.

Anexo da Portaria Nº 369, de 04/09/97.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverão atender a portaria nº 369 de 4 de setembro de 1997, sendo:

Umidade: máximo de 3,5%

Gordura: mínimo de 26%

Solubilidade: instantânea

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverá atender a Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Deverá atender a resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS.

Pesquisa de elementos histológicos: Deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glicine sp) e de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constantes no rótulo) (crítico).

Observação: os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Ausência de conservadores.

- corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74 de 25/05/95.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

17 – (Item 9.1) MASSA ALIMENTÍCIA SECA DE ARROZ TIPO PARAFUSO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto sem glúten, obtido pelo beneficiamento da farinha de arroz (*Oryza Sativa*, L.) Graminae, submetido ao processo de extrusão, com adição de corantes naturais cúrcuma e urucum. A massa alimentícia seca de arroz tipo parafuso deve estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. As características SENSORIAIS e físico-químicas devem obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade do alimento convencional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - RDC N° 7, de 18 de fevereiro de 2011; Lei Federal 10.674, de 16/05/2003; Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90; Lei RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de

22/09/2005; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – Anvisa /MS e Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo parafuso, para o preparo de macarronada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto após cocção: massa cozida, solta

Cor após cocção: Característico amarelado

Odor após cocção: Característico, isento de odores estranhos

Sabor após cocção: Característico isento de sabores estranhos

Consistência após cocção: macia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade – Máximo 13,0%

Proteínas – Mínimo 6,0g/100g (N total 5,75) (AOAC nº 99120)

Carboidratos Mínimo 80,0%

Acidez – Máximo 5,0NaOH/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45°C NMP/g – Máximo 10²

Bacillus cereus UFC/g – Máximo 3x10³

E. coli UFC/g - Ausência em 0,1g

Salmonella UFC/g - Ausência em 25g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, pontos pretos, parasitas e larvas:

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana (crítico).

O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos, quando houver, e outras legislações pertinentes.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS

Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.

A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando 12 Kg (doze quilogramas), no máximo. Deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites de embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco, arejado, livre de insetos e roedores. Não acondicionar próximo de produtos químicos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverá conter a Informação “NÃO CONTÉM GLÚTEN”.

18 – (Item 10.1) ÓLEO REFINADO DE MILHO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Óleo refinado de milho: Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% d: Gordura Trans. O produto deverá apresentar mínimo de 85% de validade na data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 49, de 22 de Dezembro de 2006; Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA; Resolução RDC nº 23 de 15/02/2005; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS, RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS; RDC n.º12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto a 25°C: límpido e isento de impurezas
- Odor: característico
- Sabor: característico
- Cor: característica
- Isenção de ranço e de outras características indesejáveis

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Índice de Acidez (mg-KOH/g) menor que 0,2
- Índice de peróxido máximo de 2,5 meq/kg de óleo
- Impureza insolúveis em éter de petróleo máximo 0,05%
- Índice de saponificação189 – 195 mg KOH/g
- Umidade e material volátil menor que 0,1%
- Sabões menor que 10,0 mg/kg
- Índice de iodo (wijs)124-139
- Ponto de fumaçatemperatura mínima de 210° C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega

EMBALAGEM:

A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros).

A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 20 kg (vinte quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites de embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

19. (Item 11.1) CREME VEGETAL COM SAL

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma.

O creme vegetal está definido na Resolução RDC Nº 270/2005. A Resolução RDC Nº 27/2010 estabelece as categorias de alimentos e embalagens isentos de registro sanitário e as categorias de alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro sanitário.

Os óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal estão enquadrados como alimento isento da obrigatoriedade de registro. A identidade de óleos vegetais deve atender aos requisitos de composição estabelecidos em normas do Codex Alimentarius – FAO/OMS.

As indústrias de óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal devem obedecer ao disposto na Lei Estadual nº 16.140/2007 no que se refere ao projeto arquitetônico (aprovar planta baixa), bem como as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme Portaria nº 326/1997 e Resolução RDC nº 275/2002.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto: emulsão plástica, homogênea, uniforme
- Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea
- Sabor e odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Lipídios totais: máximo de 95% e mínimo de 10%.
- Índice de Acidez menor que 0,6mg-KOH/g
- Índice de peróxidomáximo de 10 meq/kg de óleo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

ACONDICIONAMENTO

O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Deve ser conservado e comercializado em temperatura indicada pelo fabricante.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Deve ser processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Embalagem contendo 250 gramas.

ROTULAGEM:

Deve obedecer à legislação específica. Deve ainda constar do painel principal o percentual de lipídios totais de forma clara, destacada e precisa.

20. (Item 11.2) CREME VEGETAL SEM SAL

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma.

O creme vegetal está definido na Resolução RDC Nº 270/2005. A Resolução RDC Nº 27/2010 estabelece as categorias de alimentos e embalagens isentos de registro sanitário e as categorias de alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro sanitário.

Os óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal estão enquadrados como alimento isento da obrigatoriedade de registro. A identidade de óleos vegetais deve atender aos requisitos de composição estabelecidos em normas do Codex Alimentarius – FAO/OMS.

As indústrias de óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal devem obedecer ao disposto na Lei Estadual nº 16.140/2007 no que se refere ao projeto arquitetônico (aprovar planta baixa), bem como as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme Portaria nº 326/1997 e Resolução RDC nº 275/2002.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto: emulsão plástica, homogênea, uniforme
- Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea
- Sabor e odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Lipídios totais: máximo de 95% e mínimo de 10%.
- Índice de Acidez menor que 0,6mg-KOH/g
- Índice de peróxidomáximo de 10 meq/kg de óleo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

ACONDICIONAMENTO

O produto deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Deve ser conservado e comercializado em temperatura indicada pelo fabricante.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM:

Deve ser processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Embalagem contendo 250g

ROTULAGEM:

Deve obedecer à legislação específica. Deve ainda constar do painel principal o percentual de lipídios totais de forma clara, destacada e precisa.

21. (Item 9.2) MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ INTEGRAL TIPO PARAFUSO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto sem glúten, obtido pelo beneficiamento da farinha de arroz (*Oryza Sativa*, L.) Graminae e farinha de arroz integral. Submetido ao processo de extrusão, com adição de corantes Caramelo 1. A massa alimentícia seca de arroz integral tipo parafuso deve estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. As características SENSORIAIS e físico-químicas devem obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade do alimento convencional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011; Lei

Federal 10.674, de 16/05/2003; Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90; Lei RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 22/09/2005; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – Anvisa /MS e Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo parafuso, para o preparo de macarronada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto após cocção: massa cozida, solta

Cor após cocção: Característico amarelado

Odor após cocção: Característico, isento de odores estranhos

Sabor após cocção: Característico isento de sabores estranhos

Consistência após cocção: macia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade – Máximo 13,0%

Proteínas – Mínimo 6,0g/100g (N total 5,75) (AOAC nº 99120)

Carboidratos Mínimo 80,0%

Acidez – Máximo 5,0NaOH/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45°C NMP/g – Máximo 10²

Bacillus cereus UFC/g – Máximo 3x10³

E. coli UFC/g - Ausência em 0,1g

Salmonella UFC/g - Ausência em 25g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, pontos pretos, parasitas e larvas:

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana (crítico). O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos, quando houver, e outras legislações pertinentes.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS:

Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.

A embalagem secundária do produto deverá ser de plástico reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacradas, pesando 12 Kg (doze quilogramas), no máximo. Deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites de embalagem secundária.

Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco, arejado, livre de insetos e roedores. Não acondicionar próximo de produtos químicos.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente e deverá conter a Informação “NÃO CONTÉM GLÚTEN”.

22. (Item 7.4) FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES À BASE DE SOJA

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fórmula infantil composta de proteína isolada de soja, isenta de lactose, enriquecida com ferro, L-metionina, L-carnitina, vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos.

O produto deve estar de acordo com as recomendações internacionais do CODEX alimentares, FAO e OMS. Deve estar regulamentada de acordo com as seguintes normas: RDC 43/2011 - Regulamento Técnico para fórmulas infantis para lactentes; RDC 44/2011- Regulamento Técnico para fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância; RDC 45/2011- Regulamento Técnico para fórmulas

infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância.

CARACTERÍSTICAS

É preparada integralmente de proteína hidrolisada de soja e indicada para crianças a partir de 06 meses de vida que possuem alergia à proteína do leite de vaca. Contém a dose recomendada de proteínas, complementadas com óleo vegetal e maltodextrina, enriquecida com vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Contém vitaminas e minerais que os diferem do leite materno, mas que se mostram fundamentais para o desenvolvimento do bebê. Porém, como em todas as fórmulas infantis são ausentes de substâncias bioativas, como imunoglobulinas, presentes no leite materno e importantes para a formação do sistema imunológico do lactente. Por ser composto de proteína de soja e indicado para lactentes com restrições ao leite materno ou de vaca,

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto a 25°C: límpido e isento de impurezas
- Odor: característico
- Sabor: característico
- Cor: característica
- Isenção de ranço e de outras características indesejáveis.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Índice de Acidez (mg-KOH/g) menor que 0,2
- Índice de peróxido máximo de 2,5 meq/kg de óleo
- Impureza insolúveis em éter de petróleo máximo 0,05%
- Índice de saponificação189 – 195 mg KOH/g
- Umidade e material volátil menor que 0,1%
- Sabões menor que 10,0 mg/kg
- Índice de iodo (wijs)124-139
- Ponto de fumaçatemperatura mínima de 210° C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Deverão ser adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Deverá atender a RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS.

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível. O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74 de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

23. (Item 7.5) FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA COM PREBIÓTICOS (GOS/FOS), DHA E ARA, E NUCLEOTÍDEOS.

DESCRIPTIVO DO PRODUTO

Fórmula Infantil de seguimento, indicada para alimentação de bebês e crianças de primeira infância a partir dos 10 meses de idade. O produto contém prebióticos (GOS/FOS), DHA, ARA e nucleotídeos. Densidade calórica: 67 kcal/100, proteína: 1,4g/100ml Carboidrato: 8,1g/100ml Lipídeos: 3,2g/100ml. Acrescida de nucleotídeos com redução de gordura saturada, DHA/ARA/ALA (9.4 mg/9.9mg/1.5 mg em 100ml), prebióticos (0.1g GOS/0.7g FOS), ferro (1,2mg/100ml), vitaminas, minerais e oligoelementos. Apresentação: lata e lacre interno em alumínio com tampa protetora. Lata com no mínimo 800g.

CARACTERÍSTICAS DO OBJETO

O produto deve ser preparado, embalado e manipulado sob condições sanitárias adequadas, devendo ainda cumprir com o Código de Prática de Higiene para Fórmulas Infantis para Lactentes e de Seguimento (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: característico
Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

- Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico)
(Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS)

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.

EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 (quatrocentos) gramas. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74 de 25/05/95. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa, sendo que a fita deverá ter a largura mínima de 5,0 cm, com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento, e com capacidade para 4,8 quilogramas.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem (primária ou secundária) defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 PROCEDIMENTO PARA ENTREGA

5.1.1 O Departamento de Alimentação Escolar – DEPAE – solicitará os produtos em datas estipuladas informando oficialmente a empresa vencedora do certame licitatório;

A empresa vencedora terá 10 (dez) dias corridos para iniciar a entrega dos produtos a partir da data de solicitação;

5.1.2 Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega do produto.

5.2. ENTREGA

5.2.1 A entrega deverá ser realizada na Secretaria de Educação, que fica localizada na Av. Sandra Maria, 66, Jardim das Belezas, Centro de Carapicuíba.

6. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E AMOSTRA DOS PRODUTOS

6.1 AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

6.1.1 A licitante melhor classificada deverá apresentar junto às amostras os seguintes documentos referentes à qualificação técnica do produto:

- a)** Certificado de Registro do Produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou Comunicação de Início de Fabricação de Produtos Dispensados de Registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade, conforme ANEXO I;
- b)** Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo), conforme ANEXO I;
- c)** Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária.

6.1.2 Fica atribuído à Comissão Técnica do Departamento de Alimentação Escolar o dever de opinar conclusivamente sobre a documentação dos produtos, conferindo a exatidão dos dados informados;

6.1.3 A licitante melhor classificada deverá encaminhar amostras dos produtos em até 03 (três) dias úteis após convocada na sessão pública deste pregão. No caso de reprovação de alguma amostra, a empresa será desclassificada.

6.1.4 O setor de alimentos poderá a qualquer momento solicitar o fornecimento de amostras de produtos sem ônus, para a realização de teste de aceitabilidade em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 38 de 19 de agosto de 2006 e Lei 11.947 de 16 de julho de 2009;

6.1.5 A documentação dos produtos solicitada acima e as amostras deverão ser encaminhadas ao Departamento de Alimentação Escolar, localizado na Av. Sandra Maria, 66, Jardim das Belezas, Centro de Carapicuíba.

7. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 A ata terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser renovada nas formas da lei.

ANEXO II

DECRÉSCIMOS MÍNIMOS POR LANCE

LOTE	DECRÉSCIMOS MÍNIMOS
1	R\$ 1,00
2	R\$ 5,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 100,00
5	R\$ 2,00
6	R\$ 100,00
7	R\$ 100,00
8	R\$ 50,00
9	R\$ 5,00
10	R\$ 2,00
11	R\$ 5,00

OBS: Os lances serão ofertados sobre o valor total do lote.

ANEXO III

MODELO DE DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 02/2022
Processo nº. 35917/2021

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS PARA ATENDER ALUNOS COM RESTRIÇÃO ALIMENTAR.

A empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, com sede em, na Rua/Av., nº....., credencia como seu representante legal o(a) Sr(a), (citar o cargo), portador da carteira de identidade nº, para representá-la perante a Prefeitura do Município de Carapicuíba – SP, na licitação PREGÃO supra, outorgando-lhe expressos poderes para formulação de lances verbais, manifestação quanto à intenção de recorrer das decisões da Pregoeira, desistência e renúncia ao direito de interpor recursos e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame em referência.

(local, data)

.....
Nome - assinatura
Cargo

Obs. Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes e deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante, digitada e sem rasuras.

ANEXO IV

MODELO DE HABILITAÇÃO PRÉVIA

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 02/2022
Processo nº. 35917/2021

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS PARA ATENDER ALUNOS COM RESTRIÇÃO ALIMENTAR.

A.....(nome do licitante), por seu representante legal (doc. Anexo), inscrita no CNPJ sob nº com sede em....., nos termos do Artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos nas cláusulas do Edital em epigrafe.

Sendo expressão da verdade subscrevo-me.

Data,.....

.....
(Nome do licitante e representante legal)

Obs. Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes e deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante, digitada e sem rasuras.

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 02/2022
Processo nº. 35917/2021

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS PARA ATENDER ALUNOS COM RESTRIÇÃO ALIMENTAR.

A empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., inscrição estadual nº, estabelecida à Av./Rua, nº, bairro, na cidade de, telefone, fax, vem pela presente apresentar anexa sua proposta de preços para ata de registro de preços para aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar, de acordo com as exigências do presente edital.

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
1.1	Adoçante 100% Stévia, embalagem aproximadamente contendo 60ml.	UND	10		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01						R\$ XX,XX

LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
2.1	Arroz integral. A embalagem primária do produto deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, incolor, contendo 1 kg.	KG	50		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 02						R\$ XX,XX

LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
3.1	Biscoito doce com fibras, sem lactose e sem glúten. A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Cada embalagem deverá apresentar	PCT	200		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	peso líquido máximo de 150 g (cento e cinquenta gramas).					
3.2	Biscoito doce tipo Maisena sem lactose. A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).	PCT	210		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
3.3	Biscoito salgado sem lactose. A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).	PCT	210		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
3.4	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor Chocolate. A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400 g (quatrocentos gramas) a 500 g (quinhentos gramas).	PCT	210		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
3.5	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor Coco. A embalagem primária do produto deverá ser em pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400 g (quatrocentos gramas) a 500 g (quinhentos gramas).	PCT	210		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
3.6	Biscoito salgado integral tipo Cream-Cracker sem lactose. A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).	PCT	210		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
3.7	Biscoito salgado sem lactose, sem ovos e sem glúten. A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 210 g (duzentos e dez gramas)	PCT	50		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03	R\$ XXX,XX
--	-------------------

LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
4.1	Bolinho simples individual sem glúten, sem lactose, sem açúcar, embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, 40 g cada.	UND	1730		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 04						R\$ XX,XX

LOTE 05						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
5.1	Cacau 100%. Caixa com aproximadamente 100 g.	UND	20		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 05						R\$ XX,XX

LOTE 06						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
6.1	Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380 g (trezentos e oitenta gramas).	Lata	300		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 06						R\$ XX,XX

LOTE 07						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
7.1	Fórmula infantil a base de aminoácidos livres para lactentes. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	100		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
7.2	Fórmula infantil de aminoácidos elementar e não alergênica, para crianças acima de 01 ano de idade. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	100		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
7.3	Fórmula infantil de seguimento para lactentes e crianças primeira infância. A embalagem primária do	Lata	100		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).					
7.4	Fórmula infantil de soja. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	400		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
7.5	Fórmula infantil para lactentes e crianças de primeira infância com prebióticos, fibras e nucleotídeos. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	50		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 07						R\$ XXX,XX

LOTE 08						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
8.1	Composto lácteo constituído de Leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco), estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400 g (quatrocentos gramas).	Lata	200		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 08						R\$ XX,XX

LOTE 09						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
9.1	Macarrão tipo sêmola sem ovos de 1ª qualidade. A embalagem primária do produto deverá ser em saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas).	PCT	120		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

9.2	Macarrão Integral. A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 g (quinhentos gramas).	PCT	40		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 09						R\$ XXX,XX

LOTE 10						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
10.1	Óleo refinado de milho. A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 g (novecentos gramas).	10	FRASCO		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 10						R\$ XX,XX

LOTE 11						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
11.1	Creme vegetal com sal. Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma. Embalagem contendo 250 g (duzentos e cinquenta gramas).	PCT	50		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
11.2	Creme vegetal sem sal. Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e	PCT	30		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

cúrcuma. Embalagem contendo 250 g (duzentos e cinquenta gramas).					
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 11					R\$ XXX,XX

Valor total da Proposta – R\$----- (por extenso)

- 1- Os preços cotados contemplam todas as especificações descritas acima.
- 2- Os preços ofertados têm como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento, pela Secretaria responsável. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre o fornecimento.
- 3- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura dos envelopes “PROPOSTA”
- 4- Apresentamos nossos dados bancários:

NOME DO BANCO Nº

NOME DA AGÊNCIA Nº

NÚMERO DA CONTA

Local, ____ de _____ de ____ 2022.

(assinatura do responsável pela empresa)
Nome – Cargo

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 02/2022
Processo nº. 35917/2021

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS PARA ATENDER ALUNOS COM RESTRIÇÃO ALIMENTAR.

....., inscrito no CNPJ nº.....,
por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr.(a)....., portador da Carteira de Identidade
nº....., CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto
no inc. V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº
9854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis)
anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos.

.....
(local e data)

.....
(assinatura do responsável pela empresa)
Nome - Cargo

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTOS EM
CONTRATAR COM A PREFEITURA.**

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 02/2022
Processo nº. 35917/2021

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS
ESTOCÁVEIS ESPECIAIS PARA ATENDER ALUNOS COM RESTRIÇÃO
ALIMENTAR.**

Eu, _____, portador do documento de identidade RG n.º
_____ e CPF n.º _____, na condição de representante legal da
licitante _____, inscrita sob o CNPJ n.º
_____, interessada em participar do Pregão Presencial
supracitado, declaro sob as penas da lei que a mesma não possui qualquer fato
impeditivo legal para licitar ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba.

Carapicuíba, ___ de _____ de _____.

(assinatura do responsável pela empresa)
Nome - Cargo

ANEXO VIII

**MODELO DE HABILITAÇÃO PRÉVIA ESPECÍFICA PARA MICROEMPRESA E EMPRESAS
DE PEQUENO PORTE.**

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 02/2022
Processo nº. 35917/2021

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS
ESTOCÁVEIS ESPECIAIS PARA ATENDER ALUNOS COM RESTRIÇÃO
ALIMENTAR.**

A.....(nome do licitante), por seu representante legal (doc. Anexo), inscrita no CNPJ sob nº com sede em....., nos termos do Artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos nas cláusulas do Edital em epígrafe, exceto no que diz respeito aos requisitos de regularidade fiscal e trabalhista, que serão provados no momento oportuno, conforme estabelecido pelo edital, nos termos do autorizado pelos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006

Sendo expressão da verdade subscrevo-me.

Data,.....

(assinatura do responsável pela empresa)
Nome - Cargo

**Obs. Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes e deverá ser
apresentada em papel timbrado da licitante, digitada e sem rasuras.**

ANEXO IX

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ESTÁ ENQUADRADO COMO
MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ART. 3º
DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06.**

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 02/2022
Processo nº. 35917/2021

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS
ESTOCÁVEIS ESPECIAIS PARA ATENDER ALUNOS COM RESTRIÇÃO
ALIMENTAR.**

A _____(nome da licitante)_____, qualificada como microempresa (ou empresa de pequeno porte) por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, declara para os devidos fins de direito que pretende postergar a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista para o momento oportuno, conforme estabelecido no edital, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Declara ainda, que não está enquadrada em nenhuma das hipóteses do § 4º do artigo 3 da lei supra citada.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

_____ (Local) _____, _____ (data) _____

(assinatura do responsável pela empresa)
Nome - Cargo

Obs. Esta declaração deverá ser entregue fora dos envelopes e deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante, digitada e sem rasuras.

ANEXO X

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2022

PREGÃO Nº. 02/22

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situado na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito Marco Aurélio dos Santos Neves, RG nº: 19.236.215 - X e CPF: 157.388.248 – 81 e a Secretária _____, após a homologação do resultado obtido no **Pregão Supra**, **RESOLVE**, nos termos do artigo 15, da Lei nº 8.666/93, **REGISTRAR O(S) PREÇO(S)** para **eventual aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar**, em atendimento à Secretaria Municipal de Educação, em conformidade com os itens do Anexo I deste instrumento oferecidos pelas seguintes empresas:

Para os itens que constam do Anexo I foram registrados os preços ofertados pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na _____, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) _____, portador(a) da cédula de identidade R.G. nº _____ e C.P.F. nº _____:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar, nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** supra.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por 12 (doze) meses, contado a partir de sua assinatura.

2.2. A Administração Municipal não será obrigada a adquirir o objeto desta Ata, podendo licitar quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. O(s) preço(s) a ser(em) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao **preço ofertado pela empresa signatária**, consoante documentação pertinente anexa.

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador desta Ata deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.4.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, os órgãos gerenciadores da Ata à Secretaria solicitante, com auxílio do Departamento de Licitação poderão:

3.5.1. Liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

3.6. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Licitações e Compras deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

3.7. O Departamento de Licitações e Compras promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a continuidade na aquisição dos materiais.

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 4.1.** A entrega dos materiais será realizada conforme o Anexo I que faz parte integrante desta ata.
- 4.2.** Arcar com as despesas de frete e demais encargos referentes dos materiais;
- 4.3.** Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.
- 4.4.** Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 55, XIII da Lei nº 8666/93.
- 4.5.** A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.
- 4.6.** Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.
- 4.7.** À Secretaria solicitante caberá o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:
- a) provisoriamente**, pelo prazo de até 05 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;
- b) definitivamente**, após 5 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade e quantidade, para a consequente aceitação do objeto entregue.
- 4.8.** Constadas quaisquer irregularidades nos materiais, a Secretaria solicitante poderá:
- 4.8.1.** rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar irregularidades, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.8.2. determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de equipamentos ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.8.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata imediatamente após a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.8.4. A recusa da detentora da Ata em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

4.9. Os materiais deverão estar prontos para uso em conformidade com as normas de segurança.

4.10. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, e demais encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.11. A Secretaria solicitante receberá o objeto para verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

4.12. O preço deverá ser cotado para a entrega em até 10 (dez) dias corridos dos materiais nos endereços conforme Termo de Referência, Anexo I deste Edital, ou nos locais previamente informados pela Secretaria requisitante em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades, em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pela Secretaria requisitante.

5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, em nome da detentora da Ata, conforme indicado em sua proposta.

5.3. Caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora da Ata, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se sua contagem a partir da data do respectivo cumprimento.

5.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A **detentora da Ata** terá seu registro cancelado nas seguintes hipóteses:

- a)** descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;
- b)** não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;
- c)** não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d)** por razões de interesse público.

6.2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 6.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho do diretor do Departamento de Licitações e Compras.

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

7.1. A **detentora da Ata** poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

7.2. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento desta Ata de Registro de Preços, ou não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar o fornecimento do objeto da licitação:

- a)** Greve geral;
- b)** Calamidade pública;
- c)** Interrupção dos meios de transportes
- d)** Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e)** Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

7.2.1. Os casos enumerados nesse subitem deverão ser satisfatoriamente justificados pela **detentora da Ata**.

7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Departamento de Licitações e Compras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência.

7.3.1. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 (vinte e quatro) horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência, como caso fortuito ou de força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1 São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

8.1.1. Advertência;

8.1.2. Multa;

8.2. Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega dos materiais, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a assinatura do contrato e/ou praticar quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666/93 estando impedida de contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante esta Prefeitura, sem prejuízo das multas e demais sanções prevista no edital e nesta ata.

8.3. Pela inexecução total da obrigação, objeto da licitação será aplicado multa de até 20% (vinte por cento) do valor do mesmo;

8.4. Pela inexecução parcial do contrato será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não cumprida;

8.5. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

8.6. A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega dos materiais, em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de entrega, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição dos materiais, e demais sanções aplicáveis.

8.7. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

8.8. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

8.9. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

8.10. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

8.11. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pelo artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes.

8.12. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

8.13. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega dos materiais até o término da respectiva data.

9.2. A Administração não se obrigará a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições estabelecidas no **Pregão** que dá origem a esta Ata.

9.3. Na contagem dos prazos estabelecidos Ata, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** que da origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº 8.666/93.

10. DO FORO

10.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriunda da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carapicuíba, com renúncia de outros, por mais privilegiados que sejam.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelos representantes das partes.

Carapicuíba, ___ de _____ de _____.

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Marco Aurélio dos Santos Neves – Prefeito

Secretaria Municipal de Educação

Contratada

Testemunhas:

Nome:

RG:

Nome:

RG:

ANEXO XI
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____
ADVOGADO (S)/ Nº OAB/e-mail: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Carapicuíba, ____ de ____ de ____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.