

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 41/2023
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 43611/2023

MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
PREÂMBULO

A Prefeitura do Município de Carapicuíba, através de seu Prefeito Marco Aurélio dos Santos Neves, situada na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com finalidade de selecionar proposta mais vantajosa Tipo: Menor preço, objetivando o Registro de preços para aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar, conforme especificação do Anexo I, parte integrante deste instrumento, em atendimento à Secretaria de Educação.

O presente Pregão será regido pela Lei Federal nº 10.520 de 17 julho de 2002, no Decreto Municipal 3.603/07 de 12/02/07 e no que couber, na Lei Federal 8.666/93 e suas alterações posteriores e a Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores.

Faz parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Especificação dos objetos, quantidades e preços estimados;

ANEXO II – Modelo de declaração de inexistência de fato superveniente e impeditivo da habilitação;

ANEXO III – Modelo de declaração que não emprega menor de idade;

ANEXO IV – Modelo de proposta;

ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços;

ANEXO VI – Termo de Ciência e Notificação.

ANEXO VII – Modelo de Capa de Rosto

1. DATAS E HORÁRIOS PARA OS PROCEDIMENTOS

Recebimento das Propostas	Das 08h00min do dia 31/08/2023 às 11h00 min do dia 18/09/2023
Abertura das Propostas	Às 11h00min do dia 18/09/2023

1.1. Para os Lotes: I

Início da disputa dos lances	Às 14h00min do dia 18/09/2023
Tempo de disputa	15 (quinze) minutos + tempo randômico

*Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

2. OBJETO

2.1. O presente pregão tem como objeto o Registro de preços para aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar, nos termos das solicitações da Secretaria de Educação e especificações constantes no Anexo I.

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

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

3. INFORMAÇÕES E ELEMENTOS ESCLARECEDORES DA LICITAÇÃO

3.1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva por meio de lances enviados pelos licitantes com plena visibilidade para a Pregoeira e total transparência dos resultados para a sociedade, pela rede mundial de computadores (Internet).

3.2. A realização do procedimento estará a cargo da Pregoeira nomeada por esta Administração Pública.

3.3. O licitante deverá fazer o seu credenciamento junto ao Banco do Brasil, em qualquer agência, podendo obter informações pela Internet, acessando o endereço: www.licitacoes-e.com.br sistema de licitações.

3.4. O licitante apto a participar do certame deverá confirmar, em campo específico do sistema, durante o envio das propostas iniciais, que cumprirá plenamente os requisitos de habilitação contidos neste Edital.

3.5. Ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no Pregão, o licitante terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação, nos valores e condições do referido lance. Após a Pregoeira, conjuntamente com a equipe de apoio, darão seqüência ao processo de Pregão.

3.6. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove recebimento.

3.7. O interessado poderá ler e obter o texto integral deste Edital e seus Anexos, bem como elementos, informações e esclarecimentos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento do seu objeto acessando o site: www.licitacoes-e.com.br, no site da Prefeitura: <http://www.carapicuiiba.sp.gov.br/>, pelo email: licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br, e pelo telefone (11) 4164-5500 ramal 5442, de segunda a sexta-feira no horário compreendido entre 08h00min e 17h00min.

3.8. Os pedidos de esclarecimento de dúvidas e impugnação com relação ao Edital deverão ser encaminhados por escrito até o segundo dia útil anterior à data de abertura das propostas por meio eletrônico.

3.9. O sistema eletrônico aplicará o tratamento diferenciado para ME/EPP, quando assim enquadrada a fim de gozar dos benefícios contemplados na Lei Complementar nº 123/2006, no tocante ao direito de preferência e critério de desempate.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

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

4.2.1. Declaradas inidôneas por ato do Poder Público;

4.2.2. Suspensas temporariamente para licitar com a Administração Pública Municipal de Carapicuíba;

4.2.3. Impedidas de licitar e contratar com essa Administração Pública Municipal de Carapicuíba;

4.2.4. Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

4.2.5. Sob processo de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, salvo exceção nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

4.3. Deverá o licitante vencedor apresentar após o encerramento da disputa de lances a documentação relativa à Habilitação Jurídica que consistirá em:

4.3.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

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

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

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

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

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

4.3.7. Declaração de inexistência de fato superveniente e impeditivo da Habilitação (Anexo II).

4.3.8. Declaração de cumprimento do inc. V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9854 - (Anexo III).

4.4. Documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

4.4.1. Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado fornecimentos similares, pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação de no mínimo 50% (cinquenta por centos) do(s) lote(s) que estiver ofertando;

4.5- A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consiste em:

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

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

4.5.3 Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado, devendo compreender os débitos inscritos e não inscritos na Dívida Ativa. Nos estados onde a certidão é emitida de forma descentralizada, a licitante deverá apresentar as duas em conjunto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6.3 Prova de Capital Social ou Patrimonio Liquido igual ou superior a 10 % do valor total estimado do(s) lote(s) que estiver concorrendo.

5. DOS PROCEDIMENTOS

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta inicial até a data e horário definido no preâmbulo deste Edital, constando especificação clara, completa e detalhada do material ofertado, com indicação de **marca**, sob pena de desclassificação, conforme padrão definido neste Edital;

5.2. Ao apresentar sua proposta é imprescindível que o licitante registre expressamente no campo “informações adicionais” do sistema eletrônico, **sem se identificar**, a **marca** do objeto ofertado, sob pena de desclassificação de sua proposta.

5.3. Serão desclassificadas as proposta que contiverem qualquer elemento que possibilite a identificação do licitante.

5.4. Imediatamente após a inserção das informações através dos campos “Condições do Proponente” e/ou “Informações Adicionais”, e antes da “Confirmação de Entrega da Proposta”, o sistema Licitações-e disponibilizará a opção inserir “Anexo da Proposta Eletrônica”, por meio da qual o licitante PODERÁ incluir documentos complementares à proposta eletrônica **sem qualquer dado que possibilite a sua identificação, pois qualquer informação que identifique o proponente (como telefone, endereço, logo da empresa, etc.) implicará na DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA.**

5.5. O(s) arquivo(s) deverá(ao) ser compactado(s) preferencialmente no formato zipfile (.zip). Sugere-se que o nome do arquivo inicie-se com a palavra Anexo (exemplo: Anexo2.zip). O tamanho do arquivo não poderá exceder a 500MKB (quinhentos kilobytes).

5.6. Qualquer documento anexado será analisado após a fase de lances, e, havendo divergência entre as informações constantes nos campos “Condições do Proponente”, nas “Informações Adicionais” e no “Anexo da Proposta Eletrônica”, é facultada a realização de diligências pela Pregoeira, não podendo haver, entretanto, alteração da marca e modelo e/ou referência informados, prevalecendo aquelas inseridas nas “Condições do Proponente” e/ou “Informações Adicionais”.

5.7. A Pregoeira desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, bem como as que ofertarem preços e lances manifestadamente inexequíveis.

5.8. Após a classificação das propostas para participação na etapa da disputa de preços, a Pregoeira dará sequência ao processo de Pregão comunicando, na data e horário definidos neste Edital, os licitantes classificados.

5.9. O julgamento das propostas será feito pelo valor total de cada lote.

5.10. O valor inicial dos lances corresponderá ao menor preço ofertado na etapa de abertura das propostas.

5.11. No caso de nenhum licitante ofertar lance na etapa de disputa de preços, será considerado vencedor o que apresentar menor preço para o lote na etapa anterior, sendo facultado a Pregoeira decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

5.12. A etapa de disputa de preços (lances) divide-se em:

- a) Tempo normal – estipulado pelo Edital;
- b) Tempo randômico – Estipulado pelo sistema tendo variação de 1 (um) segundo a 30 (trinta) minutos.

5.13. Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação, preço inexequível poderá tê-lo cancelado pela Pregoeira, que emitirá um aviso e justificará o motivo da exclusão do lance do licitante.

5.14. Ao final da etapa de disputa de preços, após a declaração de vencedor, será aberto prazo para o licitante manifestar o desejo à incursão de recursos. A falta de manifestação imediata e motivada de licitante importará a decadência do direito ao recurso.

5.15. O recurso deverá ser encaminhado por escrito, em até 3 (três) dias úteis, conforme o item 15 deste Edital. O envio de recurso fora deste prazo não será considerado e o objeto da licitação adjudicado, pela Pregoeira, ao vencedor.

5.16. Após o julgamento dos eventuais recursos a Pregoeira enviará via e-mail ao licitante, comunicando o vencedor da disputa.

5.17. O processo licitatório findo será encaminhado ao Senhor Superior para a respectiva homologação.

6. DA ABERTURA

6.1 A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, conforme datas e horários estabelecidos no preâmbulo deste Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando a Pregoeira a avaliar a aceitabilidade das mesmas.

6.2 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado os licitantes serão imediatamente informados de seu recebimento, horário e registro de valores.

6.3 O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

6.4 Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance anteriormente registrado no sistema.

6.5 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo o registrado em primeiro lugar.

6.6 Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

6.7 O sistema eletrônico anunciará por meio de aviso, o iminente encerramento do tempo para recebimento dos lances.

6.8 O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, ou da decisão pela Pregoeira acerca da aceitação do lance de menor valor, ou quando for o caso, após a negociação.

6.9 Antes de anunciar o vencedor, a Pregoeira deverá decidir sobre aceitação da proposta de menor preço e poderá negociar melhor valor com o proponente que tenha ofertado o menor lance.

6.10 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável face às condições previstas neste Edital, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as demais propostas ou os lances, observando a ordem de classificação e verificará a aceitabilidade das mesmas e a habilitação do participante, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa a Pregoeira poderá negociar com o participante para que seja obtido o melhor preço.

6.11 Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta o lance de menor preço por lote.

7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.1 Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO**, por lote, observados os valores estimados previstos no item 8 deste Edital, as especificações técnicas mínimas e demais condições previstas neste instrumento.

7.2 A proposta comercial, conforme Anexo IV, terá apreciação da Secretaria de requisitante, para aprovação.

7.3 Serão desclassificadas as propostas:

7.3.1 Que não atendam às exigências formais e materiais previstos neste edital;

7.3.2 Inexequíveis, ou seja, aquelas que não venham a ter demonstrado a sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto (art. 48, inc. II, da Lei nº 8.666/93); e,

7.3.3 Que apresentarem, depois de superadas a disputa de lances e a negociação, preço superior ao máximo informado no Anexo I - Especificação do objeto e quantitativos e **orçamento estimado**.

7.4 A decisão motivada de desclassificação será proferida e registrada no sistema em tempo real.

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS

8.1. Proposta Comercial e todos os documentos relativos à habilitação, originais ou assinatura digital, relacionadas neste Edital deverão ser remetidos pelo e-mail: licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br **no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos após a empresa ser declarada arrematante**, podendo ser prorrogada por igual período mediante solicitação justificada do licitante e devidamente aceita pelo pregoeiro.

8.2. Posteriormente caso haja necessidade os mesmos documentos da empresa vencedora deverão ser recebidos em original ou cópia autenticadas, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, à Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, neste município, CEP.: 06310-030 (Departamento de Licitações e Compras).

8.3. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos acima estabelecidos acarretará na inabilitação da empresa e nas sanções previstas no item 13.

8.4. Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço. Divulgado o vencedor, os demais licitantes serão informados pelo pregoeiro, que terão o prazo de 24 horas para manifestarem a intenção motivada de interpor recurso, utilizando para tanto, exclusivamente campo próprio disponibilizado no sistema, e para protocolar o recurso e contrarrazões seguir o item 15.4.

8.5. Deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação, Proposta de Preços – modelo sugerido no Anexo IV do Edital, devidamente preenchido, datado e assinado pelo representante legal do licitante vencedor, conforme indicado no próprio formulário (obrigatoriamente em original digitalizado).

8.6. Deverá ser apresentada juntamente com os documentos e a proposta a Capa de Rosto, com as seguintes informações da proponente Razão social, endereço, CNPJ, telefone e e-mail em papel timbrado; **conforme - ANEXO VII.**

9. PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA

9.1. Os alimentos deverão ser entregues, no prazo em até 10 (dez) dias corridos, de acordo com a solicitação da **Secretaria de Educação**, neste município, após a emissão da ordem de fornecimento.

9.2. A entrega dos alimentos licitados deverá ser acompanhada de nota fiscal sendo somente aceita após a verificação do cumprimento das especificações contidas no Anexo I deste Edital.

9.3. Os alimentos deverão ser entregues na Secretaria de Educação, localizada na Av. Sandra Maria, 66 Jardim das Belezas – Centro Carapicuíba das 08h00min às 16h30min, ou nos locais previamente informados pela Secretaria requisitante, em suas embalagens originais, devidamente protegidas, estando incluso no mesmo frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de qualquer responsabilidade, estando tudo em pleno atendimento das especificações do Anexo I, parte integrante deste Edital.

9.4. DA APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA

9.4.1. A empresa classificada em primeiro lugar na etapa de lances, e declarada vencedora no sistema Licitações-e, deverá apresentar uma amostra de cada produto, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data que a empresa for declarada vencedora.

9.4.1.1 A amostra deverá ser entregue no Departamento de Alimentação Escolar, sito na Av Sandra Maria nº 66 – Jardim das Belezas Centro – Carapicuíba, das 08h00min às 16h30min.

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

9.4.1.3. A amostra será analisada por funcionários da Secretaria requisitante, que, no caso de desaprovação, emitirão parecer com as justificativas técnicas da recusa.

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

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

9.5. DAS DOCUMENTAÇÕES TÉCNICAS

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

a) Certificado de Registro do Produto no Órgão competente, ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União ou Comunicação de Início de Fabricação de Produtos Dispensados de Registro, devidamente protocolada no Ministério de Saúde, dentro de seu prazo de validade, conforme ANEXO I.

b) Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo), conforme ANEXO I.

c) Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária.

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

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

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

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias e após apresentação de nota fiscal, revestida das formalidades legais e embasada no pedido de compra.

10.2. Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas as devidas correções e antes que seja comprovado o cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

10.3. Nenhum pagamento será feito ao licitante vencedor antes de quitada ou relevada à multa que tenha sido aplicada.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas serão suportadas com os recursos classificados na(s) dotação(ões) orçamentária(s) nº: **SEME nº:** 180, 182, 183, 193, 198, 199, 202, 209, 226, 229, 232, 239, 256, 260, 265 e 271 Elemento 30 (material de consumo).

12. OBRIGAÇÕES

12.1. Constituem obrigações do licitante vencedor:

12.1.1. Atender às solicitações feitas pela Secretaria de Educação no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos a contar da data de expedição da autorização de fornecimento.

12.1.2. Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado, contemplando todos os custos, tudo de acordo e em pleno atendimento ao descritivo do Anexo I que é parte integrante do Edital, sem ônus para Prefeitura.

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

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

12.1.5. A substituição do objeto deverá ocorrer no 1º (primeiro) dia útil imediatamente subsequente ao da formal comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificção, apresentada pelo fornecedor e aceita pela secretaria requisitante, implicará na aplicação das sanções previstas no item 13 e subitens deste edital.

12.1.6. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos Federais, Estaduais e Municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste contrato bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba.

12.1.7. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

13. DAS PENALIDADES

13.1. São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

13.2. Advertência;

13.3. Multa;

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

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

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

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

13.8. A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega do material em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de fornecimento, sem prejuízo

da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

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

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

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

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

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

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

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

14. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

14.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade até dois dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, cabendo a Pregoeira decidir sobre a impugnação.

14.2. Decairá o direito de impugnar os termos do Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o segundo dia útil que anteceder à data da realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

14.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado a ele pertinente.

14.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, desde que a alteração proferida implique em alteração substancial da proposta.

15. DO RECURSO

15.1. Manifestada a intenção de recurso logo após a declaração de vencedor, o licitante deverá apresentar, por escrito, razões de recurso em 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentarem contra razões, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

15.2. A falta de manifestação imediata e motivada dos licitantes em recorrer, importará a decadência do direito ao recurso e a adjudicação do objeto da licitação, pela Pregoeira, ao vencedor.

15.3. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

15.4. As razões de recurso e as contra razões apresentadas deverão ser encaminhadas, diretamente à Departamento de Licitações e Compras, situadas à Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas – Carapicuíba / SP. CEP 06310-030 e ou no e-mail: licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br.

15.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.6. Os recursos contra as decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dias de expediente do Município de Carapicuíba.

16.2. É facultada à comissão ou autoridade responsável pelo recebimento da mercadoria a promoção de diligência ou solicitação de amostra do material licitado, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

16.3. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial da presente licitação. A fusão, cisão ou incorporação só será admitida com o consentimento prévio e por escrito do Município.

16.4. O Município poderá revogar a licitação por razão de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou a requerimento da parte interessada, não gerando direito de indenizar quando anulada por motivo de ilegalidade, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei nº 8.666/93, assegurada a ampla defesa.

16.5. É facultado a Pregoeira, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

16.6. Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com as disposições das Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93, no que couber.

Carapicuíba, 30 de agosto de 2023.

Cleonice Dias de Sousa
Pregoeira

ANEXO I

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

1. OBJETO

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

2. JUSTIFICATIVA

2.2. O objetivo da aquisição dos gêneros estocáveis especiais é atender as necessidades nutricionais dos alunos com restrição alimentar durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como

promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO, QUANTIDADE E PREÇOS ESTIMADOS

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
1.1	Adoçante 100% Stévia, embalagem aproximadamente contendo 60ml,	und	10	R\$ 26,86	R\$ 268,60
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01					R\$ 268,60

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
2.1	Arroz Integral - A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, incolor. contendo 1 kg	kg	50	R\$ 13,60	R\$ 680,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 02					R\$ 680,00

LOTE 03					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
3.1	Biscoito doce com fibras, sem lactose e sem glúten A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 150 g (cento e cinquenta gramas).	pct	200	R\$ 39,44	R\$ 7.888,00
3.2	Biscoito doce Tipo Maisena sem lactose, A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).	pct	210	R\$ 7,39	R\$ 1.551,90
3.3	Biscoito Salgado sem lactose A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (duzentos gramas).	pct	210	R\$ 9,95	R\$ 2.089,50
3.4	Biscoito doce Tipo Rosquinha sem lactose sabor Chocolate A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400g (quatrocentos gramas) a 500g (quinhentos gramas).	pct	210	R\$ 26,80	R\$ 5.628,00
3.5	Biscoito doce Tipo Rosquinha sem lactose sabor Coco A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com capacidade para 400 g (quatrocentos gramas) a 500 g (quinhentos gramas) .	pct	210	R\$ 22,28	R\$ 4.678,80
3.6	Biscoito salgado Integral tipo Cream-Cracker sem lactose A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (quatrocentos gramas).	pct	210	R\$ 8,30	R\$ 1.743,00

3.7	Biscoito salgado sem lactose, sem ovos e sem glúten A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 210g (duzentos e dez gramas).	pct	50	R\$ 45,28	R\$ 2.264,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03					R\$ 25.843,20

LOTE 04					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
4.1	Bolinho Simples Individual sem Gluten, sem Lactose, sem açúcar, embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, 40g cada	und	1730	R\$ 10,29	R\$ 17.801,70
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 04					R\$ 17.801,70

LOTE 05					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
5.1	Cacau 100%, Caixa com aproximadamente 100 g	und	20	R\$ 31,08	R\$ 621,60
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 05					R\$ 621,60

LOTE 06					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
6.1	Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380 g (trezentos e oitenta gramas).	lata	300	R\$ 49,20	R\$ 14.760,00
6.2	Composto lácteo constituído de Leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco), estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas).	lata	200	R\$ 50,44	R\$ 10.088,00

VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 06	R\$ 24.848,00
--	----------------------

LOTE 07					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
7.1	Macarrão tipo sêmola sem ovos de 1ª qualidade A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.	pct	120	R\$ 13,26	R\$ 1.591,20
7.2	Macarrão Integral- A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.	pct	40	R\$ 16,18	R\$ 647,20
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 07					R\$ 2.238,40

LOTE 08					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
8.1	Óleo refinado de milho, A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros).	frasco	10	R\$ 40,00	R\$ 400,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 08					R\$ 400,00

LOTE 09					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
9.1	Creme vegetal com sal-Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e	pote	50	R\$ 11,66	R\$ 583,00

	cúrcuma. Embalagem contendo 250 gramas.				
9.2	Creme vegetal sem sal- Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma. Embalagem contendo 250 gramas.	pote	30	R\$ 13,40	R\$ 402,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 09					R\$ 985,00

VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO: R\$ 73.686,50 (Setenta e três mil, seiscentos e oitenta e seis reais e cinquenta centavos).

4. DESCRITIVO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

1 – ADOÇANTE 100 % STÉVIA

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

Adoçante de stevia 100% natural, sem restrições para diabéticos e gestantes. Stevia adoça 300 vezes mais do que o açúcar com quase nada de caloria. Apenas 4 gotinhas adoça como uma colher de açúcar. Ingredientes: água, edulcorante, glicosídeos de

esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Alérgicos: não contém glúten

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio

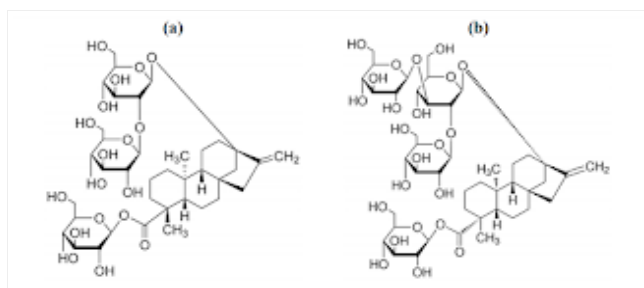
Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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



CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

De acordo com a RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 que aprova o "Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar", o adoçante de mesa é classificado como produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorantes previstos em Regulamento Técnico específico. Agora, conforme a Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade dos Alimentos para Fins Especiais, os adoçantes dietéticos, são produtos considerados Alimentos para Fins Especiais, recomendados para dietas especiais, quer seja de emagrecimento ou de restrição de açúcar. Quem define os limites de Ingestão Diária Aceitável (IDA) de adoçantes é o Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), um comitê internacional formado por especialistas científicos administrado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Esse comitê avalia a segurança de aditivos alimentares, contaminantes, substâncias tóxicas que ocorrem naturalmente e resíduos de medicamentos veterinários em alimentos. O JECFA recomenda que a quantidade de ingestão de dose diária deverá ser 0 a 4 mg/kg de peso corporal/dia para os glicosídeos de esteviol, expresso como esteviol. O Nível de Efeitos Adversos Não Observados, para esteviosídeo foi de 970 mg/kg por peso corporal/dia.

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses e deverá estar impresso nas embalagens primária e secundária de forma legível.

EMBALAGEM;

Adoçante Stevia Líquido aproximadamente com 60ml

A embalagem não deve ceder aos alimentos substâncias indesejáveis, tóxicas ou contaminantes, que representem um risco à saúde humana.

A embalagem não deve ocasionar modificações na composição dos alimentos ou nas características sensoriais dos mesmos.

2 – ARROZ INTEGRAL, TIPO 1, LONGO FINO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: próprio

Cor: própria

Odor: característico

Sabor: característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade..... máximo 14%;

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

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

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

03 - BISCOITO DOCE COM FIBRAS, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

Umidade máximo de 14% (crítico)

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

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

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

04 - BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

Umidade máximo de 14% (crítico)

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

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

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

5 - BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante, levemente ondulada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

Umidade máximo de 14% (crítico)

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

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

6 - BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE SABOR CHOCOLATE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Biscoito doce tipo rosquinha sem lactose sabor chocolate, obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com ingredientes permitidos pela legislação vigente desde que declarados no rótulo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a: Resolução RDC 12 de 02/01/2001 da ANVISA / MS,

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

Umidade máximo de 14% (crítico)

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

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

- Salmonelas: ausência em 25 g.
- Bolores e leveduras: máximo 103/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

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

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

07 - BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE SABOR COCO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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

O produto deverá estar de acordo

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

Umidade máximo de 14% (crítico)

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

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

quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

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

08 - BISCOITO SALGADO INTEGRAL TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante, levemente ondulada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

Umidade máximo de 14% (crítico)

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

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

09 - BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE, SEM OVOS E SEM GLÚTEN

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O biscoito salgado sem lactose, sem ovos e sem gluten, deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: massa torrada

Textura: crocante, levemente ondulada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

Umidade máximo de 14% (crítico)

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

De acordo com a legislação vigente, sendo:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

corantes artificiais ausência

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

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

10- BOLINHO SIMPLES INDIVIDUAL ISENTO DE GLUTEN E LACTOSE.

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas. O bolinho deverá ser isento de glúten e lactose. Deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitido a adição de farelos e de corante de qualquer natureza em sua confecção. Ingredientes: Farinha de

arroz, edulcorante natural maltitol, óleo de milho, ovo integral pasteurizado, amidos modificados, emulsificantes mono e diglicerídeos e mono e diesterato de propileno glicol, aroma idêntico ao natural de frutas variadas e/ou de coco ralado, fermento químico, sal iodado, espessantes, gomas guar e xantana.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: própria.

Cor: própria

Odor: próprio.

Sabor: próprio.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Deverão atender a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

11. CACAU EM PÓ

DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: própria.

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA:

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

PRAZO DE VALIDADE: PRAZO VALIDADE MÍNIMO 12 MESES

EMBALAGEM:

Caixa com aproximadamente 100 g

12 – COMPOSTO LÁCTEO COM VITAMINAS E MINERAIS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aparência: Produto em pó.

Head space: max 25% da altura da lata

Teste da peneira: sem material estranho, sem resíduo.

Corpo estranho: ausente

Umidade: Máx. 2,0%

Partículas Queimadas: Máx 2

Miscibilidade (40°C): Máx 2

Solubilidade (ADPI): Máx 0,5 ml

Molhabilidade (40°C): Máx 40 segundos

Filtração: Máx. 2

Pontos Brancos (40°C): Máx 3

Separação de Gordura (após 1 hora): sem separação

Gasagem (na linha): Máx. 1,5% O₂

Gasagem após 6 meses: Máx. 2,5% O₂

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 9 (nove) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

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

EMBALAGEM:

Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380 g (trezentos e oitenta gramas).

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

13 - COMPOSTO LÁCTEO SEM LACTOSE

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Composto lácteo constituído de Leite em pó integral, maltodextrina, soro de leite em pó, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco), estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Produto desidratado, com teor de proteína mínima de 17g por 100g do produto, apto à alimentação humana por processos tecnológicos adequados, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e em especial com a: Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 -

ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20.09.02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360, de 23.12.2003 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 23/09/2005; Portaria nº 369 de 04/09/1997; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 do MA; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623/01.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

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

Cor: branco amarelado;

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

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

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

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

Umidade: máximo de 3,5%

Gordura: mínimo de 26%

Solubilidade: instantânea

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

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

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

Observação: os elementos histológicos encontrados deverão ser claramente especificados.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

Ausência de conservadores.

- corantes artificiais ausência (crítico)

PRAZO DE VALIDADE:

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

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

EMBALAGEM:

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

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

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

14 - MASSA ALIMENTÍCIA SECA DE ARROZ TIPO PARAFUSO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto sem glúten, obtido pelo beneficiamento da farinha de arroz (*Oryza Sativa*, L.) Graminae, submetido ao processo de extrusão, com adição de corantes naturais cúrcuma e urucum. A massa alimentícia seca de arroz tipo parafuso deve estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. As características SENSORIAIS e físico-químicas devem obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade do alimento convencional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - RDC N° 7, de 18 de fevereiro de 2011; Lei Federal 10.674, de 16/05/2003; Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90; Lei RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 273 de 22/09/2005; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – Anvisa /MS e Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto após cocção: massa cozida, solta

Cor após cocção: Característico amarelado

Odor após cocção: Característico, isento de odores estranhos

Sabor após cocção: Característico isento de sabores estranhos

Consistência após cocção: macia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade – Máximo 13,0%

Proteínas – Mínimo 6,0g/100g (N total 5,75) (AOAC n° 99120)

Carboidratos Mínimo 80,0%

Acidez – Máximo 5,0NaOH/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45°C NMP/g – Máximo 10²

Bacillus cereus UFC/g – Máximo 3x10³

E. colli UFC/g - Ausência em 0,1g

Salmonella UFC/g - Ausência em 25g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, pontos pretos, parasitas e larvas:

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

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

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS

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

EMBALAGEM

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

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

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

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

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

PRAZO DE VALIDADE

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

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

ROTULAGEM

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

15 – ÓLEO REFINADO DE MILHO

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Óleo refinado de milho: Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% d: Gordura Trans. O produto deverá apresentar mínimo de 85% de validade na data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação

vigente, especialmente a Instrução Normativa Nº 49, de 22 de Dezembro de 2006; [Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005](#) - ANVISA; Resolução RDC nº 23 de 15/02/2005; Decreto Nº 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001; Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/2003 - ANVISA/MS, RDC n.º 175 de 08/07/03-ANVISA/MS; RDC n.º12 de 02/01/01 – ANVISA/MS;

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

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

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

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

EMBALAGEM:

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

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

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

16. CREME VEGETAL COM SAL

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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

O creme vegetal está definido na Resolução RDC N° 270/2005. A Resolução RDC N° 27/2010 estabelece as categorias de alimentos e embalagens isentos de registro sanitário e as categorias de alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro sanitário.

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

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

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

ACONDICIONAMENTO

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

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

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

EMBALAGEM:

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

ROTULAGEM:

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

17. CREME VEGETAL SEM SAL

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

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

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

As indústrias de óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal devem obedecer ao disposto na Lei Estadual nº 16.140/2007 no que se refere ao projeto arquitetônico

(aprovar planta baixa), bem como as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme Portaria nº 326/1997 e Resolução RDC nº 275/2002

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

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

ACONDICIONAMENTO

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

PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses e deverá estar impresso na embalagem primária de forma legível.

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

EMBALAGEM:

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

ROTULAGEM:

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

18. MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ INTEGRAL TIPO PARAFUSO

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto sem glúten, obtido pelo beneficiamento da farinha de arroz (*Oryza Sativa*, L.) Graminae e farinha de arroz integral. Submetido ao processo de extrusão, com adição de corantes Caramelo 1. A massa alimentícia seca de arroz integral tipo parafuso deve estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. As características SENSORIAIS e físico-químicas devem obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade do alimento convencional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução - RDC N° 7, de 18 de fevereiro de 2011; Lei Federal 10.674, de 16/05/2003; Lei Federal n° 8.078, de 11/09/90; Lei RDC n°12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS; Resolução RDC n° 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 273 de 22/09/2005; Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Resolução RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 – Anvisa /MS e Decreto N° 8990 de 19/07/2001; Lei 3623 de 17/05/2001.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

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

O produto deverá ser classificado como massa seca, curta, tipo parafuso, para o preparo de macarronada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto após cocção: massa cozida, solta

Cor após cocção: Característico amarelado

Odor após cocção: Característico, isento de odores estranhos

Sabor após cocção: Característico isento de sabores estranhos

Consistência após cocção: macia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade – Máximo 13,0%

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

Carboidratos Mínimo 80,0%

Acidez – Máximo 5,0NaOH/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45°C NMP/g – Máximo 10^2

Bacillus cereus UFC/g – Máximo 3×10^3

E. coli UFC/g - Ausência em 0,1g

Salmonella UFC/g - Ausência em 25g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, pontos pretos, parasitas e larvas:

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

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

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS

Ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros

animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS.

EMBALAGEM

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

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

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

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

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

PRAZO DE VALIDADE

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

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

ROTULAGEM

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

5 – CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1 – PROCEDIMENTO PARA ENTREGA

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

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

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

5.2- ENTREGA

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

6 - AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E AMOSTRA DOS PRODUTOS

6.1 - AVALIAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

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

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

b) Uma via original ou cópia reprográfica autenticada da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo).

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

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

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

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

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

7 – VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de registro de preços terá vigência de 12 meses.

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO EM CONTRATAR COM A PREFEITURA

Ao

Município de Carapicuíba

Pregão Eletrônico nº. 41/2023

Processo Administrativo nº. 43611/2023

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

A empresa....., inscrita no CNPJ sob o nº....., DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data, inexistente qualquer fato impeditivo legal para licitar ou contratar com Administração Pública, cumprindo os requisitos da habilitação nas cláusulas do edital em epígrafe, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Por ser verdade, firma o presente.

....., de de

Representante legal do licitante

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO

Ao

Município de Carapicuíba

Pregão Eletrônico nº. 41/2023

Processo Administrativo nº. 43611/2023

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

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

.....
(local e data)

.....
(representante legal)

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA

Ao
Município de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 41/2023
Processo Administrativo nº. 43611/2023

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

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

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

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

LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
3.1	Biscoito doce com fibras, sem lactose e sem glúten A embalagem primária do produto deverá ser pacotes em	pct	200		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

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

	vedado Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 200 g (quatrocentos gramas).					
3.7	Biscoito salgado sem lactose, sem ovos e sem glúten A embalagem primária do produto deverá ser em pacote de filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 210g (duzentos e dez gramas).	pct	50		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 03						R\$ XX,XX

LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
4.1	Bolinho Simples Individual sem Gluten, sem Lactose, sem açúcar, embalagem individual de sacos de polipropileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, 40g cada	und	1730		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 04						R\$ XX,XX

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

LOTE 06						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
6.1	Composto lácteo com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose Cada embalagem deverá apresentar peso líquido máximo de 380 g (trezentos e oitenta gramas).	lata	300		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
6.2	Composto lácteo constituído de Leite em pó integral,	lata	200		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	maltodextrina, soro de leite em pó, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco), estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres com tampa de pressão com capacidade mínima de 400g (quatrocentos gramas).				
VALOR TOTAL DO LOTE 06					
					R\$ XX,XX

LOTE 07						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
7.1	Macarrão tipo sêmola sem ovos de 1ª qualidade A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.	pct	120		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
7.2	Macarrão Integral- A embalagem primária do produto deverá ser saco polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, reforçado, hermeticamente fechado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido aproximado de 500 (quinhentos) gramas.	pct	40		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 07						R\$ XX,XX

LOTE 08						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
8.1	Óleo refinado de milho, A embalagem do produto deverá ser PET (polietileno tereftalato rígida), transparente, atóxico, incolor e resistente. Cada embalagem deverá apresentar	frasco	10		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

	volume líquido de 900 ml (novecentos mililitros).					
VALOR TOTAL DO LOTE 08						R\$ XX,XX

LOTE 09						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	V. UNTÁRIO	V. TOTAL
9.1	<p>Creme vegetal com sal- Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma. Embalagem contendo 250 gramas.</p>	pote	50		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
9.2	<p>Creme vegetal sem sal- Produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), tais como: estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéres de poliglicerol com ácido ricinoleico, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes e corantes urucum e cúrcuma. Embalagem contendo 250 gramas.</p>	pote	30		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 09						R\$ XX,XX

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

1- Os preços ofertados têm como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, contados do fornecimento do objeto, pela unidade recebedora. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto.

2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura do envelope “PROPOSTA”.

3- Apresentamos, nossos dados bancários:

NOME DO BANCO Nº

NOME DA AGÊNCIA Nº

NÚMERO DA CONTA

Nome e Cargo

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Local, _____ de _____ de 2023.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome – Cargo

OBS:

- O modelo de proposta acima deverá ser enviado após a empresa ser declarada arrematante.
- A proposta inicial inserida no sistema não poderá conter qualquer elemento que possibilite a identificação da licitante, tudo em conformidade com o item 5 do Edital.
- O Julgamento das propostas será feita por lote.

ANEXO V
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____ / ____

PREGÃO Nº 41/2023

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, sito a Rua Joaquim das Neves, nº 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, CEP: 06310-030, o Prefeito Marco Aurélio dos Santos Neves, RG nº: 19.236.215 - X e CPF: 157.388.248 – 81 e a Secretária de Educação, Sra Lucilene Marques da Fonseca Cardoso, portador da cédula de identidade RG nº xx.xxx.xxx-x e inscrito no CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, após a homologação do resultado obtido no **Pregão Supra, RESOLVE**, nos termos do artigo 15, da Lei nº 8.666/93, **REGISTRAR O(S) PREÇO(S) para eventual aquisição de alimentos estocáveis especiais para atender alunos com restrição alimentar**, em atendimento a Secretaria de Educação, em conformidade com os lotes do Anexo I deste instrumento oferecido pela seguinte empresa:

Para os lotes abaixo indicado foi registrado o seguinte preço, ofertado pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na _____, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) _____, portador(a) da cédula de identidade R.G. nº _____ e C.P.F. nº _____:

1. DO OBJETO

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

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador da Ata (Secretaria de Educação) poderá:

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

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

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

4. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1. A entrega dos alimentos será de forma parcelada, devendo ser efetuada em até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da autorização de fornecimento expedida pela Secretaria de Educação.

4.2. Os alimentos deverão ser entregue na Secretaria de Educação, que fica localizada na Av. Sandra Maria, 66, Jardim das Belezas, Centro Carapicuíba, de Segunda a Sexta-Feira, das 08h00min às 16h30min, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após o recebimento da solicitação.

4.3. Os alimentos deverão ser entregues de acordo com a especificação, e proceder à substituição do produto que for entregue em desacordo com o especificado no Edital, no prazo de 48 horas.

4.4. - Arcar com as despesas de carga, descarga e frete referentes à entrega das ferramentas e equipamentos;

4.5. - Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.

4.6. – Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 55, XIII da Lei nº 8666/93.

4.7 - A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.

4.8. Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.9. À Secretaria de Educação caberá o recebimento dos alimentos e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

a) provisoriamente, pelo prazo de até 5 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos de verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b) definitivamente, após 5 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade e quantidade, para a consequente aceitação do objeto entregue.

4.10. Constatadas quaisquer irregularidades no objeto entregue, a Secretaria de Educação, poderá:

4.10.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar baixa qualidade, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.10.2. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de quantidades ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.10.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

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

4.11. Os alimentos deverão ter prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses, contado a partir da data de sua entrega.

4.12. Os alimentos deverão ser entregues em embalagens adequadas, entendendo-se como tal aquelas que acondicionam devidamente, que correspondam efetivamente à apresentação do produto.

4.13. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.14. À Secretaria de Educação, caberá o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. Os pagamentos serão parciais, de acordo com as entregas, sendo efetuados em 30 (trinta) dias contados do recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação das Notas Fiscais Eletrônicas correspondentes, devidamente atestadas pelo responsável da Secretaria requisitante.

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

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

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

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

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

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

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

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

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

8. DAS PENALIDADES

8.1 São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

8.1.1. Advertência;

8.1.2. Multa;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

10. DO FORO

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

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelo Exmo. Sr. Prefeito Marco Aurélio dos Santos Neves, RG nº: 19.236.215 e CPF: 157.388.248 - 81, pela Secretária de Educação, Sra Lucilene Marques da Fonseca Cardoso, RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX nº e o Sr.(a) _____, CPF nº _____, representante da empresa registrada _____.

Prefeitura do Município de Carapicuíba, _____ de _____ de 2023.

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

Lucilene Marques da Fonseca Cardoso
Secretaria de Educação

Representante legal da empresa

Testemunhas

Nome: _____
RG: _____

Nome: _____
RG: _____

ANEXO VI

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

ADVOGADO(S)/ Nº OAB/email: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

ii. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

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

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____
Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

COMISSÃO DE LICITAÇÕES:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

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

ANEXO VII

MODELO DE FOLHA DE ROSTO

A capa de rosto deverá conter as informações da empresa com as seguintes informações: Razão social, endereço, CNPJ, telefone e e-mail em papel timbrado.

<p><i>PREFEITURA DE CARAPICUÍBA</i></p> <p>PREGÃO PRESENCIAL Nº. 41/2023</p> <p>“PROPOSTA / DOCUMENTAÇÃO”</p> <p>NOME DA EMPRESA:.....</p>
--

Deverá ser em papel timbrado da licitante.