

COMPROVANTE DE RETIRADA DO EDITAL DE PREGÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 59/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS.

DADOS DO INTERESSADO:

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

O interessado, 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 a 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 Nº 59/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 6904/2022

DATA E LOCAL DE ENTREGA E ABERTURA DOS ENVELOPES: 30/06/2022 ÀS 15:00 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 Centro Administrativo da Prefeitura, situada na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, tipo **MENOR PREÇO**, para aquisição de alimentos estocáveis especiais, conforme especificação do Anexo I, parte integrante deste instrumento, em atendimento à Secretaria 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 na dotação orçamentária **SEME nº 229 – 08.03.12.08.03.12.122.0002.3.3.90.30.7.229**.

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 lances;

ANEXO III – Modelo de credenciamento;

ANEXO IV – Modelo de proposta;

ANEXO V – Modelo de declaração;

ANEXO VI – Modelo de declaração de inexistência de impedimentos para contratar com a Prefeitura;

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

ANEXO VIII – Minuta do contrato;

ANEXO IX– Modelo de 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 - CEP: 06310-030, ou através do e-mail: compras@carapicuiiba.sp.gov.br ou através do site <http://www.carapicuiiba.sp.gov.br>.

Esclarecimentos: Departamento de Licitações e Compras – sito na Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030 - telefone (11) 4164-5500 ramal 5442, ou por e-mail: compras@carapicuiiba.sp.gov.br.

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto a aquisição de alimentos estocáveis especiais, em atendimento à solicitação da Secretaria de Educação, conforme especificação no Anexo I, que é parte integrante deste edital.

2. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

2.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da expedição da autorização de fornecimento, expedida pela Secretaria de Educação, podendo ser prorrogado na forma da Lei.

3. DO PREÇO

3.1. O preço deverá ser cotado para a entrega na Secretaria de Educação – Avenida Sandra Maria, nº 66, Jardim das Belezas, Carapicuíba/SP, de segunda a sexta-feira, das 08:00h às 17:00h, 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.

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta licitação exclusivamente microempresas e empresas de pequeno porte, interessadas, 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.** Suspensas temporariamente para licitar com essa Administração;
- 4.2.3.** Impedidas de licitar e contratar com essa Administração;
- 4.2.4.** Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 4.2.5.** Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 com suas alterações posteriores.

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

5.1.1. Os Envelopes “PROPOSTA” e “DOCUMENTAÇÃO” deverão ser entregues impreterivelmente no dia e horário do preâmbulo deste edital, Identificados, na Sala de Licitações, Departamento de Licitações e Compras, situado na Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, onde serão protocolados.

5.2. A abertura dos envelopes se dará do mesmo dia, no endereço acima indicado, na sala de licitações, em ato público.

6. DA APRESENTAÇÃO DOS 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 DO MUNICÍPIO DE CARAPICUIBA
ENVELOPE Nº. 01
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 59/2022
“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 e regularidade fiscal e trabalhista, em envelope hermeticamente fechado, contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
ENVELOPE Nº. 02
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 59/2022
“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, e que **deverá ser apresentado fora dos envelopes**.

7.3. Tratando-se de representante legal (sócio (a), proprietário (a), dirigente ou assemblado), poderá ser apresentado 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 representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances negociar preços, 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. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciado.

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

7.9. Será indeferido os credenciamentos 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.

7.10. 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.

7.11. Sendo os documentos para o credenciamento: contrato social, documento com foto, habilitação prévia (ANEXO IV) e/ou habilitação prévia específica para micro-empresas (ME) ou empresas de pequeno porte (EPP) (ANEXO VIII), credenciamento (ANEXO III) e/ou procuração, declaração de enquadramento com micro empresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) (ANEXO IX), quando for o caso. As declarações devem ser apresentadas em papel timbrado da licitante, totalmente digitada e sem rasuras.

7.12. 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, após o respectivo credenciamento.

7.13. 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 Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS:

8.2.1. O envelope Nº 01 deverá conter a Proposta de Preços (Anexo IV);

8.2.2. A Proposta de Preços deverá indicar o objeto ofertado e total da proposta, observando as exigências estabelecidas neste instrumento.

8.2.3. A Proposta deverá ser apresentada em única via, 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 itens ofertados, **com indicação de marca**, conforme padrão definido no Anexo I;

8.2.3.3. O preço unitário e total dos itens expressos por algarismos, o valor total da proposta expressos em algarismos e por extenso;

8.2.3.3.1. O preço deve ser cotado em moeda nacional, em algarismo.

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

8.2.3.3.3. 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.

8.2.3.4. 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 à 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 VI).

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 V).

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) 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:

8.3.4.2 Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeito de Negativa, relativos a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

8.3.4.3 Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos 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.

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

8.3.4.5 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;

8.3.4.6 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.

8.3.4.7 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.

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

8.3.5.1 Certidão negativa de falência, concordatas, recuperações judiciais e extrajudiciais, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura dos envelopes.

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

8.3.4.1.2. Prova de Capital Social ou Patrimônio Líquido igual ou superior a 10 % do valor total estimado da licitação.

9. 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, 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. 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 a 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 no item do Anexo II, preço do Termo de Decréscimo por Lance da Prefeitura de Carapicuíba, e o tempo de duração dos lances será definido 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 lance verbal, será verificada a conformidade das propostas que oferecem menor preço por lote, com o parâmetro de preço definido no termo de referência da Prefeitura, 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 lote, 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, a qual terá como critério o menor lance, observada as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital.

9.2.6. Na situação em que duas ou mais empresas apresentarem o mesmo valor, a classificação será decidida nos termos do artigo 45 § 2º da Lei nº 8.666/93).

9.2.6.1. Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto 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.

9.2.6.2. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação do proponente classificado por lote em primeiro lugar.

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

9.2.6.4. 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.

9.2.6.5. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 9.1.10, 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 do contrato, ou revogar a licitação.

9.2.6.6. 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.

9.2.6.7. 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.

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

9.2.6.9. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante conforme previsto no item 9.1.13, importará na decadência do direito de recurso e na declaração da pregoeira do licitante vencedor.

9.2.6.10. 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.

9.2.6.11. 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 contrato com o(s) licitante(s) vencedor (es) do processo licitatório.

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

9.2.6.13. 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.

9.2.6.14. Nas situações previstas no item 9.1.7. a pregoeira negociará diretamente com o proponente para que seja obtido o melhor preço.

9.3. DAS AMOSTRAS

9.3.1. A licitante classificada em 1º lugar deverá encaminhar **01 (um) amostra de cada item que compõe o lote, no prazo de 03 (três) dias úteis** a contar da data da sessão do pregão, para análise da Secretaria de Educação, sendo que o resultado será divulgado antes da classificação final, adjudicação e homologação.

9.3.1.1. Cada amostra apresentada deverá estar na embalagem primária original de fornecimento, devidamente rotulada e identificada com etiqueta que contenha: o número do item, nome da proponente e número do processo licitatório, devidamente relacionadas em papel timbrado da empresa licitante.

9.3.1.2. As amostras serão analisadas por técnicos da Secretaria de Educação, que, no caso de desaprovação, emitirá parecer com as justificativas técnicas da recusa.

9.3.1.3. Em caso de recusa da amostra, a licitante será desclassificada para o item sendo convocados os licitantes subsequentes.

9.3.2. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

9.3.2.1. A licitante classificada em 1º lugar deverá apresentar os seguintes **documentos complementares, juntamente com as amostras, no prazo de até 03 (três) dias úteis**, a contar da data da sessão do pregão, para análise da Secretaria de Educação, sendo que o resultado será divulgado antes da classificação final, adjudicação e homologação:

9.3.2.1.1. Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde;

9.3.2.1.2. 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);

9.3.2.1.3. Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária.

9.3.3. 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.

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 do contrato.

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 DO CONTRATO

12.1. A Contratada deverá assinar o Contrato em até 05 (cinco) dias, 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 contrato.

12.3. O contrato a ser firmado 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 do objeto da presente licitação e obedecidas à forma da minuta constante do Anexo VIII, observadas as condições específicas do Anexo I.

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

13. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

13.1. O objeto devera ser entregue conforme solicitação da Secretaria de Educação, em até 10 (dez) dias corridos, sendo que a entrega será na Avenida Sandra Maria, nº 66, Jardim das Belezas, Carapicuíba/SP, das 08h00 às 17h00, ou no local previamente informado pela Secretaria requisitante, após ordem de fornecimento expedida pela Secretaria de Educação.

13.2. A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

13.2.1. Ocorrendo o descrito no Item 13.2 a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via “email”, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, especialmente de preço.

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 no 1º (primeiro) dia útil imediatamente subsequente ao da formal comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificção, apresentada pelo fornecedor e aceita pela

Secretaria requisitante, implicará na aplicação das sanções previstas no item 16 e subitens deste Edital.

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

14.1.5. Estando em conformidade com o proposto, após o 3º (terceiro) dia do recebimento provisório, a Secretaria requisitante, atestará o recebimento definitivo dos materiais, objeto desta da licitação.

15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de recebimento emitido pela Secretaria de Educação.

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 do material, 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 previstas no edital e neste contrato.

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 do material 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 do material, 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 Geral, sito a Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, 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 Canuta da Silva, auxiliada pela equipe de apoio nomeada pela Portaria nº. 1.564 de 17 de agosto de 2021.

Carapicuíba, 10 de junho de 2022.

Eidmar Canuta da Silva
Pregoeira

Marco Aurélio dos Santos Neves
Prefeito

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA, QUANTIDADE, DESCRIÇÃO DO OBJETO E ORÇAMENTO ESTIMADO

1. OBJETO

Aquisição de alimentos estocáveis especiais.

2. JUSTIFICATIVA

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. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS ALIMENTOS ESPECIAIS

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS Compra Estimada para 200 dias letivos

QUANTITATIVO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND	QTDE MENSAL ESTIMADA	QTDE ANUAL ESTIMADA
1	Adoçante 100% Stévia	Und	1	10
2	Arroz Integral	Kg	5	50
3	Biscoito doce com fibras, sem lactose e sem glúten	Pct	20	200
4	Biscoito doce Tipo Maisena sem lactose	Pct	21	210
5	Biscoito Salgado sem lactose	Pct	21	210
6	Biscoito doce Tipo Rosquinha sem lactose sabor Chocolate	Pct	21	210
7	Biscoito doce Tipo Rosquinha sem lactose sabor Coco	Pct	21	210
8	Biscoito salgado Integral tipo Cream-Cracker sem lactose	Pct	21	210
9	Biscoito salgado sem lactose, sem ovos e sem glúten	Pct	5	50
10	Bolinho Simples Individual sem Glúten, sem	Und	173	1730

	Lactose, sem açúcar			
11	Cacau 100%	Und	2	20
12	Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose	Latas	30	300
13	Composto Lácteo Sem Lactose	Latas	20	200
14	Macarrão tipo sêmola sem ovos de 1ª qualidade	Pct	12	120
15	Óleo refinado de milho	Frasco	1	10
16	Creme vegetal com sal	Pt	5	50
17	Creme vegetal sem sal	Pt	3	30
18	Macarrão Integral	Pct	4	40

DESCRIPTIVO

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

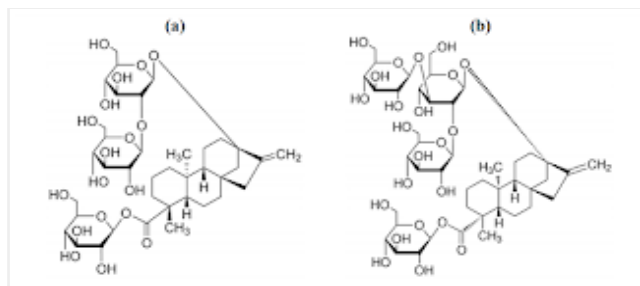
Odor: característico

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-glucopyranosyl ester 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 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível.

EMBALAGEM

Adoçante Stevia Líquido aproximadamente com 60ml. 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 – 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 - 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 - 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 - 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 - 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 - 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 - 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 - 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 gluten, 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- 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 permitido 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: 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. 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-QUÍMICA

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 – 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/ 1ª 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	+

PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 9 (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 - 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.

14 - 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 N° 8990 de 19/07/2001; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – Anvisa /MS e Decreto N° 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 10^2

Bacillus cereus UFC/g – Máximo 3×10^3

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”.

15 – 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 nº 359 e 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS, RDC nº 175 de 08/07/03-ANVISA/MS; RDC nº 12 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 210º 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 6 (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.

16 - 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 6 (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.

17 - 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 confirmem 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 6 (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.

18 - 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 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 nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 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 N° 8990 de 19/07/2001; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – Anvisa /MS e Decreto N° 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”.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. PROCEDIMENTO PARA ENTREGA

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. 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.

4.2. ENTREGA

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

5. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E AMOSTRA DE PRODUTOS

5.1. AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

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

Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou cópia reprográfica autenticada da Comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde.

Uma via original ou cópia reprográfica autenticada da 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).

Cópia reprográfica autenticada do Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da **licitante melhor classificada**.

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.

A **licitante melhor classificada** deverá encaminhar amostras dos produtos em até 3 (três) dias úteis **após convocada na sessão pública deste Pregão**. No caso de reprovação de alguma amostra, a empresa será desclassificada.

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.

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 Carapicuíba.

6. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser renovado nas formas da lei.

7. DESCRIÇÃO DO OBJETO, QUANTIDADE E ORÇAMENTO ESTIMADO

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.1	Adoçante 100% Stévia - Embalagem contendo aproximadamente 60 ml.	UND	10	R\$ 22,25	R\$ 222,50
1.2	Arroz integral – A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico e incolor contendo 1 kg.	KG	50	R\$ 11,27	R\$ 563,50
1.3	Biscoito doce com fibras, sem lactose e sem glúten. A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200g (duzentos gramas).	Pacote	200	R\$ 32,67	R\$ 6.534,00
1.4	Biscoito doce tipo Maisena sem lactose. A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200g (duzentos gramas).	Pacote	210	R\$ 6,12	R\$ 1.285,20
1.5	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 200g (duzentos gramas).	Pacote	210	R\$ 8,24	R\$ 1.730,40
1.6	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor chocolate. 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).	Pacote	210	R\$ 22,20	R\$ 4.662,00
1.7	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor coco. A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com	Pacote	210	R\$ 18,45	R\$ 3.874,50

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	capacidade para 400g (quatrocentos gramas) a 500g (quinhentos gramas).				
1.8	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 200g (quatrocentos gramas).	Pacote	210	R\$ 6,88	R\$ 1.444,80
1.9	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 210g (duzentos e dez gramas).	Pacote	50	R\$ 37,50	R\$ 1.875,00
1.10	Bolinho Simples individual sem glúten, sem lactose, sem açúcar, embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, 40 gramas cada.	UND	1.730	R\$ 8,52	R\$ 14.739,60
1.11	Cacau 100% - Caixa com aproximadamente 100 gramas.	UND	20	R\$ 25,74	R\$ 514,80
1.12	Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380g (trezentos e oitenta gramas).	Lata	300	R\$ 40,75	R\$ 12.225,00
1.13	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 400g (quatrocentos gramas).	Lata	200	R\$ 41,77	R\$ 8.354,00
1.14	Macarrão tipo sêmola sem ovos de 1º qualidade. A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).	Pacote	120	R\$ 10,98	R\$ 1.317,60
1.15	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 ml (novecentos mililitros).	Frasco	10	R\$ 33,13	R\$ 331,30
1.16	Creme vegetal com sal - Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e	Pote	50	R\$ 9,66	R\$ 483,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	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 gramas.				
1.17	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 gramas.	Pote	30	R\$ 11,10	R\$ 333,00
1.18	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 500g (quinhentos gramas).	Pote	40	R\$ 13,40	R\$ 536,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01					R\$ 61.026,20

VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO R\$ 61.026,20 (sessenta e um mil vinte e reais e vinte centavos).

OBS: Poderão participar desta licitação exclusivamente microempresas e empresas de pequeno porte, interessadas, do ramo pertinente ao objeto da contratação, conforme artigo 48 inciso I da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006.

ANEXO II

DECRÉSCIMOS MÍNIMOS POR LANCE

LOTE	DECRÉSCIMOS MÍNIMOS
1	R\$ 500,00

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

ANEXO III

MODELO DE DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO

À

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 59/2022
Processo nº. 6904/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS.

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), CREDENCIA o(a) SR(a), 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 PROPOSTA

À
Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 59/2022
Processo nº. 6904/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS.

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 abaixo sua proposta de preços para a aquisição de alimentos estocáveis especiais, de acordo com as exigências do presente edital.

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
1.1	Adoçante 100% Stévia - Embalagem contendo aproximadamente 60 ml.	UND	10		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
1.2	Arroz integral – A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico e incolor contendo 1 kg.	KG	50		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
1.3	Biscoito doce com fibras, sem lactose e sem glúten. A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200g (duzentos gramas).	Pacote	200		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
1.4	Biscoito doce tipo Maisena sem lactose. A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200g (duzentos gramas).	Pacote	210		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
1.5	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 200g	Pacote	210		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	(duzentos gramas).					
1.6	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor chocolate. 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).	Pacote	210			
1.7	Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor coco. 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).	Pacote	210			
1.8	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 200g (quatrocentos gramas).	Pacote	210			
1.9	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 210g (duzentos e dez gramas).	Pacote	50			
1.10	Bolinho Simples individual sem glúten, sem lactose, sem açúcar, embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, 40 gramas cada.	UND	1.730			
1.11	Cacau 100% - Caixa com aproximadamente 100 gramas.	UND	20			
1.12	Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380g (trezentos e oitenta gramas).	Lata	300			
1.13	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	Lata	200			

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	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 400g (quatrocentos gramas).					
1.14	Macarrão tipo sêmola sem ovos de 1º qualidade. A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).	Pacote	120			
1.15	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 ml (novecentos mililitros).	Frasco	10			
1.16	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 gramas.	Pote	50			
1.17	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 gramas.	Pote	30			
1.18	Macarrão Integral - A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado,	Pote	40			

hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500g (quinhentos gramas).						
VALOR TOTAL DO LOTE 01						R\$ XXXX,XX
(VALOR TOTAL DO LOTE 01 POR EXTENSO)						

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$,.....(por extenso).

- 1- Os preços ofertados têm como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, contados do fornecimento do objeto, pela unidade recebedora. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto.
- 2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura do envelope “PROPOSTA”.
- 3- 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

Nome e Cargo

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

À

Prefeitura do Município de Carapicuíba

Pregão Presencial nº. 59/2022

Processo nº. 6904/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS.

....., 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)

.....
(representante legal)

ANEXO VI

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

À
Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 59/2022
Processo nº. 6904/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS.

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 supra citado, declaro sob as penas da lei que a mesma não possui qualquer fato impeditivo legal para licitar ou contratar com a Administração Pública.

_____, ____ de _____ de 2022.

assinatura e carimbo

ANEXO VII

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

À
Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Presencial nº. 59/2022
Processo nº. 6904/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS ESPECIAIS.

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, estando classificada como microempresa (ou empresa de pequeno porte), 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 e suas alterações.

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 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 VIII

MINUTA DO CONTRATO

INSTRUMENTO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 59/2022.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 6904/2022

SECRETARIA GESTORA: Secretaria de Educação.

Contrato de Empreitada que entre si celebram a PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUIBA e a Empresa na forma abaixo:

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICIPIO DE CARAPICUIBA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 44.892.693/0001-40, sito a Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Sr. Marco Aurélio dos Santos Neves, portador do RG nº. 19.236.215-x e CPF nº. 157.388.248-81 e pela Secretária de Educação, Sra. XXXXXXXXXX, portador do RG nº. XX.XXX.XXX-X, e inscrito no CPF nº. XXX.XXX.XXX-XX.

CONTRATADA:, inscrita no CNPJ/MF sob o nº., estabelecida à, Estado de, na cidade de, legalmente aqui representada na forma de seu Contrato Social e alterações subsequente e pelo Senhor,,, portador da cédula de identidade RG nº e do CPF/MF nº.

CLÁUSULA PRIMEIRA

DO OBJETO DO CONTRATO E FUNDAMENTO LEGAL

O objeto do presente contrato é a aquisição de alimentos estocáveis especiais, pelo que declara-se em condições de fornecer o objeto, em estreita observância com o indicado no termo de referência, nas especificações e na documentação, objeto desta licitação, através do Edital do pregão nº 59/22, realizada que foi, sob o regime de empreitada por preço unitário, tipo menor preço e devidamente homologada pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEGUNDA
DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL

Ficam integrados a este Contrato, independente de transcrição, os seguintes documentos cujos teores são de conhecimento da CONTRATADA, a qual neste ato declara conhecê-los e aceitá-

los: atos convocatórios, edital de licitação, especificações do Descritivo do objeto (ANEXO I), proposta da proponente vencedora, parecer de julgamento e legislação pertinente à espécie.

Parágrafo Único

Será incorporada a este Contrato, mediante TERMOS ADITIVOS, qualquer modificação que venha a ser necessária durante a sua vigência, decorrente das obrigações assumidas pela CONTRATADA, alterações no objeto, especificações, prazos ou normas gerais da CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCEIRA DO VALOR

O valor total, de acordo com o preço ofertado, para o fornecimento do objeto deste contrato é de R\$..... (.....), daqui por diante denominado "VALOR CONTRATUAL".

CLÁUSULA QUARTA DAS ENTREGAS NÃO PREVISTAS

A CONTRATANTE reserva-se o direito de acrescentar ou reduzir, se julgar necessário, outros objetos até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial deste Contrato, conforme assim faculta os termos do parágrafo 1º do artigo 65 da Lei 8.666, de 21/06/93.

CLÁUSULA QUINTA DA FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento do objeto ora fornecido será efetuado em moeda brasileira até 30 (trinta) dias após a apresentação protocolada dos documentos:

a) Nota fiscal eletrônica com discriminação resumida do objeto entregue, número da licitação, número deste Contrato, e outros que julgar convenientes, não apresente rasuras e/ou entrelinhas.

Parágrafo Primeiro

Os preços correspondentes a cada objeto serão pagos de acordo com os valores constantes da proposta da Contratada, aceitos na licitação.

Parágrafo Segundo

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 Eletrônica/Fatura.

CLÁUSULA SEXTA REAJUSTE DE PREÇOS

Para o objeto da presente contratação, não será aceito reajuste de preços durante a vigência do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA DAS PENALIDADES

São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

Advertência;

Multa;

Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega do material, 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 previstas no edital e neste contrato.

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

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

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.

A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega do material 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 do material, e demais sanções aplicáveis.

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.

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

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.

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

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

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

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.

CLÁUSULA OITAVA

DA ENTREGA DO OBJETO

Os itens deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos, conforme solicitação da Secretaria de Educação, sendo que a entrega será na Secretaria de Educação, sito a Avenida Sandra Maria, nº 66, Jardim das Belezas, Carapicuíba/SP, das 08:00h às 17:00h após autorização de fornecimento expedida pela Secretaria solicitante.

A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

CLÁUSULA NONA

DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do presente Contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de expedição da “Ordem de Fornecimento” emitida pela Secretaria de Educação, podendo ser prorrogado na forma da Lei.

Parágrafo Primeiro

Enquanto perdurar a suspensão do objeto deste Contrato por motivos de força maior, bem como a suspensão do Contrato por ordem da CONTRATANTE, ficarão suspensos os deveres e responsabilidades de ambas as partes com o contratado, não cabendo, ainda, a nenhuma das partes a responsabilidade pelos atrasos e danos correspondentes ao período de paralisação.

Os atrasos provenientes da ocorrência de simples chuvas ou de greve do pessoal da CONTRATADA não poderão ser alegados como decorrentes de força maior e, portanto não poderão ser utilizados como argumento para prorrogação de prazo.

Parágrafo Segundo

Caso a CONTRATADA não entregue, total ou parcialmente, qualquer dos itens previstos, a CONTRATANTE reserva-se ao direito de adquiri-los de terceiros. Ocorrendo a hipótese mencionada, a CONTRATADA, responderá pelos custos através de glosas de créditos e/ou cauções, e/ou pagamento direto à CONTRATANTE, inclusive será declarada inidônea, ficando suspensa de firmar contrato pelo prazo de até 24 (vinte e quatro) meses, conforme gravidade da infração e dos danos decorrentes.

CLÁUSULA DÉCIMA

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA se obriga a:

- (a)** Atender plenamente o descrito do Edital;

- (b)** Assegurar o objeto deste Contrato e a sua conservação;
- (c)** Permitir e facilitar a fiscalização e/ou inspeção do objeto deste Contrato, a qualquer hora, devendo prestar todos os informes e esclarecimentos solicitados por escrito;
- (d)** Participar a fiscalização a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir o fornecimento do objeto deste Contrato, em parte ou no todo;
- (e)** Providenciar, às suas expensas, de todo e qualquer controle tecnológico necessário ao fornecimento do objeto;
- (f)** Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital que a este deu origem.

Parágrafo Primeiro

Correrá à conta da CONTRATADA todas as despesas e encargos de natureza trabalhista, previdenciária, social ou tributária, incidentes sobre o fornecimento do objeto deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do objeto deste Contrato será feita pela CONTRATANTE, através de profissionais qualificados a serem designados pela Contratante, os quais poderão realizar inspeções do objeto deste Contrato e a CONTRATADA, com obrigação de oferecer todas as condições favoráveis à efetivação de qualquer providência.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DO RECEBIMENTO DO OBJETO

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.

Parágrafo primeiro

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.

A substituição do objeto deverá ocorrer imediatamente após a comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificação, apresentada

pelo fornecedor e aceita pela Secretaria solicitante, implicará na aplicação das sanções previstas no item 16 deste Edital.

Estando em conformidade com o proposto, após o 3º (terceiro) dia do recebimento provisório, a Secretaria atestará o recebimento definitivo do material, objeto desta da licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta da dotação **SEME nº 229 – 08.03.12.08.03.12.122.0002.3.3.90.30.7.229**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

DA RESCISÃO

A CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir, o presente Contrato, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem que à CONTRATADA caiba o direito de indenização de qualquer espécie, nos seguintes casos:

- (a)** Quando for decretada sua falência;
- (b)** Quando do requerimento de sua concordata;
- (c)** Quando, por qualquer outra razão, for ela dissolvida;
- (d)** Quando a CONTRATADA transferir, no todo ou em parte, este Contrato sem a autorização prévia e expressa da CONTRATANTE.
- (e)** Quando houver atraso na entrega do objeto pelo prazo de 30 (trinta) dias corridos, sem justificativas fundamentais e aceitas pelo poder contratante.

Parágrafo Primeiro

A rescisão do Contrato, quando motivada por qualquer dos itens acima relacionados, implicará na apuração de perdas e danos, sem embargo da aplicação das demais providências legais cabíveis, previstas no respectivo Edital e Anexos na Lei nº 8.666/93 e suas alterações subsequentes e ainda no Código Civil Brasileiro.

Parágrafo Segundo

A CONTRATANTE, por conveniência exclusiva e independentemente de cláusulas expressas, poderá rescindir o Contrato desde que efetue os pagamentos devidos que sejam relativos ao objeto entregue e aprovado.

Parágrafo Terceiro

Declarada a rescisão do contrato, que vigorará a partir da data da sua declaração, a CONTRATADA se obriga, expressa e incondicionalmente, como ora o faz para todos os fins e efeitos, a entregar o objeto deste Contrato inteiramente desembaraçado, não criando dificuldades de qualquer natureza.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão dirimidos de comum acordo entre as partes, com base na legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DAS ALTERAÇÕES

As inclusões ou alterações de qualquer elemento não constante do presente serão efetuadas por TERMO ADITIVO que integrarão o presente Contrato para todos os fins e efeitos de direito.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA DO CONHECIMENTO DAS PARTES

Ao firmar este instrumento, declara a CONTRATADA ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados ao presente Contrato, para nada mais reclamar, em tempo algum.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA DO FORO

Elegem as partes contratantes o foro da cidade de Carapicuíba, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento em 3 (três) vias, para um só efeito legal.

Carapicuíba,.....de..... de 2022.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Marco Aurélio dos Santos Neves – Prefeito

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Lilian Braga Vieira – Secretária 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/email: (*) _____

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 e e interessados 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.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

**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: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).