

EDITAL DE LICITAÇÃO

Modalidade: Pregão Presencial nº 00011/2017 – Registro de Preço 04/2017.

Processo nº: 2017002780

Objetivo: Solicita aquisição de Gêneros Alimentícios, Equipamentos de Segurança e Higiene para

Merenda Escolar da Rede Municipal de Educação Município de Catalão-Goiás.

ÍNDICE

- 1. Preâmbulo.
- 2. Objeto.
- 3. Local, Data e Hora.
- 4. Das Condições de Participação.
- 5. Entrega dos Envelopes.
- 6. Credenciamento.
- 7. Da Participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.
- 8. Da Forma de Apresentação da Proposta e Documentação Habilitação.
- 9. Do Conteúdo do Envelope "Proposta".
- 10. Do Conteúdo do Envelope "Documentos Para Habilitação".
- 11. Sessão do Pregão.
- 12. Da Cota Reservada de 20%.
- 13. Dos Recursos.
- 14. Adjudcação e da Homologação.
- 15. Da Ata de Registro de Preço.
- 16. Da Rescisão Contratual.
- 17. Do Pagamento.
- 18. Da Entrega.
- 19. Dos Recursos Orçamentários.
- 20. Sanções Administrativa.
- 21. Extensão das Penalidades.
- 22. Disposições Gerais.

Anexo I. Termo de Referência – Memorial Descritivo.

Anexo II. Modelo de Proposta Comercial.

Anexo III. Modelo de Credenciamento.

Anexo IV. Modelo de Declaração de Condição de ME ou EPP.

Anexo V. Minuta do Instrumento Contratual da Ata de Registro de Preços.

1



PREGÃO PRESENCIAL COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INVIDIDUAL

EDITAL nº. 00011/2017 Processo nº. 2017002780

DATA DA REALIZAÇÃO	28 de abril de 2017 (sexta-feira)
HORÁRIO DA SESSÃO	09HS:00 MIN
LOCAL DA REALIZAÇÃO	AUDITÓRIO DO PRÉDIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CATALÃO – GO

1. PREÂMBULO

- 1.1. O Município de Catalão, Estado de Goiás, através da Secretaria Municipal de Educação, mediante Pregoeiro designado pelo Decreto Municipal nº 32/2017, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação pública na modalidade PREGÃO PRESENCIAL SOB O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, COM COTA RESERVADA DE 20% PARA MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, ESPECIALIZADA NO RAMO, NOS TERMOS DO ART. 48, III, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, para seleção de proposta mais vantajosa visando a aquisição de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar da rede Municipal de Educação, em conformidade com as disposições do Decreto Municipal nº 576 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações, bem como as condições a seguir estabelecidas. Ficam convocados à competição licitatória todos aqueles que tiverem interesse na matéria e que se enquadrarem nas condições estabelecidas no inteiro teor do Edital, cuja cópias poderão ser obtidas no endereço eletrônico www.catalão.go.gov.br.
- 1.2. As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante.
 - 1.3. Os envelopes contendo as propostas e os documentos de habilitação serão recebidos



no endereço abaixo mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

1.4. A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada no Auditório da Prefeitura Municipal, localizada na Rua Nassin Agel, nº 505, Setor Central, Catalão - GO, iniciandose às 09h00, do dia 28 (vinte e oito) de abril de 2017, e será conduzido pela Pregoeira Sra. Kedna Alves Silvério com auxílio da Equipe de Apoio.

2. DO OBJETO

- 2.1. A presente licitação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, sobre responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações constantes do **Anexo I** (Termo de Referência), que é parte integrante deste edital, bem como as disposições do art. 48, III, da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei 10.520/02, da Lei 8.666/93, Decreto Municipal nº 576 de 08 de abril de 2013.
- 2.2. Os produtos mencionados no item anterior estão agrupados em 02 (dois) GRUPOS, sendo o **GRUPO 1 (Cota Principal)**, e o **GRUPO 2 (cota reservada)**, conforme quantidades definidas e especificações mínimas constantes do **Anexo I** Termo de Referência, parte integrante deste edital.
- 2.3. A empresa participante poderá cotar todos os itens do GRUPO ou somente os itens de seu interesse.
- 2.4. O fornecimento do objeto licitado se dará de forma estimada e parcelada por ata de registro de preço, conforme necessidade da Secretaria Municipal de Educação, e os quantitativos são ESTIMATIVOS não gerando obrigatoriedade da aquisição da totalidade, e está especificado em planilha abaixo:

2.4.1. ANEXO I: GENEROS ALIMENTICIOS ESTOCAVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO - Aspecto: pó homogêneo, cor própria, cheiro característico e sabor doce, umidade máxima 3%. Validade não inferior a seis meses. EMBALAGEM DE DOIS QUILOS. Somente será aceito embalagens de dois quilos.	2 kg	4480
2	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - PACOTE 5 KG - Sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos peneirada, de boa qualidade livre de sujidades, embalagem lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação e data de Validade no mínimo de seis meses.	5Kg	9.200



3	ARROZ TIPO 01, PACOTE 5 KG, beneficiado, polido, longo, fino. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente mínima de seis meses (conforme resolução ANVISA N°12/78). Embalagem de cinco quilos intacta.	5 kg	9400
4	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO - Farinha de trigo enriquecida com ferro e Acido fólico, açúcar, amido de milho e/ ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, isento de irregularidades no produto. Embalagens 800gr data de fabricação recente e data de validade no mínimo de seis meses. Embalagem com 800gr.	Pacote c/ 800g	12.400

2.4.2.ANEXO II: HORTIFRUTIGRANJEROS: FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES, OVOS.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
5	LARANJA – 20 KG. Casca íntegra, coloração amarelo esverdeado, característica consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra, sem manchas, sem sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos, ou deterioração. Levemente amadurecida, sabor acido, levemente adocicado, com suco característico. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas ou sacos próprios para alimentos na quantidade solicitada.	saco	3.400
6	MAÇÃ GALA - Tamanho médio, acondicionadas em caixa correspondendo a 18 kg. Casca vermelha integra, sem rachaduras, bolores ou perfurações, sem manchas escurecidas, sabor e odor característico levemente amadurecido.	caixa	3.200
7	MELANCIA kg - Deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório (peso mínimo 10 kg).	kg	48.000

2.4.3. ANEXO III: PROTEINAS (CARNE BOVINA, FRANGO, PEIXE, SUINA).

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
8	CARNE BOVINA de 1° QUALIDADE: PATINHO MOIDA, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 2,5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, Produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Embalada conforme legislação vigente, com as características organolépticas preservadas, em sacos plásticos transparentes, próprios para alimentos de 2,5 quilos a no máximo 5 quilos conforme solicitado. Com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Resolução ANVISA Nº105 DE 19/05/99.	Kg	22.000



9	CARNE BOVINA 1° QUALIDADE : COCHÃO MOLE, PATINHO Carne bovina em corte cubos, magro, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacotes de 2,5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, Produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo três meses contados a partir da entrega. Embalada conforme legislação vigente, com as características organolépticas preservadas, em sacos plásticos transparentes, próprios para alimentos de 2,5 quilos a no máximo 5 quilos conforme solicitado. Com certificado de vigilância sanitária. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário.	Kg	22.000
10	FRANGO INTEIRO: Consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Conservar a 12°C.	Kg	26.000
11	FILE DE PEIXE TILAPIA: de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que se jam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.	Kg	12.400
12	CARNE SUINA, fresca (Pernil), isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deve rá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo três meses contados a partir da data de entrega.	Kg	8.000

2.4.4. Anexo IV: GENEROS ALIMENTICIOS DE ORIGEM LATICINIOS (CATALÃO)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
13	LEITE PASTEURIZADO (Saquinho) - produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Embalagem sem irregularidades com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com as exigências da ANVISA.	LITRO	155.000

2.4.5. Anexo V: GENEROS ALIMENTICIOS DE ORIGEM PANIFICADOS (CATALÃO)



ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
14	PÃO FRANCÊS 50GR - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Peso de 50g cada unidade, 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, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qual quer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 03 dias a contar no ato da entrega.	Unidade	440.000
15	ROSCA CASEIRA 50gr (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). peso de 50g cada unidade, 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, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qual quer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 03 dias a contar no ato da entrega.	Unidade	312.000
16	PÃO CARECA 50GR (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentam de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qual quer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	Unidade	412.000
17	PÃO DE BATATA 50GR (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). peso de 50g cada unidade, 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, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qual quer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 03 dias a contar no ato da entrega.	Unidade	312.000
18	PÃO DE MILHO 50GR (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada).(ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação.	Unidade	312.000



	Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qual quer natureza em sua confecção. Isento de		
	parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 03 dias a contar no ato da entrega		
19	PAO DE QUEIJO - Embalagem com 1 kg congelado. (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada e temperatura) Contendo informações como data de fabricação e validade. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 76, Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução CD/FNDE n° 26 de 17/06/13. Sem conservantes ou corantes; sem glúten e sem gordura trans; com peso unitário de 15 a 20 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem Primária: sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1 kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. Embalagem Secundária: caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 kg, contendo data de fabricação e validade, número do lote e condições de armazenagem; o produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmica com temperatura de - 12° C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 03 meses de validade.	Kg	20.000
20	BISCOITO DE POLVILHO - Embalagem com 1 kg (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada) Contendo informações como data de fabricação e validade. Biscoito de polvilho, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	kg	4.600

2.4.6. Anexo VI : Gêneros alimentícios POLPA DE FRUTA .

ITEM	Descrição	Und	Qud
21	Polpa de fruta — Abacaxi: produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (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 produto); o prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; O produto deverá estar de acordo com a legislação	Kg	10.000



	vigente especialmente a Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000; Resolução nº 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA; Resolução nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9 (item a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03; Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial).		
22	Polpa de Frutas – Maracujá: produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (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 produto); o prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente especialmente a Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000; Resolução nº 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA; Resolução nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9 (item a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03; Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de análise laboratorial).	Kg	10.000
23	Polpa de fruta – Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o	Kg	8.000



		T	1
	produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto); o prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente especialmente a Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000; Resolução nº 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA; Resolução nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9 (item a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03; Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de		
	análise laboratorial). Polpa de fruta – UVA: produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo		
24	esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (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 produto); o prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente especialmente a Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000; Resolução nº 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA; Resolução nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9 (item a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03; Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial).	Kg	8.000



- 2.5. Os gêneros alimentícios componentes da merenda e todos demais produtos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com características de cada produto (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gêneros descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE,SIF, ABIC e outros).
- 2.6. Caso haja mais de um vencedor para o certame, não será admitido produtos com qualidade distinta, garantindo com isso que os beneficiários recebam igualmente produtos similares.
- 2.7. As especificações dos gêneros alimentícios estão descritas no Termo de Referência –
 Anexo I

3. DO LOCAL, DATA E HORA.

- 3.1. A Sessão Pública de Lances será realizada no Auditório da Prefeitura Municipal de Catalão, **no dia 28 de abril (sexta-feira),** localizado na Rua Nassin Agel, nº 505, Setor Central, Catalão GO, com início às 09:00hs, horário de Brasília-DF.
- 3.2. Não havendo expediente ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data mencionada no item anterior, o certame será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.
- 3.3. A cópia do edital poderá ser adquirida, no site oficial da prefeitura no endereço www.catalão.go.gov.br, na sede da Prefeitura Municipal.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1. Poderão participar da presente licitação empresas legalmente constituídas do ramo de atividade pertinente e que explorem atividades compatível com objeto deste pregão, e que atenderem a todas as exigências legais, inclusive, quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos, e:
- 4.2. Tenham comparecido à Prefeitura Municipal até às 09h do dia 28/04/2017 e entregue os envelopes contendo a documentação e proposta de Preços a pregoeira e sua equipe de apoio.
 - 4.3. Não será admitida a participação de empresas:



- 4.3.1. Que se encontre em regime de recuperação judicial ou em processo de falências, sob concurso de credores, dissolução ou liquidação.
- 4.3.2. Que estejam com o direito de licitar e contratar com Administração Pública, suspenso ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.
- 4.4. Salienta-se que foi estabelecida cota de 20% do objeto deste certame reservada a contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual, representadas na proposta de preços, portanto, a participação nos referidos itens relacionados é restrita às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

5. DA ENTREGA DOS ENVELOPES

- 5.1. Dos envelopes "PROPOSTA COMERCIAL" e "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO".
- 5.1.1. Os envelopes "Proposta Comercial" e "Documento de Habilitação" deverão ser apresentados separadamente de forma indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues a PREGOEIRA, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CATALÃO Envelope nº 1 – Proposta Comercial Pregão Presencial nº 00011/2017 Empresa Licitante: CNPJ:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CATALÃO Envelope nº 2 – Documentos de Habilitação Pregão Presencial nº 00011/2017 Empresa Licitante: CNPJ:

5.2. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.



5.3. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, ou por cópias <u>autenticadas em Cartório</u>. (Se apresentados em originais, os mesmos ficarão retidos no processo).

5.4. A Prefeitura Municipal de Catalão não se responsabilizará por envelopes de "Proposta Comercial" e "Documentação de Habilitação" que não sejam entregues ao Pregoeiro designado, no local, data e horário definidos neste Edital.

6. DO CREDENCIAMENTO

- 6.1. Cada licitante apresentar-se-á com apenas um representante legal que devidamente munido de credencial, <u>será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório</u>, respondendo por sua representada, com poderes para formular ofertas e lances de preços a menor e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, devendo, ainda, no ato da entrega dos envelopes, identificar-se junto ao Pregoeiro, exibindo a Carteira de Identidade ou documento equivalente **autenticada em Cartório**, para conferência dos dados com aqueles informados no documento de credenciamento.
 - 6.2. Por credencial entende-se:
 - 6.2.1. A habilitação do representante, mediante **procuração com firma reconhecida**;
- 6.2.2. Tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados no item anterior supra, que comprove os poderes do mandante para a outorga.
- 6.2.3. Não serão aceitas procurações de plenos poder, <u>sem a respectiva certidão atualizada</u> e sem os poderes especificados no item anterior, sob pena do não credenciamento.
 - 6.2.3.1. A referida certidão poderá ser datada de até cinco dias antes da data do certame.
- 6.2.4. Sócio ou proprietário da empresa proponente, deve apresentar cópia autenticada do respectivo estatuto ou contrato social, e da última alteração estatutária ou contratual (nos casos de alteração contratual consolidada basta apenas a última), no qual sejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 6.2.5. Registro comercial, no caso de empresa individual, devidamente registrada na Junta Comercial competente. Ato constitutivo Estatuto ou Contrato Social e a última alteração em vigor (que poderá ser apresentada na forma consolidada, substituindo o contrato original), devidamente registrado e arquivado na repartição competente, para as Sociedades Comerciais,



e, em se tratando de Sociedade por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a publicação no Diário Oficial da Ata de Assembleia que aprovou o Estatuto, e cópia da Certidão de Arquivamento na repartição competente. <u>Inscrição do ato constitutivo</u>, no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. <u>Decreto de autorização</u>, em se tratando de empresas ou sociedades estrangeiras em funcionamento no país,

e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a

atividade assim o exigir.

6.3. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

- 6.4. A ausência do representante em qualquer momento da sessão importará a imediata exclusão da respectiva credenciada, salvo autorização expressa da pregoeira.
 - 6.5. Para o credenciamento, deverão ser apresentados os seguintes documentos:
 - 6.5.1. Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos da Habilitação.
- 6.5.1.1 O licitante deverá apresentar, no ato da abertura da licitação, declaração expressa "de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos neste certame licitatório". Modelo abaixo:

DECLARAÇÃO	
A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, declara sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de nabilitação exigidos para participar do Pregão Presencial 00011/2017.	
Catalão (GO), de de 2017.	
Nome a assinatura do Diretor ou Representante Legal.	

- 6.5.2. Declaração da Condição de Microempresa ME ou Empresa de Pequeno Porte —EPP.
- 6.5.2.1. A declaração da condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, para fins do tratamento diferenciado de que trata a LC nº 123/06 deverá ser assinada pelo representante legal da empresa, ou pelo contador, ou ainda pela Junta Comercial e, sob as penas da Lei, deverá estar consignado não estarem nas restrições estabelecidas nos incisos do § 4° do art. 3° da citada Lei Complementar. Deverá ser apresentada juntamente com os documentos de credenciamento.
 - 6.6. Prova da condição atual de enquadramento como ME ou EPP.



- 6.6.1. Para fins de comprovação de Enquadramento como Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, nos termos da LC 123/2006 e alterações posteriores, as empresas deverão apresentar um dos seguintes documentos:
- 6.6.1.1 Certidão expedida pela Junta Comercial ou, conforme o caso, a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou equivalente, de seu domicílio;
- 6.6.1.2. Prova de enquadramento na opção pelo SIMPLES NACIONAL, mediante apresentação de documento expedido pelo órgão competente, atualmente expedido através do sítio da Secretaria da Receita Federal do Brasil.
- 6.7. O credenciamento deverá, obrigatoriamente, ser editado em meio magnético através de utilização de planilha eletrônica Excel, ARQUIVO disponibilizado juntamente com Edital, gravado NA MESMA VERSÃO E FORMATO, em Pen-drive, o qual deverá estar etiquetado, com o nome da proponente e entregue juntamente com a proposta, sob pena de desclassificação.

7. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE:

- 7.1. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do art. 43 da Lei Complementar n. º 123/2006.
- 7.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, 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, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa, cuja comprovação será exigida somente para efeito da assinatura do contrato ou instrumentos que o substitua.
- 7.3. A não-regularização da documentação no prazo previsto no § 2° do Art. 43, da LC nº 123/2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTAÇÃO



8.1. A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados separadamente,

- em 2 (dois) envelopes fechados e indevassáveis conforme item 5.1.1 deste Edital.
- 8.2. A "Proposta de Preços", deverá ser apresentada em uma única via sem emendas, rasuras ou entrelinhas, impressa ou digitada em papel timbrado do proponente, com páginas numeradas e rubricadas e a última assinada pelo representante legal da empresa, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais serem apenas rubricadas, contendo dos os elementos presentes no item 9 deste edital.
- 8.3. A Proponente deverá, obrigatoriamente, sob pena de desclassificação, apresentar a proposta em meio magnético (PEN DRIVE), através de utilização de planilha eletrônica do Excel, fornecida juntamente com Edital. O Pen drive contendo o arquivo com a proposta e o credenciamento deverá conter identificação da empresa, e ser entregue juntamente com os envelopes de documentação e proposta.

9. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "PROPOSTA" (envelope 1)

- 9.1. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:
- 9.1.1. Razão Social, número do CNPJ, endereço, telefone, fax da empresa proponente e o número do processo do Pregão;
- 9.1.2. Os preços para o registro de preços poderão ser apresentados em até 02 (duas) casas decimais após a virgula, para efeito de preço unitário;
- 9.1.3. Descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do anexo I deste edital, inclusive com especificação de Marca, visando posterior conferência;
- 9.1.4. Discriminar em algarismos e por extenso o preço unitário DO ITEM (cesta montada), em moeda corrente do país, contando apenas 02 (duas) casas após a vírgula, incluindo todos os encargos previstos em Lei, impostos, frete, outros custos operacionais, inclusive tributos que direta ou indiretamente incidirem sobre o objeto licitado.
 - 9.1.5. Prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias.
 - 9.1.6. Prazo de entrega em até 03 dias após emissão de cada pedido de compra.
- 9.2. O preço do objeto desta licitação será irreajustável, até o período final do contrato e o preço proposto deverá incluir todas as despesas diretas e indiretas, inclusive frete.



- 9.3. Declaração de que os preços propostos se encontram incluídos todos os tributos, encargos sociais, fretes até o destino e qualquer outro ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, sobre pena de ser desclassificadas.
- 9.4. Não serão consideradas propostas apresentadas por telex, "fac-símile", telegrama e email em nenhuma situação.
- 9.5. Os valores unitários estimados para esta licitação são os constantes no objeto especificado no termo de referência.
- 9.6. Em hipótese alguma serão aceitas propostas desacompanhadas do representante legal da empresa ou seu procurador, situação em que o envelope não será aberto.

10. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO" (envelope 2)

10.1. <u>Toda</u> a documentação exigida deverá ser apresentada conforme art. 32 da Lei nº 8.666/93, deverá conter os documentos (originais ou cópias autenticadas em cartório), a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

10.1.1. HABILITAÇÃOJURÍDICA

- 10.1.1.1. Registro Comercial, no caso de Empresa Individual, devidamente registrada na Junta Comercial competente. (desnecessário se já apresentado no credenciamento).
- 10.1.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e a última alteração em vigor (que poderá ser apresentada de forma consolidada, substituindo o contrato original), devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com publicação no Diário Oficial da Ata de Assembleia que aprovou o Estatuto, e cópia da Certidão de Arquivamento na repartição competente. (desnecessário se já apresentado no credenciamento).
- 10.1.1.3. Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercido. (desnecessário se já apresentado no credenciamento).
- 10.1.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresas ou sociedades estrangeiras em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir. (desnecessário se já apresentado no



credenciamento).

10.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- 10.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda(CNPJ);
- 10.1.2.2. Certidão de regularidade de débito com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da sede da empresa proponente;
- 10.1.2.3. Certidão de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- 10.1.2.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), demostrando o cumprimento com os encargos sociais instruído por lei;
 - 10.1.2.5. Certidão Negativa ou Positivas com Efeito Negativo de Débitos Trabalhistas CNDT;

10.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA.

10.1.3.1 Certidão negativa de falência e Recuperação Judicial, expedida em cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica ou de execução de pessoa física, a no máximo 90 (noventa) dias da data prevista para entrega dos envelopes, de acordo com inciso II, do art. 31 da Lei 8666/93.

10.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 10.1.4.1. Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, deverá ser efetuada através de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha fornecido gêneros alimentícios.
- 10.1.4.2. Para a entrega das polpas de frutas é obrigatória a apresentação de Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto junto ao Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento (MAPA), além de apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta (laudo de análise laboratorial), tudo para garantia de qualidade e segurança alimentar.
- 10.1.4.3. Para entrega de carnes o estabelecimento deverá apresentar o Certificado de Registro ou relacionamento do estabelecimento no Departamento de Inspeção de Produtos de



Origem Animal (D.L.P.O.A.) no Ministério da Agricultura, e Alvará Sanitário, conforme resolução

Origem Animal (D.I.P.O.A.) no Ministério da Agricultura, e Alvará Sanitário, conforme resolução ANVISA nº 150 de 19/05/1999.

- 10.1.4.4. Para os panificados em geral o fornecedor deverá apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico, e demostrar estar em acordo com a RDC nº 138, de 8 de fevereiro de 2017 da ANVISA.
- 10.1.4.5. Para todos os produtos será exigido Licença Sanitária estadual ou municipal válida, por cópia legível autenticada;
- 10.1.4.6 Em hipótese alguma serão habilitados participantes que não se enquadrem nos subitens anteriores, a qualificação técnica visa a proteção à saúde das crianças e adolescentes quanto a segurança alimentar, para tanto regulamenta parâmetros físicos, químicos e microbiológicos para alimentos;

10.2. DECLARAÇÕES

10.2.1. Declaração firmada pela licitante de acordo com, inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não possui em seu quadro permanente menor de 18 anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 anos de idade, em trabalho de qualquer natureza, exceto na condição de menor aprendiz, a partir de 14 anos de idade.

DECLARAÇÃO
A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, declara, por intermédio de seus representantes legal (o) Sr. (a), portador (a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº DECLARA por fins do disposto no inciso V do art.27 da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, acrescido do inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos, em trabalho de qualquer natureza
Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()
(Obs: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)
de de
Representante Legal
(carimbo da empresa)

10.2.2 Declaração da empresa, afirmando que até a presente data, inexistem fatos

18



impeditivos para sua habilitação, no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, modelo descrito:

DECLARAÇÃO
A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, declara, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
Catalão(GO), de de 2017.
Assinatura do Diretor ou Representante Legal

- 10.3. O não atendimento aos subitens 10.2.1 e 10.2.2 ensejará inabilitação do proponente;
- 10.4 Os documentos provenientes da rede "internet" terão sua autenticidade certificada junto aos "sites" dos órgãos competentes, a critério da pregoeira.
- 10.5. A Microempresa ME e a Empresa de Pequeno Porte EPP, deverá apresentar toda a sua documentação exigida para habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem eventuais restrições;
- 10.5.1. Havendo restrições nos documentos comprobatórios da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias uteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a ME ou a EPP for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Pregoeira, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.
- 10.5.2. A prorrogação do prazo para a regularização fiscal dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido a Pregoeira.
- 10.6. A documentação que for apresentada em original, não será devolvida e fará parte do presente processo licitatório.

11. SESSÃO DO PREGÃO

11.1. Após o horário determinado para entrega dos envelopes, a Pregoeira declarará aberta a sessão de PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.



11.2. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS.

- 11.2.1. Abertos os envelopes de Proposta Comercial, estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo
- 11.2.2. A Pregoeira classificará o autor da proposta de **menor preço por item** e aqueles que tenham apresentado proposta em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor preço, para participarem dos lances verbais.
- 11.2.3. Se não houver, no mínimo 3 (três) propostas de preços nas condições definidas na cláusula anterior, a Pregoeira classificará as melhores propostas, até no máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas apresentadas.

11.3. DOS LANCES VERBAIS

- 11.3.1. Aos proponentes classificados, será dada a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais. Esclarecendo que o lance mínimo deverá ser de 1% (um por cento) do menor preço apresentado para o item.
- 11.3.2. Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.
- 11.3.3. A desistência em apresentar lances verbal, quando convocado pela pregoeira, implicará na exclusão do proponente da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo proponente.

11.4. DO JULGAMENTO

- 11.4.1. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR ITEM;
- 11.4.2. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e o valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 11.4.3. Ocorrendo empate, entendendo-se como tal, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5 % (cinco por cento) superiores ao melhor preço, deverá a Pregoeira assim proceder:



- a) Como critério de desempate, será assegura da contratação para microempresas e empresas de pequeno porte e microempreendedor individual, entendendo-se por empate aquelas situações em que os lances apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao melhor lance;
- b) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar imediatamente novo lance, sob a pena de preclusão;
- c) O lance mencionado na alínea anterior deverá ser inferior aquele considerado vencedor do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora deste novo lance (ME ou EPP);
- d) Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, serão convocadas as MEs ou EPPs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- e) No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto na alínea b, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar o melhor lance;
- Na hipótese da não contratação nos termos previsto na alínea b, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;
- g) O disposto na alínea anterior, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP.
- 11.4.4. Não se aplicará o critério previsto no subitem anterior para os **itens 02, Cota reservada**, considerando ser destinado exclusivamente para a participação das ME/EPP.
- 11.4.5. Se a empresa de pequeno porte e/ou a microempresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela referida empresa.
- 11.5. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a Licitante desistente às penalidades previstas neste Edital;
- 11.5.1. Os participantes antes de emitirem suas propostas devem atentar para todas normativas e especificações contidas neste Edital e seus anexos, <u>inclusive no que se refere à entrega dos panificados, laticínios e carnes</u>, evitando com isso propostas infundadas que cominem com a desistência ou não assinatura da ata.
- 11.6. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.



- 11.7. Havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.
- 11.8. Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do proponente que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.
- 11.8.1. Constatado o atendimento pleno às exigências editalicias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital, para o qual apresentou proposta.
- 11.8.2. Se a proposta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do proponente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às condições do Edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto, para o qual apresentou proposta.
- 11.9. Apurada a melhor proposta que atenda às condições do Edital, o Pregoeiro deverá negociar para que seja obtido um melhor preço.
- 11.10. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio, e pelos proponentes.
- 11.11. Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao Pregão, o Pregoeiro devolverá, aos proponentes, julgados desclassificados, os envelopes "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO" inviolados, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.

12. DA COTA RESERVADA DE ATÉ 20% (VINTE POR CENTO) PARA ME, EPP E ME

12.1. Conforme instituído pelo artigo 48, III, da Lei Complementar 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, fica reservada uma cota do processo, referente ao item 02, da proposta (Anexo II) assegurando a contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e o microempreendedor individual, por força do art. 18-E da mesma lei complementar, bem como pela IN 00008/2016 do Tribunal de Contas de Goiás.



- 12.2. Para a cota reservada para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente, conforme situações previstas no artigo 48, III, da LC 123/06.
- 12.3. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal, conforme art. 9, §2º da IN 00008/2016 do Tribunal de Contas de Goiás.
 - 12.4. Não se aplica o disposto no subitem 11.4.3 a cota reservada.
- 12.5. Para utilização da cota reservada os orçamentos foram levantados no comércio local, portanto possuindo três ou mais microempresas nas condições de participação.

13. DOS RECURSOS

- 13.1. **No final da sessão**, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 13.2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pela Pregoeira à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.
- 13.3. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.
- 13.4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.
- 13.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
 - 13.6. Os recursos deverão ser decididos no prazo de 5 (cinco) duas úteis.

14. ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO



- 14.1. Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao proponente vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Superior.
- 14.2. Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Superior, adjudicará o objeto ao Proponente vencedor.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1. A Ata de registro de preço obedecerá às condições nele estabelecidas e seus Anexos, e terá vigência de até 12 (doze) meses, período este que, deverá ser discriminado no mesmo.
- 15.2. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços não poderá ser superior a 12 (doze) meses computadas neste as eventuais prorrogações, conforme caput do art. 12 do Decreto de nº 7.892/2013, Decreto Municipal nº 576 de 08 de abril de 2013 e inciso III, do §3º, do art. 15 da Lei 8.666/93.
- 15.3. O proponente vencedor ao assinar a ata de registro de preço, estará automaticamente adstrito e em concordância com os termos desse edital e seus anexos, inclusive o Termo de Referência, contendo direitos e obrigações.
- 15.6. A CONTRATANTE publicará a ata no quadro de aviso da prefeitura e no portal do município www.catalao.go.gov.br e em jornal de grande circulação do Estado.
- 15.7. A recusa injusta do convocado em assinar a Ata de Registro, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades aludidas neste Edital.
- 15.8. Ressalta que o licitante que entrega sua documentação de participação e proposta de preço, para registro de preço, já aceita as regras pré-estabelecidas no Edital de Licitação e seus anexos (termo de referência), e concorda com aceitação final e com a exigibilidade. Tem, portanto, natureza de ato que obriga as partes sobre o conteúdo ali depositado.
- 15.9. É facultado a CONTRATANTE, quando o convocado não assinar a Ata de Registro, no prazo e condições estabelecidos, convocar os demais proponentes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovada, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito.



15.10. A Ata de Registro de Preços não poderá sofrer acréscimos nos quantitativos fixados, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, conforme Art. 12, § 1º do Decreto 7892/2013, art. 12, § 1º do Decreto Municipal nº 576 de 08 de abril de 2013.

15.10.1. O prazo de entrega do objeto da licitação será de 12 (doze) meses, sendo que cada ordem de entrega deverá conter a anuência do Sr. Secretário Municipal de Educação.

16. DA RESCISÃO

- 16.1. A ATA poderá ser rescindida pela CONTRATANTE, a qualquer tempo, de conformidade com os arts. 77, 78, 79 e seus § §, da Lei no 8.666/93.
- 16.2. A rescisão imediata da ATA caberá, além de outras hipóteses legais, independentemente de interpretação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo de outras penalidades, quando a contratada:
 - 16.2.1. Falir, for objeto de concurso de credores, dissolução ou liquidação;
 - 16.2.2. Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes desta licitação;
 - 16.2.3. Deixar de cumprir, total ou parcialmente, as obrigações contratuais;
- 16.2.4. Desatender às determinações do servidor designado pela CONTRATANTE, no exercício de suas atribuições de acompanhamento e fiscalização da execução da ATA;
 - 16.2.5. Cometer, reiteradamente, faltas na execução da ATA;
 - 16.2.6. For objeto de fusão, cisão ou incorporação que prejudique o cumprimento da ATA.

17. DO PAGAMENTO

- 17.1. O(s) pagamento(s) pelo(s) fornecimento(s) do(s) bem(s) será(ão) efetuado(s) pela Tesouraria da Município de Catalão em até o 10° (décimo) dia após a manifestação favorável do setor fiscalizante na nota Fiscal apresentada, ficando assegurado o prazo de 05 (cinco) dias para a emissão de tal manifestação.
- 17.2. A Fatura/Nota Fiscal deverá indicar as especificações do produto, o número do pregão 00008/2017, da qual decorrerá a compra.



- 17.3. O pagamento só será efetuado mediante certidões de regularidade da licitante vencedora CND (certidão negativa de débito) do INSS, FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhista;
- 17.3.1. Em caso de irregularidade fiscal, a CONTRATANTE notificará a empresa CONTRATADA para que sejam sanadas as pendências no prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período a cargo da administração. Findo este prazo sem que haja a regularização por parte da empresa vencedora, ou apresentação de defesa aceita pela CONTRATANTE, estes fatos, isoladamente ou em conjunto, caracterizarão descumprimento de cláusula do edital, e estará o contrato e/ou outro documento equivalente passível de rescisão e a CONTRATADA sujeitas às sanções administrativas previstas neste Edital.
- 17.4. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item 17.1, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.
- 17.5. A(s) nota(s) fiscal(is) será(ão) conferida(s) e atestada(s) pelo Sr., gestor deste contrato, responsável designado para o acompanhamento e recebimento dos produtos no SEMAE (Setor Municipal de Alimentação Escolar), assim como nas escolas, no Distrito de Santo Antônio do Rio Verde e Distrito de Pires Belo.

18. DA ENTREGA

- 18.1 As Entregas serão feitas na Central de distribuição do Município (Setor Municipal de Alimentação Escolar SEMAE Rua Tenente. Coronel João Cerqueira Neto, s/n, Jardim Primavera), em horário das 08h:00min ás 11h:00min, das 13h:00min ás 17h:00min de forma contínua e parcelada, conforme solicitação prévia do órgão requisitante.
- 18.2 O setor será responsável pela distribuição dos itens nas Unidades Escolares do Município, Zona Rural e Distritos de Santo Antônio do Rio Verde e Pires Belo, **exceto os gêneros panificados e laticínios e Carnes são de responsabilidade do fornecedor entregar nas Unidades Escolares, (segue anexo endereço das unidades).**
- 18.3 As entregas e descarregamentos dos produtos serão realizadas em veículos apropriados, seguindo os padrões legais, de acordo com o cronograma Gêneros Alimentícios Estocáveis abaixo demostrado:

Logística de entregas:

Gêneros	Forma de Entrega	Modalidade de Entregas	Endereço
Alimentícios			



Hortifrútis	Responsabilidade do Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE.	Entregas semanais.	Rua Tenente-Coronel, João Cerqueira Neto, s/n, Jardim Primavera
Panificados	Reponsabilidade do Fornecedor entregar nas Unidades Escolares Do Município e Distritos Pires Belo e Santo Antônio e Zona Rural.	Entregas Diárias.	Segue relação de escola anexa
Estocáveis	Responsabilidade do Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE.	Entregas quinzenal	Rua Tenente-Coronel, João Cerqueira Neto, s/n, Jardim Primavera
Carnes	Reponsabilidade do Fornecedor entregar nas Unidades Escolares Do Município e Distritos Pires Belo e Santo Antônio e Zona Rural.	Entregas Semanais	Segue relação de escola anexa
Laticínios	Reponsabilidade do Fornecedor entregar nas Unidades Escolares Do Município e Distritos Pires Belo e Santo Antônio e Zona Rural.	Entregas Diária.	Segue relação de escola anexa
Polpa de Frutas	Responsabilidade do Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE.	Entregas Semanais.	Rua Tenente-Coronel, João Cerqueira Neto, s/n, Jardim Primavera

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

19.1. A Contratação Objeto Desta Licitação Será Efetuada À Conta Da Dotação Orçamentária Vigente Abaixo:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	PROJETO DE ATIVIDADE
25.2601.12.365.4005.4049 -339030	Manutenção da Educação Infantil
25.2601.12.306.4005.4150 - 339030	Manter a Merenda Escolar
25.2601.12.122.4001.4193 -339030	Manutenção Sec. Municipal Educação e Cultura

20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Pela inexecução parcial ou total do Contrato/Ata, a Administração poderá aplicar, sempre por escrito, garantida a prévia defesa, a ser exercida no prazo máximo de 05 (cinco) dias



úteis da notificação, as seguintes sanções previstas nos termos do artigo 87, da Lei Federal 8.666/93:

- 20.1.1. Advertência, que será realizada por escrito;
- 20.1.2. Multa, nos seguintes percentuais:
- a) 0,1% (um décimo por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento não realizado;
- b) 10% (dez por cento) sobre o valor do fornecimento não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente.
- 20.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por um prazo não superior a 02 (dois) anos;
- 20.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.
- 20.2. O recolhimento da multa prevista no subitem 20.1.2 deverá ser feito por meio de guia própria, à Secretaria, no prazo de 05 dias úteis a contar da data de sua exigibilidade.
- 20.2.1. A multa a que alude o subitem 20.1.2 não impede que a Secretaria rescinda unilateralmente o Contrato e aplique outras sanções previstas no instrumento.
- 20.3. Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito.
- 20.4. A critério da Administração, poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quando o atraso na entrega dos produtos for devidamente justificado pela firma e aceito pela CONTRATANTE, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.



20.5. As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do descumprimento, facultada ampla defesa ao Proponente-vencedor, no prazo de 05(cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato.

21. EXTENSÃO DAS PENALIDADES

- 21.1. A sanção relativa à suspensão de participar em licitação e de contratar com a Administração Pública poderá ser também aplicada àqueles que:
 - 21.1.1. Retardarem a execução do pregão;
 - 21.1.2. Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração, ou;
 - 21.1.3. Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

22. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.
- 22.2. Será dado vista aos proponentes interessados tanto das Propostas Comerciais como dos Documentos de Habilitação apresentados na sessão.
- 22.3. É facultado a Pregoeira, ao Secretário Municipal de Educação, em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
- 22.4. É vedado ao Proponente retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do Pregão.
- 22.5. É vedado ao Proponente vencedor subcontratar total ou parcialmente o fornecimento referente ao objeto deste Pregão.
- 22.6. A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, em todo ou em parte, por



ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

- 22.8. A Pregoeira, no interesse da Administração, <u>poderá relevar</u> omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 22.9. Este Edital possui 05 (cinco) anexos, a saber:

Anexo I – Termo de Referência – Memorial Descritivo

Anexo II – Modelo de Propostas Comerciais;

Anexo III – Modelo de Credenciamento;

Anexo IV - Modelo de declaração de condição de ME ou EPP;

Catalão (GO) 07 de abril de 2017.

Kedna Alves Silvéria Pregoeira



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 2017002780

Pregão: 00011/2017, Ata 04/2017

1 - OBJETIVOS

Seleção de proposta menor preço, objetivando a contratação de empresa dos referidos serviços e aquisição dos produtos e materiais para compor itens da Merenda Escolar, justifica-se em razão da necessidade de se oferecer uma Alimentação Escolar Saudável e Segura, que atenda às exigências do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), proporcionando uma rotina alimentar dentro dos padrões nutricionais exigidos para cada faixa etária. Segue quantitativo e especificações dos produtos para o período de maio até dezembro de 2017. Referente a Oito Mil e Novecentos Alunos que recebem diariamente Merenda Escolar, Alunos das Escolas Municipais e Filantrópicas.

1.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO E VALOR ESTIMADO

1.1.1. ANEXO I – GENEROS ALIMENTICIOS ESTOCAVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	EMP I	EMP II	EMP III	PREÇO MEDIO	PREÇO TOTAL
01	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO - Aspecto: pó homogêneo, cor própria, cheiro característico e sabor doce, umidade máxima 3%. Validade não inferior a seis meses. EMBALAGEM DE DOIS QUILOS. Somente será aceito embalagens de dois quilos.	2 kg	4480	R\$28,60	R\$19,90	R\$25,40	R\$24,63	R\$ 110.342,40
02	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - PACOTE 5 KG - Sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos peneirada, de boa qualidade livre de sujidades, embalagem lacrada com todas as informações necessárias, com data de	5Kg	9.200	R\$12,30	R\$12,90	R\$13,90	R\$13,03	R\$ 119.876,00



fabricação e data de Validade no mínimo de seis meses. 03 ARROZ TIPO 01, PACOTE 5 KG, beneficiado, longo, fino. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Com data de fabricação recente mínima 9400 R\$15,99 R\$15,90 R\$13,89 R\$15,26 R\$ 143.444,00 5 kg de seis meses (conforme resolução ANVISA N°12/78). Embalagem de cinco quilos intacta. BISCOITO ROSQUINHA DE 04 COCO - Farinha de trigo enriquecida com ferro e Acido fólico, açúcar, amido de milho e/ ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, Pacote 12.400 R\$7,49 R\$7,90 R\$7,95 R\$7,78 R\$ 96.472,00 coco ralado, sal refinado, c/ 800g isento de irregularidades no produto. Embalagens 800gr data de fabricação recente e data de validade no mínimo de seis meses. Embalagem com 800gr. TOTAL R\$470.134,40

1.1.2. ANEXO II: HORTIFRUTIGRANJEROS: FRUTAS, VERDURAS, LEGUMES, OVOS.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	EMP I	EMP II	EMPIII	PREÇO MEDIO	PREÇO TOTAL
05	LARANJA – 20 KG. Casca íntegra, coloração amarelo esverdeado, característica consistente, sem manchas, firme. Polpa íntegra, sem manchas, sem sujidades, sem parasitas, vestígios de insetos, ou deterioração. Levemente amadurecida, sabor acido, levemente adocicado, com suco característico. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em caixas ou	Saco	3400	R\$ 40,00	R\$32,00	R\$39,80	R\$37,26	R\$126.718,00



	sacos próprios para alimentos na quantidade solicitada.							
06	MAÇÃ GALA 1°- Tamanho médio, acondicionadas em caixa correspondendo ENCARTELADA a 18 kg. Casca vermelha integra, sem rachaduras, bolores ou perfurações, sem manchas escurecidas, sabor e odor característico levemente amadurecido.	Caixa	3200	R\$95,00	R\$85,00	R\$50,00	R\$76,66	R\$ 245.312,00
07	MELANCIA kg - Deverá apresentar consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório (peso mínimo 12 kg)	Kg	48.000	R\$2,40	R\$1,50	R\$1,49	R\$1,79	R\$ 85.920,00
							Total	R\$457.950,00

1.1.3. ANEXO III: PROTEINAS (CARNE BOVINA, FRANGO, PEIXE, SUINA).

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	EMP I	EMP II	EMP III	PREÇO MEDIO	PREÇO TOTAL
08	CARNE BOVINA de 1° QUALIDADE: PATINHO MOIDA, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 2,5 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, Produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Embalada conforme legislação vigente, com as características	kg	22.000	R\$13,75	R\$11,98	R\$16,00	R\$13,91	R\$306.020,00



	organolépticas preservadas,							
	em sacos plásticos							
	transparentes, próprios para							
	alimentos de 2,5 quilos a no							
	máximo 5 quilos conforme							
	solicitado. Com certificado de							
	vigilância sanitária. O							
	estabelecimento deve ter							
	registro de compra de carne							
	inspecionada e Alvará							
	Sanitário. Resolução ANVISA							
	N°105 DE 19/05/99.							
	CARNE BOVINA 1°							
	QUALIDADE: COCHÃO							
	MOLE, PATINHO Carne							
	bovina em corte cubos, magro,							
	congelada, sem gordura e							
	sebo, isento de aditivos ou							
	substâncias estranhas que							
	sejam impróprias ao consumo							
	e que alterem suas							
	características naturais (físicas							
	químicas e organolépticas).							
	Deverá ser acondicionada em							
	embalagem primária							
	constituída de plástico atóxico							
	transparente, isenta de							
	sujidades e ou ação de							
	microorganismos. Em pacotes							
09	de 2,5 kg, devidamente selada,							
	com especificação de peso,	Kg	22.000	R\$13,75	R\$12,97	R\$18.00	R\$14,91	R\$ 328.020,00
	validade, Produto e							
	marca/procedência. Validade							
	a vencer de no mínimo três							
	meses contados a partir da							
	entrega. Embalada conforme							
	legislação vigente, com as							
	características organolépticas							
	preservadas, em sacos							
	plásticos transparentes,							
	próprios para alimentos de 2,5							
	quilos a no máximo 5 quilos							
	conforme solicitado. Com							
	certificado de vigilância							
	sanitária. O estabelecimento							
	deve ter registro de compra de							
	carne inspecionada e Alvará							
	Sanitário.							



		T	1	1		ı	ı	
10	FRANGO INTEIRO: Consistência firme, inspecionada, sem tempero, embalagem filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. O estabelecimento deve ter registro de compra de carne inspecionada e Alvará Sanitário. Conservar a 12°C.	Kg	26.000	R\$ 4,99	R\$ 4,20	R\$ 7,50	R\$ 5,56	R\$144.560,00
11	FILE DE PEIXE TILAPIA: de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes de 100g em média, congelados a (-12°C), isentas de aditivos ou substâncias estranhas que se jam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 2 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 6 meses contados a partir da data de entrega.	Kg	12.400	R\$25.99	R\$16,99	R\$22,00	R\$21,66	R\$268.584,00
12	CARNE SUINA, fresca (Pernil), isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Deve rá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em	Kg	8.000	R\$9,36	R\$7,99	R\$15,00	R\$10.78	R\$ 86.240,00



pacote de 2 kg, devidament selada, com especificaçã de peso, validade, produto marca/procedência. Validade de no mínimo trá meses contados a partir o data de entrega.				
			TOTAL	R\$1.133.424,00

1.1.4. Anexo IV: GENEROS ALIMENTICIOS DE ORIGEM LATICINIOS ;

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	EMP I	EMP II	EMP III	PREÇO MEDIO	PREÇO TOTAL
13	LEITE PASTEURIZADO (Saquinho) - produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Embalagem sem irregularidades com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com as exigências da ANVISA.	Litros	155.000	R\$2,50	R\$2,90	R\$2,50	R\$2,63	R\$ 407.650,00
				I .		•	TOTAL	R\$ 407.650,00

1.1.5. Anexo V: GENEROS ALIMENTICIOS DE ORIGEM PANIFICADOS (CATALÃO)

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	Emp I	Emp II	Emp III	Preço Médio	Total
14	PÃO FRANCÊS 50GR - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito	Unidade	440.000	R\$0,55	R\$0,45	R\$0,55	R\$0,52	R\$228.800,00



	1			1			1	
	estado de conservação. Será							
	rejeitado o pão queimado ou							
	mal cozido, com odor e sabor							
	desagradável, presença de							
	fungos e não será permitida a							
	adição de farelos e de							
	corantes de qual quer							
	natureza em sua confecção.							
	Isento de parasita, sujidades,							
	larvas e material estranho.							
	Acondicionado em							
	embalagem correta.							
	Contendo na embalagem a							
	identificação do produto,							
	marca do fabricante, prazo							
	de validade, data de							
	embalagem, peso líquido.							
	Validade mínima de 03 dias							
	a contar no ato da entrega.							
	1							
	(ingredientes de primeira							
	qualidade, transportado e							
	embalado de maneira							
	adequada). peso de 50g							
	cada unidade, 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,							
	com odor e sabor							
15	desagradável, presença de	Unidade	312.000	R\$0,55	R\$0.48	R\$0,65	R\$0,56	R\$ 174.720,00
13	fungos e não será permitida	Ullidade	312.000	Κφυ,55	Αφυ.40	Αφυ,05	Κφυ,50	Nφ 1/4./20,00
	a adição de farelos e de							
	corantes de qual quer							
	natureza em sua confecção.							
	Isento de parasita, sujidades,							
	larvas e material estranho.							
	Acondicionado em							
	embalagem correta.							
	Contendo na embalagem a							
	identificação do produto,							
	marca do fabricante, prazo							
	de validade, data de							
	embalagem, peso líquido.							
	Validade mínima de 03 dias a							
	contar no ato da entrega.							
	Contai no ato da entrega.							



16	PÃO CARECA 50GR (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). Pão doce, tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentam de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qual quer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do	Unidade	412.000	R\$0,55	R\$0,48	R\$0,65	R\$0,56	R\$230.720,00
17	líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. PÃO DE BATATA 50GR (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação.			R\$ 0,55	R\$0,48	R\$0,65	R\$0,56	R\$174.720.00



	Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qual quer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto,	Unidade	312.000					
	marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 03 dias a contar no ato da entrega. PÃO DE MILHO 50GR							
18	(ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada). peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qual quer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem correta. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo	Unidades	312.000	R\$ 0,55	R\$0,48	R\$0,65	R\$ 0,56	R\$174.720,00



	de validade, data de embalagem, peso líquido.							
	Validade mínima de 03 dias a contar no ato da entrega.							
19	PAO DE QUEIJO - Embalagem com 1 kg congelado. (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada e temperatura) Contendo informações como data de fabricação e validade. O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 76, Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Sem conservantes ou corantes; sem glúten e sem gordura trans; com peso unitário de 15 a 20 gramas. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem Primária: sacos de polietileno, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando 1 kg; contendo prazo de validade e lote de forma indelével. Embalagem Secundária: caixas de papelão, reforçadas e resistentes, pesando até 10 kg, contendo data de fabricação e validade, número do lote e condições de armazenagem; o produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmica com temperatura de - 12º C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. No momento da entrega o produto deverá dispor de no mínimo 03 meses de validade.	Kg	20.000	R\$25,50	R\$26.00	R\$9,98	R\$20,49	R\$409.800,00



BISCOITO DE POLVILHO -Embalagem com 1 kg (ingredientes de primeira qualidade, transportado e embalado de maneira adequada) Contendo informações como data de fabricação e validade. Biscoito de polvilho, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos resistentes, transparente Kg 20 4.600 90% do produto devem estar R\$30,50 R\$26,00 R\$110.400,00 R\$15,50 R\$24,00 com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico. TOTAL | R\$1.503.880,00

1.1.6. ANEXO VIII: POLPAS

ITEM	Descrição	Und	Qud	EMPRESA I	EMPRESA II	EMPRESA III	PREÇO MEDIO	PREÇO TOTAL
21	Polpa de fruta – Abacaxi: produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não	Kg	10.000	R\$9,95	R\$8,00	R\$13,00	R\$10,32	R\$103.200,00



comestíveis; isento de			
material microscópico ou			
macroscópico prejudicial à			
saúde humana; ausência de			
corantes e aromas artificiais;			
com cor, cheiro e sabor			
próprio e característico da			
fruta; apresentação na forma			
de polpa congelada;			
acondicionado em			
embalagem plástica de 1 kg			
(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 produto);			
o prazo de validade do			
produto deverá ser de no			
mínimo 06 (seis) meses a			
partir da data de fabricação;			
O produto deverá estar de			
acordo com a legislação			
vigente especialmente a			
Instrução Normativa nº 01, de			
07 de janeiro de 2000;			
Resolução nº 175, de 08 de			
julho de 2003 ANVISA;			
Resolução nº 12, de			
02/01/01, ANVISA/MS,			
Anexo I, grupo 9 (item a);			
Resolução RDC nº 359, de			
23/12/03; Resolução RDC nº			
259, de 23/12/02; Resolução			
RDC n° 360, de 23/12/03;			
Resolução - CNNPA nº 12,			
de 24/07/78 e RDC 272, de			
22/09/05 e suas alterações			
posteriores. Deve atender às			
normas de rotulagem geral,			
nutricional e específica no			
respectivo Regulamento			
Técnico, devendo apresentar			
identificação e contato do			
fornecedor, nome do produto,			
peso, prazo de validade,			
informações nutricionais e			
selo de inspeção sanitária. É			
obrigatória a apresentação			



	do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial).							
22	Polpa de Frutas — Maracujá: produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada; acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (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 produto); o prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; O produto deverá estar de	Kg	10.000	R\$9,15	R\$12,00	R\$18,00	R\$13,05	R\$130.500,00



vigente especialmente a Instrução Normativa nº 10 de 07 de janeiro de 2000: Resolução nº 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA; Resolução nº 172, de 020/101, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9 (tiem a); Resolução nº 12, de 23/1/203; Resolução RDC nº 390, de 23/1/203; Resolução RDC nº 390, de 23/1/203; Resolução RDC nº 259, de 23/1/202; Resolução RDC nº 360, de 23/1/203; Resolução CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve alender ás normas de rotulagem geral, nutricional e especítica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do formecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção santiária. É obrigatoria a epresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Avresentação das fichas técnicas de cada sabor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Avresentação de avaliação microbiológica da polpe de fruta. (Buado de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consurvação da produção até o consurvo); isento de fragmentos das partes não comestiveis; isento de material microscópico prejudicial à saúde humans; auséncia de corrantes e aronas artificiois; (se a 8.000 para se peta 0.00		T				Т	Т		
Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000; Resolução nº 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA; Resolução nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9 (fiem a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/02; Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e susa alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do formecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. E obrigatória a apresentação do do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecularia e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação de avaleação microbiológica da polpa de fruta (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação de avaleação microbiológica da polpa de fruta (laudo de analise laboratorial). Resolução de consumo; isento de fragmentos das partes não consertiveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de cornestres e aromas artificiais;		acordo com a legislação							
Resolução nº 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA; Resolução nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9 (tiem a); Resolução RDC nº 359, de 23/1/02, Resolução RDC nº 359, de 23/1/02, Resolução RDC nº 259, de 23/1/02, Resolução RDC nº 259, de 23/1/02, Resolução - CNNPA nº 12, de 24/0/778 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatoria a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de material microsocpico o umacrosocópico prejudicial à saúde humana; ausência de correntes e aromas artificiais; va 8.000 pez se peta 0.00 pet									
Resolução nº 175, de 08 de julho de 2003 ANVISA; Resolução nº 12, de 02/01/01, ANVISA/NS, Anexo I, grupo 9 (fem a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/03; Resolução RDC nº 26, de 23/12/03; Resolução ENNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e susa alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devenda opresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção santiária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de analise laboratorial). Polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de material microscópico o umacroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de correntes e aromas artificiais; realizado de correntes e aromas artificiais; real									
julha de 2003 ANVISA: Resolução nº 12. de 0/201/01. ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9 (tiem a); Resolução RDC nº 399, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/02; Resolução - CNNPa nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deva etander às normas de rotulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Péssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico o u macroscópico prejudicial à saúde humana, ausência de corrantes e aromas artificiais;		07 de janeiro de 2000;							
Resolução nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 9 (tiem a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/03; Resolução PDC nº 360, de 23/12/03; Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/76 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do formecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação des fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Péssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de material microscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corrantes e aromas artificiais; Koa 8.000 PEZ 66. PELO O RELLA DO		Resolução nº 175, de 08 de							
O2011/01, ANVISAMIS, Anexo I, grupo 9 (tem a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03; Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/76 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. E obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polopa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Péssego (Tratamento que assegure sua apresentação e consenvoj; isento de material microscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corrantes e aromas artificiais; Ka 8.000 PEZ 65 PELO O RELLO		julho de 2003 ANVISA;							
O2011/01, ANVISAMS, Anexo I, grupo 9 (tem a); Resolução RDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03; Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/76 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polopa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Péssego (Tratamento que assegure sua apresentação e consumo); isento de material microscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corrantes e aromas artificiais; Ka 8.000 PRZ 66 PR410 0 RR44 3 PR50 760 00									
Anexo I, grupo 9 (flem a); Resolução RDC n° 359, de 23/12/03; Resolução RDC n° 259, de 23/12/03; Resolução - CNNPA n° 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do formecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação des fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Péssego (Tratamento que assegure sua apresentação e consenve; siento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico o u macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corrantes e aromas artificiais; Ko 8.000 PEZSE DELO O RESE DELO O RESEA DO DELA O DELA OLIDAD.									
Resolução FDC nº 359, de 23/12/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do formecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionalis e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação des fichas técnicas de cada sabor e documentação de aveliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fraterial microscópico o umacroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx									
231/2/03; Resolução RDC nº 259, de 23/12/02; Resolução RDC n° 360, de 23/12/03; Resolução - CNNPA n° 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Agresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polipa de fruta (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Péssego (Tratamento que assegure sua apresentação de consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corrantes e aromas artificiais; (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx									
259, de 23/12/02; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03; Resolução - CNNPA nº 12, de 24/10/778 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rofulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corrantes e aromas artificiais; (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx									
RESOLIÇÃO - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico o u macroscópico prejudicial à saúde humana; auseficia de corantes e aromas artificiais; va 8.000 BEZ 66 BEAD ON BEALS		,							
Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Péssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microsópico o u macrosópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; va 8.000 PEZ 65.									
de 24/0/7/8 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; va 8.000 PRZ 65. PREA 0.00 PREA 60. PREA 23. PREA 26.00 PREA 60. P									
22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de firuta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de firuta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificialis; Kra. 8.000 PRZ 65 PRA 00 PRA 123 PRRO 750 O PRA 123									
posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; Kra. 8.000 PRZ 65 PRA 00 PRA 123 PRRO 2000.									
normas de rotulagem geral, nutricional e especifica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;		-							
nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Péssego (Tratamento que assegure sua apresentação e consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do formecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitâria. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Péssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Péssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; va 8.000 PS7.66 PS40.00 PS44.23 PS90.750.00									
identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta - Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; Ko. 8.000 PE7.66 PE10.00 PE14.23 PE90.760.00		Técnico, devendo apresentar							
peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;		identificação e contato do							
informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;		fornecedor, nome do produto,							
informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;		peso, prazo de validade,							
selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta – Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta – Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;		,							
do Čertificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta – Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
Pecuária e Abastecimento (MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta – Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
(MAPA). Apresentação das fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta – Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
fichas técnicas de cada sabor e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
e documentação de avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta – Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
avaliação microbiológica da polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
polpa de fruta. (laudo de analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
analise laboratorial). Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;		-							
Polpa de fruta — Pêssego (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
(Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;		analise laboratorial).							
(Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;		conservação da produção até							
fragmentos das partes não comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;		o consumo); isento de							
comestíveis; isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;	00								
material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;	23	•							
macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais;									
saúde humana; ausência de corantes e aromas artificiais; Kg 8.000 P¢7.66 P¢10.00 P¢16.00 P¢14.22 P¢80.760.00									
corantes e aromas artificiais; 8.000 per 66 per 60									
				8 000					
		com cor, cheiro e sabor	Kg	0.000	R\$7,66	R\$10,00	R\$16,00	R\$11,22	R\$89.760,00



próprio e característico da				
fruta; apresentação na forma				
de polpa congelada;				
acondicionado em				
embalagem plástica de 1 kg				
(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 produto);				
o prazo de validade do				
produto deverá ser de no				
l •				
mínimo 06 (seis) meses a				
partir da data de fabricação;				
O produto deverá estar de				
acordo com a legislação				
vigente especialmente a				
Instrução Normativa nº 01, de				
07 de janeiro de 2000;				
Resolução nº 175, de 08 de				
julho de 2003 ANVISA;				
Resolução nº 12, de				
02/01/01, ANVISA/MS,				
Anexo I, grupo 9 (item a);				
Resolução RDC nº 359, de				
23/12/03; Resolução RDC nº				
259, de 23/12/02; Resolução				
RDC nº 360, de 23/12/03;				
Resolução - CNNPA nº 12,				
de 24/07/78 e RDC 272, de				
22/09/05 e suas alterações				
posteriores. Deve atender às				
normas de rotulagem geral,				
nutricional e específica no				
respectivo Regulamento				
Técnico, devendo apresentar				
identificação e contato do				
fornecedor, nome do produto,				
peso, prazo de validade,				
informações nutricionais e				
selo de inspeção sanitária. É				
obrigatória a apresentação				
do Certificado de Registro do				
Estabelecimento produtor e				
de cada produto, junto ao				
Ministério da Agricultura,				
Pecuária e Abastecimento				
(MAPA). Apresentação das				



			I		l	I	I	1
	fichas técnicas de cada sabor							
	e documentação de							
	avaliação microbiológica da							
	polpa de fruta. (laudo de							
	analise laboratorial).							
	Polpa de fruta – UVA:							
	produto não fermentado, não							
	concentrado, não adoçado e							
	não diluído, com teor mínimo							
	de sólidos totais; extraído							
	pelo esmagamento das							
	partes comestíveis de frutas							
	carnosas; obtido da fruta							
	madura e sã; por processo							
	tecnológico adequado							
	(Tratamento que assegure							
	sua apresentação e							
	conservação da produção até							
	o consumo); isento de							
	fragmentos das partes não							
	comestíveis; isento de							
	material microscópico ou							
	macroscópico prejudicial à							
	saúde humana; ausência de							
	corantes e aromas artificiais;							
	com cor, cheiro e sabor							
	próprio e característico da							
	fruta; apresentação na forma							
24	de polpa congelada;	kg	8.000	R\$8,89	R\$10,00	R\$16,00	R\$11,63	R\$93.040,00
	acondicionado em							
	embalagem plástica de 1 kg							
	(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 produto); o prazo de validade do							
	· ·							
	produto deverá ser de no							
	mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação;							
	O produto deverá estar de							
	acordo com a legislação							
	vigente especialmente a							
	Instrução Normativa nº 01, de							
	07 de janeiro de 2000;							
	Resolução nº 175, de 08 de							
	julho de 2003 ANVISA;							
L	Resolução nº 12, de							



02/01/01, ANVISA/MS,							
Anexo I, grupo 9 (item a);							
Resolução RDC nº 359, de							
23/12/03; Resolução RDC nº							
259, de 23/12/02; Resolução							
RDC nº 360, de 23/12/03;							
Resolução - CNNPA nº 12,							
de 24/07/78 e RDC 272, de							
22/09/05 e suas alterações							
posteriores. Deve atender às							
normas de rotulagem geral,							
nutricional e específica no							
respectivo Regulamento							
Técnico, devendo apresentar							
identificação e contato do							
fornecedor, nome do produto,							
peso, prazo de validade,							
informações nutricionais e							
selo de inspeção sanitária. É							
obrigatória a apresentação							
do Certificado de Registro do							
Estabelecimento produtor e							
de cada produto, junto ao							
Ministério da Agricultura,							
Pecuária e Abastecimento							
(MAPA). Apresentação das							
fichas técnicas de cada sabor							
e documentação de							
avaliação microbiológica da							
polpa de fruta. (laudo de							
analise laboratorial).							
•	•		•	•		TOTAL	R\$416.500,00
TOTAL GLOBAL							4.389.538.00

O Valor global estimado para contratação é de R\$ 4.389.538,00 (quatro milhões, trezentos e oitenta e nove mil, quinhentos e trinta e oito reais).

2- JUSTIFICATIVA

Adquirir por dez meses, gêneros alimentícios para atender as necessidades de alimentação e higiene para abastecimento do SEMAE – Setor Municipal de Alimentação Escolar.

A presente requisição visa o fornecimento de alimentos de boa qualidade e seguros a todos os alunos da rede municipal, garantindo melhorias do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.



Tem grande relevância como política educacional pelo fato de a alimentação ser atividade natural e cotidiana nas escolas, e pela necessidade de proporcionar o acesso a algum tipo de alimento ao aluno durante sua permanência em sala de aula. Estudos nutricionais revelam que após duas horas de ingestão alimentar, o organismo necessita de reposição para não sofrer déficit funcional, principalmente em relação à sua disposição, rendimento e atenção. (MOYSES, COLLARE, 1996, p.250).

Aquisição de gênero alimentício faz-se importante na manutenção a rede ensino do município, atuando na execução de uma alimentação saudável, servida de forma diversificada e produtos de boa qualidade, conservação e armazenamento. Fato que se faz extremamente importante na alimentação escolar, consistindo em um dos eixos articuladores da política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Assim, todos os alunos matriculados nas escolas públicas de educação básica do país têm o direito a uma alimentação escolar suficiente, nutritiva e adequada a sua faixa etária e condições de saúde.

As quantidades foram levantadas tomando com base o número de alunos matriculados, o número de refeições servidas e os cardápios com suas frequências que são oferecidas as crianças, pelo período estimado.

A elaboração do cardápio foi realizada pela nutricionista, juntamente com o conselho de alimentação escolar do município.

3 – DO PRAZO DE CONTRATAÇÃO:

3.1 – O prazo de contratação será contado a partir da data de assinatura do contrato, para um período de dez meses do ano de 2017.

4 - DA ENTREGA:

- 4.1 As Entregas serão feitas na Central de distribuição do Município (Setor Municipal de Alimentação Escolar SEMAE Rua Tenente. Coronel João Cerqueira Neto, s/n, Jardim Primavera), em horário das 08h:00min ás 11h:00min, das 13h:00min ás 17h:00min de forma contínua e parcelada, conforme solicitação prévia do órgão requisitante.
- 4.2 O setor será responsável pela distribuição dos itens nas Unidades Escolares do Município, Zona Rural e Distritos de Santo Antônio do Rio Verde e Pires Belo, **exceto os gêneros** panificados e laticínios e Carnes são de responsabilidade do fornecedor entregar nas Unidades Escolares, (segue anexo endereço das unidades).
- 4.3 As entregas e descarregamentos dos produtos serão realizadas em veículos apropriados, seguindo os padrões legais, de acordo com o cronograma Gêneros Alimentícios Estocáveis abaixo demostrado:



Logística de entregas:

Gêneros Alimentícios	Forma de Entrega	Modalidade de Entregas	Endereço
Hortifrútis	Responsabilidade do Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE.	Entregas semanais.	Rua Tenente-Coronel, João Cerqueira Neto, s/n, Jardim Primavera
Panificados	Reponsabilidade do Fornecedor entregar nas Unidades Escolares Do Município e Distritos Pires Belo e Santo Antônio e Zona Rural.	Entregas Diárias.	Segue relação de escola anexa
Estocáveis	Responsabilidade do Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE.	Entregas quinzenal	Rua Tenente-Coronel, João Cerqueira Neto, s/n, Jardim Primavera
Carnes	Reponsabilidade do Fornecedor entregar nas Unidades Escolares Do Município e Distritos Pires Belo e Santo Antônio e Zona Rural.	Entregas Semanais	Segue relação de escola anexa
Laticínios	Reponsabilidade do Fornecedor entregar nas Unidades Escolares Do Município e Distritos Pires Belo e Santo Antônio e Zona Rural.	Entregas Diária.	Segue relação de escola anexa
Polpa de Frutas	Responsabilidade do Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE.	Entregas Semanais.	Rua Tenente-Coronel, João Cerqueira Neto, s/n, Jardim Primavera

5 – DA FISCALIZAÇÃO:

- 5.1 O contratante reserva-se o direito de fiscalizar a entrega do produto, podendo para isso:
- 5.1.1 Sustar o pagamento das faturas no caso de inobservância de qualquer exigência quanto ao cumprimento do contrato.
- 5.2 A fiscalização das entregas será feita pela Central de Distribuição do Município, sendo o Secretario de Educação do Município de Catalão, o gestor do contrato, responsável pela fiscalização e o acompanhamento do mesmo.
- 5.3 A existência da fiscalização não eximirá a empresa contratada de nenhuma responsabilidade pelas entregas do produto, notadamente os aspectos de qualidade e segurança.

6 - OBRIGAÇÃO E RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE:

6.1. Efetuar os pagamentos na forma e prazos previstos no Contrato;

49



- 6.2. Acompanhar e fiscalizar por um representante da Secretaria Municipal de Educação especialmente designado, as entregas, qualificação e aferição do produto objeto deste contrato;
- 6.3. Se necessário, paralisar ou suspender a qualquer tempo a entrega do produto de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo das entregas efetuadas;
- 6.4. Devolver o produto caso não atenda as exigências do Contrato, devendo a contratada fazer a respectiva reposição.

7 - OBRIGAÇÃO E RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

- 7.1. Entregar o produto, objeto deste contrato, conforme as orientações e necessidades da Secretaria requisitante;
- 7.2. Arcar com as despesas de carga, descarga e frete referentes à entrega do objeto contratual;
- 7.3. Transportar o produto em veículo apropriado, permitindo a conservação e obedecendo as normas de higiene absoluta, evitando a sua deterioração;
- 7.4. Fornecer pessoal para as entregas do produto, devendo arcar com remuneração e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e outros decorrentes do fornecimento, inclusive seguro cobrindo "riscos diversos" além de impostos e taxas devidas, sem nenhum ônus para o contratante;
- 7.5. Entregar os produtos nas quantidades, nos prazos previstos e nos locais, conforme cronograma da SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO;
- 7.6. Repor, às suas expensas, no todo ou em parte, o produto que não atender as exigências do Contrato;
- 7.7. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.
- 7.8. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições e qualificação exigidas no termo de referências, seus anexos e especificações.
- 7.9. A inadimplência da contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato.
 - 7.10 Observar as especificações constantes do Termo de Referência



- 7.11. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido e requisição emitida pela Secretaria de Educação do Município, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes;
- 7.12. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).
- 7.13 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo, quando for o caso:
 - Identificação do produto;
 - Embalagem original intacta;
 - Data da fabricação;
 - Data de validade;
 - Peso líquido;
 - Número do lote:
 - Nome do fabricante;
 - Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF), quando couber.
 - Rotulagem se "contém glúten" ou se "não contém glúten).

8 – DAS PENALIDADES

- 8.1. A CONTRATADA que incorra nas faltas referidas nos arts. 81 a 85 e 89 a 99 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como a contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou retirar instrumento equivalente aplicam-se, segundo a natureza e gravidade da falta, assegurados a ampla defesa e o contraditório, as sanções previstas nos arts. 86 a 88 da Lei Federal nº 8.666/93 ou em dispositivos de norma que vieram a substituí-la.
- 8.2. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará à contratada, além das penalidades referidas no item anterior, a multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecida os seguintes limites máximos:
- I 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatório em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;



- II 1% (um por cento) sobre o valor global do contrato por dia de atraso na entrega do produto e/ou se deixar de cumprir uma das cláusulas do instrumento contratual;
- III 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato, se por sua culpa for rescindido o mesmo, sem prejuízo das perdas e danos oriundos.
- 8.3. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela PREFEITURA ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

Catalão, de	de 2017.
	Emília Bastos De Lima Nutricionista Responsável Técnica
	Leonardo Santa Cecilia Secretário Municipal de Educação



ANEXO II PROPOSTA COMERCIAL

Processo: 2017002780

Pregão: 00011/2017, Ata 04/2017

Nome	da Empres	sa Participa	ante				
Local	e Data						
Razão	Social						
				CNPJ n°			
Referê	ncias Band	cárias para	a pagamento: C	onta nº	Agência	Banco	
	eço Comple	•	, ,				
Telefo							
Dados		Nome					
	sentante	Endereç)				
Legal		Profissão			RG nº	CPF n°	
_ogu.		e-mail	<u>, </u>		Tel	Tel	
		6-IIIali			161	161	
		CDUI	PO I - ITENS D		ONCODDÊ	NICIA	
Itana	Door		Und.	1	1		Valor Total
Itens	Desc	rição	Una.	Quant.	Marca	Preço por Item	valor i otal
		1.1.	1. Anexo I – G	ı êneros alimer	ı ıtícios Estocáv		
1	Achocolata	ado Em Pó	Embalagem 2	3.584			
	Instan	ntâneo	Kg				
2		Cristal	5Kg	7.360			
		nco.	FIZ	7.500			
3	Arroz	Tipo I Rosquinha	5Kg Pacote 800gr	7.520 9.920			
4	de C		Pacole outgi	9.920			
	uc c		I.1.2. Anexo II	– Hortifrutiar	anjeiro: Frutas		
5	Lara	anja	Saco de 20Kg	2.720			
6		Gala	Caixa	2.560			
			correspondente				
			a 18 Kg	00.400			
7	Mela	ancia	1.1.3. Anexo II	38.400	(carne, Peixe)		
8	Carne Rou	uvina de 1º	I.I.S. Affexo II	– Proteinas	(carne, Peixe)	1	
O		e: Patinho	Kg	17.600			
	. Mo	ida	3				
9		ovina 1º					
	1	e: Cochão	Kg	17.600			
10		Patinho	V	20.800			
11		Inteiro ixe Tilapia	Kg Kg	9.920			
12	Carne		Kg	6.400			
	Carrio	Califu	1 ''9	53	1	1	l



1.1.4. Anexo IV: Gêneros Alimentícios de Origem Laticínio						
13	Leite Pasteurizado					
	(saquinho)	Litros	124.000			
	1.1.5. Anex	to V: Gêneros Ali	imentícios de (Origem Panificado (Catalão)		
14	Pão Francês 50 gr	Unidades	352.000			
15	Rosca Caseira 50 gr	Unidades	249.000			
16	Pão Careca 50 gr	Unidades	329.600			
17	Pão de Batata 50 gr	Unidades	249.600			
18	Pão de Milho 50 gr	Unidades	249.600			
19	Pão de Queijo	kg	16.000			
	(embalagem c/ um quilo)					
20	Biscoito de Polvilho (embalagem c/um quilo)	kg	3.680			
	, ,	1.1.6.	Anexo VI: Po	olpas		
21	Polpa de Fruta - Abacaxi	Kg	8.000			
22	Polpa de Fruta - Maracujá	kg	8.000			
23	Polpa de Fruta - Pêssego	Kg	6.400			
24	Polpa de Fruta - Uva	Kg	6.400			
		-		Total Global		

	GRUPO 2 - COTA RESERVADA PARA ME E EPP.						
Itens	Descrição	Und.	Quant.	Marca	Preço por Item	Valor Total	
	1.1.	1. Anexo I – 0	Gêneros alime	ntícios Estocáv	reis		
1	Achocolatado Em Pó Instantâneo	Embalagem 2 Kg	896				
2	Açúcar Cristal Branco.	5Kg	1.840				
3	Arroz Tipo I	5Kg	1.880				
4	Biscoito Rosquinha de Coco	Pacote 800gr	2480				
	1	.1.2. Anexo	II – Hortifrutig	ranjeiro: Frutas	i		
5	Laranja	Saco de 20Kg	680				
6	Maça Gala	Caixa corresponden te a 18 Kg	640				
7	Melancia	Kg	9.600				
1.1.3. Anexo III - Proteínas (carne, Peixe)							
8	Carne Bouvina de 1º qualidade: Patinho Moida	Kg	4.400				



9	Carne Bovina 1º Qualidade: Cochão Mole, Patinho	Kg	4.400			
10	Frango Inteiro	Kg	5.200			
11	File de Peixe Tilapia	Kg	2.480			
12	Carne Suina	Kg	6.400			
	1.1.4.	nexo IV: Gêner	os Alimentíci	os de Origem Latio	cínio	
13	Leite Pasteurizado					
	(saquinho)	Litros	31.000			
	1.1.5. Anex	o V: Gêneros Al	imentícios de	Origem Panificado	o (Catalão)	
14	Pão Francês 50 gr	Unidades	88.000			
15	Rosca Caseira 50 gr	Unidades	62.400			
16	Pão Careca 50 gr	Unidades	82.400			
17	Pão de Batata 50 gr	Unidades	62.400			
18	Pão de Milho 50 gr	Unidades	62.400			
19	Pão de Queijo	kg	4.000			
	(embalagem c/ um quilo)	-				
20	Biscoito de Polvilho (embalagem c/um quilo)	kg	920			
		1.1.6.	Anexo VI: P	olpas		
21	Polpa de Fruta - Abacaxi	Kg	2.000			
22	Polpa de Fruta - Maracujá	kg	2.000			
23	Polpa de Fruta - Pêssego	Kg	1.600			
24	Polpa de Fruta - Uva	Kg	1.600			

Declaramos que,

- 1) nos preços indicados em nossa proposta estão computadas todas as despesas de transporte, os tributos, encargos sociais e trabalhistas, e demais custos que os compõem.
- 2) O prazo de validade de nossa proposta e de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da abertura da licitação.

Total Global



Banco, na forma como definido na Resolução do Banco Central nº 2.882, de 30/08/2001.
5) Prazos de entrega total dos objetos da licitação será de 12(doze) meses, contados a partir da assinatura da ata de registro de preços.
6) Prazo de pagamento será até no máximo 10° (décimo) dia após a cada entrega, mediante a apresentação da nota fiscal, empenho e liberação por quem de direito.
7) declaro estar ciente que os gêneros panificados e laticínios e Carnes são de responsabilidade do fornecedor entregar nas Unidades Escolares, de acordo com o cronograma, Gêneros Alimentícios Estocáveis quinzenal, hortifrútis, panificados, Carnes e Laticínios diariamente, pré-estabelecido pelo Setor Municipal de Alimentação Escolar para as entregas nas Unidades Escolares. 8) Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no pregão e seus anexos.
Catalão(GO),de 2017.
Assinatura e Carimbo CNPJ do Proponente



Processo: 2017002780

Pregão: 00011/2017, Ata 04/2017

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

ANEXO III MODELO DE CREDENCIAMENTO

A (nome da empresa), inscrita no CNPJ n.º......, com sede na......, neste ato representado pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o(s) Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto ao Governo do Estado de Goiás (ou de forma genérica: para junto aos órgãos públicos federais, estaduais e municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de Pregão n.º 00011/2017 (ou de forma genérica para licitações em geral), usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpôlos, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir,

firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em

Catalão (GO), de 2017

especial, para (se for o caso de apenas uma licitação).

Assinatura

RECONHECER FIRMA(S)



ANEXO IV MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE ME E EPP

Processo: 2017002780

Pregão: 00011/2017, Ata 04/2017

A empresa	, inscrita no CN	NPJ sob o n.º	por interm	rédio de
seu representante legal S n.º, ins				
Lei, que cumpre os requisit da empresa: microempre Complementar n.º. 123/20 artigo, estando apta a usu Lei.	os legais para qualifica esa (ME) ou empre: 06 e que não está su	ação comosa de pequeno jeita a qualquer o	(Incluir a comporte (EPP), art. 3° dos impedimentos do §	condição da Lei 4º deste
()Declaramos possuir rest prazo previsto no art. 43,§ que, do contrário, decairá da Lei Federal n.º. 8.666/9	1º da lei Complement o direito à contratação	ar n.º. 123/06, pa	ra regularização, estand	lo ciente
Obs: em caso afirmativo, a	ssinalar a ressalva ac	ima.		
Catalão (GO),,	de 2017.			
	Assinatura do re	oresentante legal.		