



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

EDITAL

PROCESSO LICITATÓRIO N.º : 004/2014
PREGÃO PRESENCIAL N.º : 003/2014

DATA DA REALIZAÇÃO: 24/01/2014 às 09:00 horas
LOCAL: Sala de Reuniões da Comissão de Licitação

PREÂMBULO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA realizará procedimento de licitação **Nº 004/2014**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2014**, tipo **menor preço**, tendo por objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER À MERENDA ESCOLAR DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, INCLUINDO AQUELES ATENDIDOS NOS NÚCLEOS DE ATENDIMENTO DA EDUCAÇÃO INTEGRAL, NO ANO DE 2014.** Nos termos da Lei Federal 10520/2002, **Decreto Municipal Nº 035/2005**, e subsidiariamente a Lei 8666/93, e legislação correlata e ainda de acordo com as condições estabelecidas no presente instrumento convocatório e anexos. Os envelopes contendo a proposta comercial e documentação de habilitação serão recebidos em sessão pública **do dia 24/01/2014 as 09:00 horas**, na sala de Reuniões da comissão de licitação na Rua Antonio Nascimento N.º 274, Centro, em Pirapora - MG, oportunidade em que serão examinados. O pregão será realizado pelo Pregoeiro, ANTÔNIO CARLOS SOARES DOS SANTOS e Equipe de Apoio formada por POLIANA ALVES ARAUJO MARTINS, RUTE FERREIRA DA SILVA BATISTA, ANA CAROLINA ROSA DE JESUS BARBOSA e MARINEIDE JOSÉ RAMOS, designados através da mesma Portaria de nº 008/2014 de 02 de Janeiro de 2014.

1. OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER À MERENDA ESCOLAR DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, INCLUINDO AQUELES ATENDIDOS NOS NÚCLEOS DE ATENDIMENTO DA EDUCAÇÃO INTEGRAL, NO ANO DE 2014.** Conforme quantidade e especificações constantes do ANEXO I – OBJETO DA LICITAÇÃO, bem como os outros anexos a este instrumento convocatório.

2. É parte integrante do presente ato convocatório os anexos I, II, III, IV e V contendo respectivamente descrição do objeto, modelo de credenciamento, modelo de carta proposta, Minuta de Contrato e Declaração de Micro-Empresa.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar da presente licitação todos quantos militem no ramo pertinente ao objeto desta licitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

3.2 Não poderá participar do presente certame a empresa:

3.2.1 Concordatária; em processo de falência; sob concurso de credores; em dissolução; ou em liquidação;

3.2.2 Estrangeira que não funcione no País.

3.2.3 Com direito suspenso de contratar com a Administração Pública Municipal ou por ter sido declarada inidônea;

3.2.4 Que esteja cumprindo penalidade que impeça de participar de licitação junto à Administração Pública Municipal;

3.2.5 Que possua participação direta ou indireta de sócio, diretor ou responsável técnico que tenha vínculo empregatício com o Município.

4. ENTREGA DOS ENVELOPES

4.1 Dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” E “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”.

4.1.1 Os envelopes “Proposta Comercial” e “Documentos de Habilitação” deverão ser indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues ao pregoeiro, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:

LOCAL: Sala de reuniões da comissão de licitação à Rua Antonio Nascimento, 274 - Bairro: Centro Município de Pirapora - MG.

DATA: 24/01/2014

HORÁRIO: 09:00 HORAS

4.1.2 Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA.
PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2014
ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA COMERCIAL
PROPONENTE: _____

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA.
PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2014
ENVELOPE Nº 2- DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PROPONENTE: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro – CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

4.2 A Prefeitura Municipal de Pirapora / MG não se responsabilizará por envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentos de Habilitação” que não sejam entregues ao pregoeiro designado, no local, data e horário definidos neste edital.

5. CREDENCIAMENTO

5.1 - No dia, horário e local estabelecido no preâmbulo deste edital, serão realizados, em sessão pública, o credenciamento dos representantes das licitantes, o recebimento e abertura dos envelopes “proposta” e “documentação”.

5.2 - Aberta a sessão, o representante legal da licitante deverá apresentar ao Pregoeiro documentos abaixo relacionados **FORA DOS ENVELOPES** de “Proposta de Preços” e/ou “Documentação para Habilitação”.

5.2.1 - Documentos pessoais do representante da Empresa Licitante,
(apresentar autenticado, ou o original para autenticação das cópias);

5.2.2 - Estatuto ou Contrato Social da Empresa Licitante,
(apresentar autenticado, ou o original para autenticação das cópias);

5.2.3 - Instrumento público de procuração, ou por outro instrumento particular com firma reconhecida. (caso o Representante não seja sócio da Empresa Licitante, conforme modelo constante do anexo II) ;

5.2.4 - Para participar na condição de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, a licitante deverá apresentar à equipe de **Pregão**, juntamente com o Credenciamento, **a declaração constante do Anexo V - Declaração de Condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, comprovada pelos documentos:

5.2.5 – Certidão expedida pela Junta Comercial, caso exerçam atividade comercial;

5.2.5.1– Documento expedido pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas caso atuem em outra área que não a comercial;

5.2.5.2 - Caso a licitante que declarar a sua condição de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte não a comprovar, poderá ainda participar do certame sem os benefícios concedidos pela LC 123/06.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

5.2.6 Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, dando ciência de que cumpre às condições do presente certame conforme modelo no ANEXO VI, apresentar junto ao credenciamento.

5.2.7 – Todas as exigências acima será apresentada **fora dos envelopes** de propostas e/ou documentação.

6. PROPOSTAS COMERCIAIS.

6.1. As propostas comerciais serão datilografadas ou impressas, em uma via, com suas páginas rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, podendo observar o modelo anexo a este edital, e constarão:

6.1.1. Nome, número do CNPJ, endereço, telefone e fax da empresa proponente;

6.1.2. Especificação detalhada do objeto, com indicação da marca e origem do produto cotado;

6.1.3. Termo de compromisso do licitante, declarando que o objeto do certame será entregue conforme estipulado neste edital.

DECLARAÇÃO

A empresa _____, CNPJ nº _____.
Declara, sob as penas da lei, que o objeto do certame será entregue conforme estipulado no edital.

Data e local:

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal

(COLOCAR NO ENVELOPE PROPOSTA COMERCIAL)

6.1.4 Prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;

6.1.5 Nome do banco, agência e número da conta corrente do licitante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

6.2 As propostas poderão ser corrigidas automaticamente pelo pregoeiro, caso contenham erros de soma e/ou multiplicação, bem como divergências entre o preço unitário e o total do item, hipótese em que prevalecerá sempre o primeiro.

Sendo a proposta corrigida o representante da empresa, se estiver presente na sessão deverá assinar a proposta.

6.3 Serão desclassificadas as proposta que não atenderam às exigências do presente edital e seus anexos, sejam omissas ou apresentarem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

6.4 Os preços serão cotados com duas casas decimais. **Ex.: R\$ 0,01.**

6.5 Os lances deverão ter valores distintos e decrescentes em relação ao menor lance anteriormente apresentado.

6.6 Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada.

6.7 Juntamente com a proposta comercial, a licitante apresentará a declaração de que atende plenamente a todos os requisitos de habilitação exigidos para o certame, conforme modelo a seguir, além dos certificados e/ou declaração eventualmente exigidos nos anexos.

DECLARAÇÃO

A empresa _____, CNPJ nº _____.
Declaro, sob as penas da lei, que atende plenamente a todos os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Presencial N.º 003/2014

Data e local:

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal
(COLOCAR NO ENVELOPE PROPOSTA COMERCIAL)

6.8 As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofereçam apenas uma marca, um modelo e um preço para cada item do objeto desta licitação.

6.9 A (s) empresa (s) vencedora (s) terá um prazo de 03 (três) dias úteis para enviar novas planilhas adequando-as com os descontos dados conforme mapa de lances.

7 HABILITAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

O envelope “documentação” deverá conter os seguintes documentos em originais ou cópia autenticada, em 01 (uma) via, sem emenda, rasuras ou entrelinhas:

7.1. Quanto à **REGULARIDADE JURÍDICA**, a licitante apresentará:

7.1.1 Registro Comercial, no caso de empresário individual;

7.1.2 **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social** e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedade comerciais, e no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleições de seus administradores;

7.1.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

7.1.4 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.

7.2 Quanto a **REGULARIDADE FISCAL**, apresentará:

7.2.1 Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas **CNPJ** – atualizado;

7.2.2 **Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes** do Município sede da pessoa jurídica se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.2.3 Prova de regularidade com a **Fazenda Federal, Estadual e Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

7.2.4 Certificado de Regularidade para com **FGTS**, expedido pela Caixa Econômica Federal;

7.2.5 Certidão Negativa de Débito para com o **INSS**, ou prova equivalente que comprove regularidade de situação para com a Seguridade Social, ou ainda prova de garantia em juízo de valor suficiente para pagamento do débito, quando em litígio;

7.2.6 Certidão Negativa de Débito Trabalhista - **CNDT**, conforme Lei 12.440/2011



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

7.2.7 No caso de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado para sua regularização o prazo de 02 (dois) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração desde que a empresa apresente o documento mesmo com a restrição.

7.3 Quanto à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**:

7.3.1. **Certidão Negativa de Falência e Concordata**, expedida pelo distribuidor judicial da comarca da sede da pessoa jurídica ou de execução de pessoa física, com data de emissão não superior a **90 (noventa) dias** da data limite para a sua apresentação, salvo se contiver prazo de validade expresse de acordo com o inciso II do artigo 31 da lei 8.666/93.

7.4 Quanto à **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, apresentará:

7.4.1 **Atestado(s) de capacidade técnica**, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando, de maneira satisfatória e a contento, a entrega do produto/prestação de serviço de natureza e vulto similares ao objeto da presente licitação. O(s) atestado(s) deve(m) ser emitido(s) em papel timbrado do órgão/empresa de origem, com assinatura e identificação do responsável pelas informações atestadas;

7.4.2. **Alvará de localização** expedido pela Prefeitura Municipal da sede da Licitante.

7.4.2.1 **Alvará expedido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou Licença Sanitária** expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 art. 2º, Decreto Federal nº 79.094/77, art. 2º e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/1998

7.4.3 Juntamente com os documentos referidos nesta cláusula será apresentada, para fins de habilitação, **DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO SE ACHA DECLARADA INIDÔNEA** para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Municipal; e **DECLARAÇÃO DE QUE A EMPRESA NÃO POSSUI TRABALHADORES MENORES DE 18 ANOS** realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93 (com redação dada pela Lei nº 9854 de 27 de outubro de 1999), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da Lei. As declarações obedecerão aos modelos a seguir:

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

A empresa _____, CNPJ nº _____, declara, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
Data e local: __/__/__, _____

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal
(COLOCAR NO ENVELOPE DE DOCUMENTAÇÃO)

MODELO DE DECLARAÇÃO ART. 7º, INC.XXXIII DA CF

A empresa _____ inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____ DECLARA, para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz

Data e local: _____

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal
(COLOCAR NO ENVELOPE DE DOCUMENTAÇÃO)

7.4.4. A documentação com exigência de acordo com a cláusula 7 mesmo não apresentado no momento do credenciamento com as devidas autenticações, não será motivo de inabilitação, e poderá se fazer as autenticação na abertura do respectivo envelope desde que apresente os "originais" para esses fins.

8. SESSÃO DO PREGÃO

8.1. No horário e local, indicados no preâmbulo, será aberta a SESSÃO PÚBLICA de processamento do PREGÃO, iniciando-se com o CREDENCIAMENTO dos interessados em participar do certame.

8.2. Após o credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, os envelopes separados a proposta comercial e os documentos de habilitação. Neste momento o pregoeiro informará que não mais aceitará novo licitante para esta sessão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

8.3. Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro procederá a abertura dos envelopes de proposta comercial dos licitantes, cadastrando as no sistema.

9. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

9.1. Abertos os envelopes de Propostas Comerciais e efetuado o cadastramento destas no sistema, as mesmas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

9.2. O autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores aquela serão classificados para participarem dos lances verbais.

9.3 Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no artigo anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo de 3 (três), quaisquer que sejam os preços oferecidos, para que seus autores participem do lances verbais.

10 LANCES VERBAIS

10.1. Aos licitantes classificados e presentes na sessão será dada a oportunidade para disputa por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais.

10.2 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

10.3 Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com os valores praticados no mercado, esta poderá ser aceita.

10.4 Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será feito um sorteio entre essas para definir a ordem de apresentação dos lances.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

10.5 Na hipótese de empate na Classificação das propostas:

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

10.5.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, após convocada, poderá apresentar, na própria sessão de julgamento do pregão, no prazo de 5 (cinco) minutos, proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o objeto será adjudicado em seu favor.

10.5.3. Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no item 10.5.1 na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

10.5.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no limite estabelecido no item 10.5.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.5.5. Na hipótese da não contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

11 JULGAMENTO

11.1 Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de Menor preço por **ITEM**, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no Anexo I do Edital.

11.2 Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro, juntamente com a equipe de apoio decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

11.2.1 Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o pregoeiro procederá à abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta por item, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

11.2.2 Constatando o atendimento pleno às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor

11.2.3 Se a oferta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

11.2.4 Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, o pregoeiro deverá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido um melhor preço.

11.2.5 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo pregoeiro, membros da equipe de apoio e licitantes presentes na sessão.

12 RECURSOS

12.1 No final da sessão, o licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.2 A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

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

12.4 Os recursos deverão ser decididos no prazo de 5 (cinco) dias úteis pela **AUTORIDADE COMPETENTE**.

12.5 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

12.7 O resultado do recurso será divulgado mediante afixação no quadro de avisos desta Prefeitura e comunicado a todos os licitantes via fax ou correio eletrônico.

12.8 decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao pregão, o pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados em todos os itens, os envelopes "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO" inviolados, podendo, todavia, retê-los até o aceite do produto pelo Setor Requisitante.

13. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

13.1 Encerrada a seleção e ultrapassada a eventual fase recursal, com a indicação do licitante vencedor, o pregoeiro adjudicará a este o objeto da licitação.

13.2 Verificada a regularidade dos atos e a realização do interesse público, nos termos do artigo 3º da Lei 8666/1993, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.

14.1. O objeto do presente certame será entregue em conformidade com as especificações técnicas, cronogramas, prazos e condições apontadas no(s) respectivo(s) Termo(s) de Referência e documentação anexa.

14.2. O objeto deverá ser entregue conforme especificação do anexo I, descrição do objeto.

14.3 A partir da entrega, o objeto será recebido e submetido ao setor requisitante para avaliar a sua conformidade com as especificações constantes do edital, a fim de que se decida sobre a sua aceitação ou rejeição.

14.4. Na hipótese de rejeição do objeto recebido, o mesmo deverá ser recolhido pelo contratado no prazo de 72 (setenta e duas) horas da comunicação pelo Município. Após este prazo, o Município reserva-se o direito de enviar o objeto rejeitado à contratada, com frete a pagar.

14.5. De acordo com a legislação o contratado é obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

resultantes da execução ou de materiais empregados, conforme limites estabelecidos pela administração que deverão ser estipulados na autorização de fornecimento.

14.6 Após o recebimento definitivo, o Contratado responderá por vícios por ventura apresentados pelo objeto licitado, no seu prazo de validade.

14.7 O Contrato deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas para habilitação, até que seja satisfeita a obrigação assumida.

14.8 Caso adjudicatário não apresente situação regular no ato de retirada do empenho, ou recuse-se a retirá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para retirá-lo.

14.9 Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para retirada do empenho, decorrente desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

15 PAGAMENTO

15.1 Pagamento será efetuado mediante apresentação da **Nota Fiscal Eletrônica conforme exigência da Cláusula Segunda do Protocolo ICMS 42, de 3 de julho de 2009**, que deverá ser enviada à CONTRATANTE juntamente com cópia da solicitação do material, para efeito de conferência, demonstrando a quantidade total com os respectivos preços unitário e total das entregas.

15.2 O Município efetuará o pagamento após emissão da nota fiscal/fatura e a aprovação do objeto do certame pelo Setor Requisitante, através de crédito em conta bancária previamente informada.

16 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Aos fornecedores que descumprirem total ou parcialmente o objeto celebrado com a administração pública Municipal serão aplicadas as sanções previstas no art. 87 da lei Federal nº 8666/93 obedecidos os seguintes critérios:
I) **Advertência** – Utilizada como comunicação formal, ao fornecedor, sobre o descumprimento da Autorização de Fornecimento, ou instrumento equivalente e outras obrigações assumidas e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

II) **Multa** – Será aplicada, observando os seguintes limites máximos:

a) 0,3 % (Três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico financeiro de obras não cumprido;

b) 10% (Dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia; ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

c) 20% (Vinte por cento) sobre o valor do fornecimento, serviço ou obra não realizada, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, com o conseqüente cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente;
III) **Suspensão** temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração, por prazo definido na lei 8.666-93;
IV) **Declaração** de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção com base no inciso anterior.

16.2 As penalidades de **advertência** e **Multas** serão aplicadas de ofício, ou por provocação dos órgãos de controle, pela autoridade expressamente nomeada no instrumento convocatório.

16.3 A pena de **Multa** poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções restritivas de direitos, constantes da legislação.

16.4 As sanções previstas neste item poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à contratada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

16.5 A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá também ser aplicada àqueles que:

- a) Retardarem a execução do pregão;
- b) Demonstrarem não ter idoneidade para contratar com a Administração Pública e;
- c) Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

17 DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 Homologada a licitação o adjudicatário receberá a Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente.

17.2 Caso o adjudicatário não forneça o objeto do certame de acordo com a sua proposta ou recuse-se a entregá-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para fornecimento.

17.3 Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para a entrega dos materiais, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro – CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

17.4 Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em entregar os materiais, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

17.5 Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

17.6 Constituem motivos para rescisão do contrato ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pela lei n.º 8.666-93, nos artigos 77 e 78.

17.7 O Município de Pirapora / MG poderá, nas mesmas condições contratuais, realizar acréscimos ou supressões de até 25 % (Vinte e Cinco por Cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme estabelecido no § 1º do artigo 65 da lei 8.666 – 93.

17.8 Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

17.8.1 Conforme cláusula 5.2.4, caso a empresa apresente somente a certidão simplificada ou simplificada digital, mesmo assim poderá participar como ME ou EPP.

17.9 Será dada vista aos proponentes interessados tanto das propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

17.10 É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as suas decisões.

17.11 É vedado ao licitante retirar a sua proposta ou parte dela depois de aberta a sessão do pregão.

17.12 A presente licitação **somente poderá** ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente, **devendo** ser anulada em todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, devendo tanto a revogação quanto a anulação ser praticada por decisão expressa e fundamentada pela **Autoridade Competente**.

17.13 O pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.14 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

17.15 O Edital do presente certame será divulgado no site www.pirapora.mg.gov.br, pela Prefeitura Municipal de Pirapora – MG.

17.16 A dotação orçamentária específica para acobertar a despesa deste pregão está prevista no orçamento do presente exercício na seguinte rubrica:

09.02.01.12.365.0251.2072.3.3.90.30.00

09.02.02.12.361.0251.2077.3.3.90.30.00

09.02.02.12.361.0251.2078.3.3.90.30.00

11.03.01.08.243.0122.2143.3.3.90.30.00

17.16 O resultado que sobrevier ao procedimento licitatório será publicado na Imprensa Oficial de Minas Gerais.

17.17 O Certame iniciará no dia e horário pré estabelecido no referido edital e caso o termino do mesmo não se efetivar no horário de funcionamento da Prefeitura, o mesmo continuará no dia subsequente no horário do funcionamento da Prefeitura Municipal de Pirapora (12:00 as 18:00 horas).

17.18 Informações Complementares sobre este procedimento licitatório serão prestadas pelo pregoeiro, no horário de 13:00 h às 18:00 h, de segunda a sexta feira, pessoalmente.

Pirapora – MG, 13 de janeiro de 2014.

Antônio Carlos Soares dos Santos
PREGOEIRO

TERMO DE REFERÊNCIA

1- CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

1.1 – O objeto do presente termo de referência é a aquisição de gêneros alimentícios para atender à merenda escolar destinada aos alunos da rede municipal de ensino de Pirapora-MG, incluindo aqueles atendidos nos núcleos de atendimento da educação integral, no ano de 2014.

2 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO E NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

2.1 – A presente aquisição visa atender as necessidades de fornecimento de gêneros alimentícios para a composição da merenda escolar das unidades de ensino do município.

3 – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1 – Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão satisfazer as especificações e serem fornecidos nas quantidades relacionadas no Anexo I do Edital.

4 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas correrão a conta das dotações orçamentárias:

09.02.02.12.361.0251.2078.33.90.30.00	09.02.02.12.361.0251.2078.33.90.30.00
09.02.01.12.365.0251.2072.33.90.30.00	11.03.01.08.243.0122.2142.33.90.30.00
09.02.02.12.361.0251.2077.33.90.30.00	

5 - DO FORNECIMENTO, DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

5.1 - Os gêneros alimentícios **Estocáveis** deverão ser entregues **Quinzenalmente**, mediante ORDEM DE FORNECIMENTO cedida pela Secretaria Municipal de Educação. O horário da entrega deve ser de acordo com o funcionamento das unidades: 7:00 às 11:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas. O não cumprimento das entregas nas datas e horários determinados ocasionará penalidades cabíveis.

5.2 Todos os produtos licitados deverão ser entregues **diretamente** em cada unidade de ensino mediante ORDEM DE FORNECIMENTO cedida pela Secretaria Municipal de Educação.

5.3 O horário das entregas deve ser de acordo com o funcionamento das unidades: 7:00 às 11:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas.

Ressaltamos que para atender às exigências legais é preciso considerar:

- Não poderão ser entregues produtos com datas de validade inferior a 12 meses;
- Todos os gêneros alimentícios estocáveis, incluindo os hortifrutigranjeiros, os alimentos fracionados e respectivos derivados desses (carne bovina, suína e peixe), deverão possuir em suas respectivas embalagens, os selos de inspeção sanitária, validade e etiqueta com pesagem, assim como a origem dos mesmos, ou seja, deverão adotar as medidas exigidas pelo padrão de melhor qualidade (inclusive a aparência), de acordo com a ANVISA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro – CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

- É preciso, ainda, respeitar as Resoluções- RDC N° 216 (Serviços de Alimentação), a RDC N° 259 (Embalagens de Alimentos), da ANVISA, bem como a Resolução N° 26 do FNDE.
- O fornecedor deverá ter Alvará Sanitário do ano vigente em que ocorrerá o processo licitatório, assim como do (os) ano(os) a que se destina o fornecimento dos produtos.
- No que se refere aos produtos cárneos, a entrega dos mesmos deve ser acompanhada da Nota Fiscal de origem do produto, a saber, qual o frigorífico ou onde se realizou o abate do animal, bem como o número do SIF.
- Os carros destinados à entrega dos produtos devem estar de acordo com as normas sanitárias da ANVISA.
- Todos os produtos entregues deverão estar acompanhados de um comprovante de recibo o qual constará a assinatura do recebedor, em duas vias (uma via para o fornecedor e um para a unidade). Os produtos devem ser conferidos de acordo com a ordem de fornecimento, quantidade e qualidade. Caso não estejam de acordo com as normas, os mesmos deverão ser devolvidos juntamente com o comprovante de entrega não assinado.
- As notas fiscais deverão ser emitidas com valores diversificados, por unidade de acordo com a regulamentação do FNDE.

6 – PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1 – O contrato terá vigência por **12(doze) meses**.

7 – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

7.1 - ACHOCOLATADO

Achocolatado é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar. O produto será denominado “achocolatado” seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. 2 – Classificação - Achocolatado em pó é o produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar. O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde.

7.2 - AÇÚCAR REFINADO E CRISTAL

Açúcar é a sacarose obtida de *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba*, L., por processos industriais adequados. O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo".



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

CLASSIFICAÇÃO

A) AÇÚCAR CRISTAL: Contendo no mínimo: 99,3% de sacarose.

B) AÇÚCAR REFINADO: Contendo no mínimo: 98,5% de sacarose. O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

7.3 - AMIDO DE MILHO

Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.), designado "amido" seguido do nome do vegetal de origem como "amido de milho". As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.

7.4 - ARROZ

Grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiados, polidos, agulhinha, tipo I, de procedência nacional. O produto deverá obedecer a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos, complementada pelas Portarias nº 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/1989 e 10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A, para arroz, beneficiado polido do tipo I, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente. Deverá se apresentar em bom estado de conservação, isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde.

7.5 - BEBIDA LÁCTEA CHOCOLATE

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados "mistura" seguidos da indicação de sua finalidade. Mistura para preparo de bebida láctea chocolate é um produto constituído por leite em pó, cacau, açúcar, e outras substâncias. As misturas para o preparo de bebidas lácteas, devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e legislações e normas técnicas relativas emanadas do Ministério da Saúde.

7.6 - BEBIDA LÁCTEA MORANGO

PÓS PARA PREPARO DE ALIMENTOS SÃO PRODUTOS CONSTITUÍDOS POR MISTURAS EM PÓS DE VÁRIOS INGREDIENTES, DESTINADOS A PREPARAR ALIMENTOS DIVERSOS PARA COMPLEMENTAÇÃO COM ÁGUA, LEITE OU OUTRO PRODUTO ALIMENTÍCIO, SUBMETIDO OU NÃO A POSTERIOR COZIMENTO. OS PRODUTOS SERÃO DENOMINADOS "MISTURA" SEGUIDOS DA INDICAÇÃO DE SUA FINALIDADE. MISTURA PARA PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA MORANGO É UM PRODUTO CONSTITUÍDO POR LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, MALTO DEXTRINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS. AS MISTURAS PARA O PREPARO DE BEBIDAS LÁCTEAS, DEVEM SER PREPARADOS COM INGREDIENTES SÃO E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO OBDECER O CÓDIGO SANITÁRIO E NORMAS E LEGISLAÇÕES RELATIVAS DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

7.7 - BEBIDA LÁCTEA CAFÉ COM LEITE

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “mistura” seguidos da indicação de sua finalidade. Mistura para preparo de bebida láctea café com leite é um produto constituído por leite em pó, açúcar, malto dextrina e outras substâncias. As misturas para o preparo de bebidas lácteas, devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e normas e legislações técnicas relativas do Ministério da Saúde.

7.8 – BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA (“iogurte”) _ (Peso líquido 150 g)

Soro de Leite pasteurizado, Leite pasteurizado, Açúcar, Polpa de pêssego, (açúcar, água, polpa de pêssego, Acidulante ácido cítrico, espessante goma xantana e goma guar, conservante Sorbato de potássio), Fermento lácteo, Amido modificado e ou Gelatina.

7.9 - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER

Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, carbonato de cálcio, sal, creme de milho ou amido de milho fermentos químicos; bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante, lecitina de soja. O produto deverá conter trigo, soja e traços de leite, ovo, amendoim, amêndoa, avelã, nozes, castanha de gergelim.

7.10 – BISCOITO TIPO MAISENA

Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho ou amido de milho, açúcar invertido, carbonato de cálcio, sal, estabilizante; lecitina de soja, fermentos químicos; bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, melhorador de farinha; metabissulfito de sódio, aromatizante. O produto deverá conter trigo, soja e traços de leite, ovo, amendoim, amêndoa, avelã, nozes, castanha de caju e gergelim.

7.11- RAPADURA

7.12 - ERVA MATE

“Erva mate” ou simplesmente “mate” é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades do “Ilex brasiliensis ou paraguayensis”. O produto será designado “erva mate” ou “mate” e classificado “queimado”. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

7.13 - ERVILHAS EM CONSERVA

Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar alteração. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

7.14 - EXTRATO DE TOMATE

Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria n° 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

7.15 - FARINHA DE MANDIOCA

Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria n° 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

7.16 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Farinha de trigo é produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum vulgare*, beneficiado, designado por “farinha” ou “farinha de trigo” e classificada de acordo com as suas características. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria n° 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

7.17 - FEIJÃO CARIOQUINHA

De 1.a qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica á variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas. Deverá estar isento de pragas e atender a , Portaria n° 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

7.18 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

Produto formado de substâncias químicas que, pela influencia do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. As características gerais do produto, deverão atender normas e legislações sanitárias conforme disposto no Código Sanitário e Secretaria Estadual da Saúde.

7.19- FUBÁ

Produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados. Produto obtido pela moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.) , desgerminado ou não. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e demais normas e legislações aplicáveis.

7.20 - FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO E ACHOCOLATADO

Produto elaborado a base de milho, açúcar, sal, extrato de malte e chocolate. O produto deverá estar enriquecido com vitaminas e minerais. Os cereais flocados, inflados e/ou laminados deverão estar enriquecidos com vitaminas e minerais, obedecendo a Portaria n° 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

7.21 - GOIABADA

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. A classificação quanto à consistência é dada por “em massa” e designada pelo sufixo “ada” ao nome da fruta (goiabada). As características gerais do produto deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

7.22 - LEITE EM PÓ INTEGRAL

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº.369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

7.23 - MACARRÃO

Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo, da semolina ou sêmola do trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Designado como “massa” de acordo com a adição de ovos e classificada como massa seca, por processo de secagem. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

7.24 - MARGARINA VEGETAL COM SAL

O produto apresenta-se na forma de emulsão plástica ou fluída principal do tipo água em óleo produzido basicamente, a partir de óleos e ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes. O produto deverá ter no máximo 3% de Cloreto de Sódio sobre o peso do produto e conteúdo máximo de 16% de água. As características gerais do produto deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

7.25 - MILHO VERDE EM CONSERVA

Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar alteração. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

7.26 - MISTURA PARA O PREPARO DE CANJICA

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “pó” seguidos da indicação de sua finalidade. Mistura para o preparo de canjica é um produto constituído de amido ou féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias. Os pós de preparo instantâneo poderão ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes. Os pós para preparo de alimentos, devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

7.27 - ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura. Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação obedecidas as seguintes restrições: O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.- O uso do vocábulo “azeite”, exclusivamente para óleos provenientes de frutos. Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados. Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvando o disposto no Anexo I da NTA 50. Os óleos obedecerão os seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis:

- A)** Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.
- B)** Serão obtidos de matérias-primas, de origem vegetal em bom estado sanitário.
- C)** Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

7.28 - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCO

Produto a base de açúcar, acidulante, ácido cítrico, aroma natural de frutas, agente tamponante e corantes artificiais. Vários sabores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

7.29 - PÓ PARA GELATINA

PÓS PARA PREPARO DE ALIMENTOS SÃO PRODUTOS CONSTITUÍDOS POR MISTURAS EM PÓS DE VÁRIOS INGREDIENTES, DESTINADOS A PREPARAR ALIMENTOS DIVERSOS PARA COMPLEMENTAÇÃO COM ÁGUA OU OUTRO PRODUTO ALIMENTÍCIO, SUBMETIDO OU NÃO A POSTERIOR COZIMENTO. OS PRODUTOS SERÃO DENOMINADOS “PÓ” SEGUIDOS DA INDICAÇÃO DE SUA FINALIDADE. PÓ PARA SOBREMESA GELATINA É O PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA EM PÓ, AÇÚCAR, AROMATIZANTES, PODENDO SER ADICIONADO DE CORANTES. OS PÓS PARA PREPARO DE ALIMENTOS, DEVEM SER PREPARADOS COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS DEVERÃO OBEDECER O CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS.

7.30 - PÓ PARA PUDIM SABORES BAUNILHA, CAMELO E MORANGO

Produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (**extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja**) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente. O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade e apresentar:

- A) **UMIDADE:** Máximo de 4% p/p.
- B) **GORDURA:** Mínimo de 5% p/p.
- C) **LACTOSE :** Mínimo de 10% p/p.

Os produtos que atingirem ou ultrapassarem os limites mínimos acima citados, serão igualados em seu aspecto nutricional, não obtendo vantagem para efeito de avaliação.

7.31 - PÓ PARA PUDIM SABOR CHOCOLATE

Produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, chocolate ou cacau em pó solúvel, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (**extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja**) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente. O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade e apresentar:

- A) **UMIDADE:** máximo de 4% p/p.
- B) **GORDURA:** mínimo de 5% p/p.
- C) **LACTOSE:** mínimo de 10% p/p.

Os produtos que atingirem ou ultrapassarem os limites mínimos acima citados, serão igualados em seu aspecto nutricional, não obtendo vantagem para efeito de avaliação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS**

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0 38 3749 - 6100**

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

7.32 - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

Produto protéico obtido a partir de proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve apresentar-se isento de defeitos, tais como matérias estranhas, inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras.

7.33 - SAL REFINADO

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. É designado “sal” seguido de sua classificação “refinado”. As características gerais do produto, deverão atender as normas e legislações sanitárias.

7.34 - VINAGRE DE VINHO BRANCO

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria n° 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

ANEXO I - OBJETO DA LICITAÇÃO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 004/2014 - PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2014

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER À MERENDA ESCOLAR DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, INCLUINDO AQUELES ATENDIDOS NOS NÚCLEOS DE ATENDIMENTO DA EDUCAÇÃO INTEGRAL, NO ANO DE 2014

Item	Descrição	U.M.	Qtde.	Valor Uni.
01	ACHOCOLATADO EM PÓ - PCTE DE 1 KG	PCTE	1.920	
02	AMENDOIM - PCTE DE 500 GR	PCTE	1.400	
03	AMIDO DE MILHO. - PCTE DE 500 GR	PCTE	8.540	
04	ARROZ TIPO 1 - PCT COM 5KG	PCTE	9.840	
05	AVEIA FLOCOS FINOS - PCTE DE 500 GR	PCTE	2.640	
06	AZEITE DE OLIVA - EMBALAGEM DE 500 ML	UNID	30	
07	AZEITONA VERDE - PCTE DE 200 GR	UNID	3.600	
08	AÇAFRÃO - PCTE DE 250 GR	PCTE	240	
09	AÇUCAR CRISTAL - PCTE 05KG.	PCTE	6.000	
10	BANANADA, TABLETE - DE 10 GR	UNI	12.000	
11	BEBELAC 1 MISTURA LACTEA PCTE 400 GR - ZERO À SEIS MESES	PCTE	240	
12	BISCOITO CREAM CRACKER - 400 GR	PCTE	15.000	
13	BISCOITO TIPO MAIZENA - 400 GR	PCTE	15.000	
14	CAFÉ TORRADO E MOIDO PCTE DE 250 GR	PCTE	2.200	
15	CALDO DE CARNE - PCTE DE 1 KG	PCTE	840	
16	CALDO DE GALINHA - PCTE DE 1 KG	PCTE	840	
17	CANELA EM PÓ	KG	30	
18	CANJIQUEINHA PCTE DE 500 GR	PCTE	600	
19	CHA ERVA DOCE CX DE 16 GR CONTENDO 10 SACHÊ	CX	150	
20	CHA MATE LEÃO CX DE 250 GR	CX	288	
21	COCO RALADO - PCTE DE 1 KG	PCTE	420	
22	COLORAU PCTE DE 250 GR	PCTE	1.920	
23	CRAVO - PCTE 10GR	PCTE	1.200	
24	CREME DE MILHO PCTE DE 500 GR	PCTE	7.200	
25	DOCE DE LEITE, TABLETE DE 10 GR	UNI	144.000	
26	ERVILHA CONSERVA LATA DE 200GR	LATA	1.500	
27	EXTRATO DE TOMATE SACHÊ DE 340 GR	SACHE	8.100	
28	FARINHA DE ROSCA PCTE DE 500 GR	PCTE	144	
29	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL C/ FERMENTO PCTE 1 KG	PCTE	3.360	
30	FECULA - PCTE DE 1 KG	PCTE	40	
31	FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO 1 - PCTE DE 1 KG	PCTE	4.500	
32	FEIJÃO PRETO - PCTE DE 1 KG	PCTE	1.440	
33	FERMENTO EM PÓ TIPO PÓ ROYAL LATA DE 200GR	LATA	1.920	
34	FUBÁ DE MILHO - PCTE DE 1 KG	PCTE	3.600	
35	GELATINA EM PÓ LIMÃO - PCTE DE 1 KG	KG	60	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

36	GELATINA EM PÓ UVA - PCTE DE 1 KG	KG	120	
37	GELATINA PÓ ABACAXI - PCTE DE 1 KG	KG	816	
38	GELATINA PÓ CEREJA - PCTE DE 1 KG	KG	780	
39	GELATINA PÓ FRAMBOESA - PCTE DE 1 KG	KG	324	
40	GELATINA PÓ MORANGO - PCTE DE 1 KG	KG	60	
41	GOIABADA, TABLETE - 10 GR	UNI	144.000	
42	BEBIDA LACTEA SACHÊ 150 ML SABORES VARIADOS	UNI	67.200	
43	LEITE EM PO INTEGRAL PCT. C/ 400 GR	PCTE	31.500	
44	LOURO	KG	03	
45	MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS PCTE DE 500 GR	PCTE	1.920	
46	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS PCTE DE 500 GR	PCTE	5.520	
47	MACARRÃO PADRE NOSSO COM OVOS PCTE DE 500 GR	PCTE	9.600	
48	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS PCTE DE 500 GR	PCTE	6.000	
49	MARGARINA COM SAL - 70% OU + DE LIPÍDIOS POTE 1 KG	PCTE	3.960	
50	MILHO BRANCO PARA CANJICA PCTE DE 500 GR	PCTE	2.520	
51	MILHO DE PIPOCA PCTE DE 500 GR	PCTE	1.920	
52	MILHO VERDE SACHÊ DE 200 GR	UNID	4.200	
53	CEREAL PRÉ-COZIDO P/ ALIMENTAÇÃO INFANTIL - ARROZ E MILHO 230 GR	PCTE	3.130	
54	OREGANO	KG	03	
55	PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA CARNES VERMELHAS PCTE 400GR	PCTE	3.330	
56	PUDIM PÓ BAUNINHA - PCTE DE 1 KG	PCTE	250	
57	PUDIM PÓ CHOCOLATE - PCTE DE 1 KG	PCTE	250	
58	SAL IODADO REFINADO - PCT 1KG.	PCTE	6.200	
59	SUCO PÓ ABACAXI PCTE 20GR DILUIÇÃO 2 LITROS	PCTE	24.000	
60	SUCO PÓ LARANJA PCTE 20GR DILUIÇÃO 2 LITROS	PCTE	24.000	
61	SUCO PÓ LIMÃO PCTE 20GR DILUIÇÃO 2 LITROS	PCTE	24.000	
62	SUCO PÓ MANGA PCTE 20GR DILUIÇÃO 2 LITROS	PCTE	24.000	
63	SUCO PÓ MORANGO PCTE 20GR DILUIÇÃO 2 LITROS	PCTE	24.000	
64	SUCO PÓ PÊSEGO PCTE 20GR DILUIÇÃO 2 LITROS	PCTE	24.000	
65	SUCO PÓ UVA PCTE 20GR DILUIÇÃO 2 LITROS	PCTE	24.000	
66	UVA PASSA	KG	600	
67	VINAGRE BRANCO GARRAFA DE 900ML	UNID	1.080	
68	ÓLEO DE SOJA EMBALAGEM DE 900ML	UNID	11.400	

3. Parâmetros:

Forma de julgamento: Menor preço por **ITEM**

4. Prazos:

- **Validade da Proposta:** 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes.
- **Fornecimento:** Entregar em até 05 (cinco) dias após emissão da ordem de fornecimento, expedida pelo órgão competente da Prefeitura Municipal de Pirapora, a contar da data da assinatura do contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

- **Pagamento:** 30 (trinta) dias, após emissão da nota fiscal devidamente atestada pelo órgão competente da Prefeitura.
- **Local de entrega:** **Secretaria Municipal de Educação de Pirapora**
- **5. Fiscalização:** **Secretaria Municipal de Educação de Pirapora**

OBS: 1) O preço contido nesta proposta inclui todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto constante no edital e anexos do processo licitatório na modalidade Pregão Presencial nº 0003/2014.

2) **NO ATO DA ENTREGA, OS PRODUTOS QUE NÃO TIVEREM DE ACORDO COM O ESPECIFICADO NO EDITAL SERÃO DEVOLVIDOS. E A DESPESA DO FRETE SERÁ POR CONTA DA EMPRESA CONTRATADA**

3) atender conforme **ANEXO VII** as especificação técnica e descrição dos gêneros alimentícios.

Visando garantir a qualidade do material, conseqüentemente da merenda escolar, esses são os critérios para fornecimento dos seguintes itens:

- Os gêneros alimentícios **Estocáveis** deverão ser entregues **Quinzenalmente**, mediante ORDEM DE FORNECIMENTO cedida pela Secretaria Municipal de Educação.
- Os produtos **Hortifrutigranjeiros** e a **Carne Bovina e Suína** deverão ser entregues duas vezes por semana, sendo os hortifrutigranjeiros às terças e sextas e as carnes às terças e quintas. O horário da entrega deve ser de acordo com o funcionamento das unidades: 7:00 às 11:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas. O não cumprimento das entregas nas datas e horários determinados ocasionará penalidades cabíveis.
- Os pães deverão ser entregues conforme a necessidade, quando solicitado.
- Todos os produtos licitados deverão ser entregues **diretamente** em cada unidade de ensino mediante ORDEM DE FORNECIMENTO cedida pela Secretaria Municipal de Educação.
- O horário das entregas deve ser de acordo com o funcionamento das unidades: 7:00 às 11:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas.

Ressaltamos que para atender às exigências legais é preciso considerar:

- Não poderão ser entregues produtos com datas de validade inferior a 12 meses;
- Todos os gêneros alimentícios estocáveis, incluindo os hortifrutigranjeiros, os alimentos fracionados e respectivos derivados desses (carne bovina, suína e peixe), deverão possuir em suas respectivas embalagens, os selos de inspeção sanitária, validade e etiqueta com pesagem, assim como a origem dos mesmos, ou seja, deverão adotar as medidas exigidas pelo



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

padrão de melhor qualidade (inclusive a aparência), de acordo com a ANVISA.

- É preciso, ainda, respeitar as Resoluções- RDC N° 216 (Serviços de Alimentação), a RDC N° 259 (Embalagens de Alimentos), da ANVISA, bem como a Resolução N° 26 do FNDE.
- O fornecedor deverá ter Alvará Sanitário do ano vigente em que ocorrerá o processo licitatório, assim como do (os) ano(os) a que se destina o fornecimento dos produtos.
- No que se refere aos produtos cárneos, a entrega dos mesmos deve ser acompanhada da Nota Fiscal de origem do produto, a saber, qual o frigorífico ou onde se realizou o abate do animal, bem como o número do SIF.
- Os carros destinados à entrega dos produtos devem estar de acordo com as normas sanitárias da ANVISA.
- Todos os produtos entregues deverão estar acompanhados de um comprovante de recibo o qual constará a assinatura do recebedor, em duas vias (uma via para o fornecedor e um para a unidade). Os produtos devem ser conferidos de acordo com a ordem de fornecimento, quantidade e qualidade. Caso não estejam de acordo com as normas, os mesmos deverão ser devolvidos juntamente com o comprovante de entrega não assinado.
- As notas fiscais deverão ser emitidas com valores diversificados, por unidade de acordo com a regulamentação do FNDE.

Esclarecemos que a descrição dos produtos consta em anexo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

ANEXO II - MODELO DE CREDENCIAMENTO

PROCURAÇÃO

A (NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ Nº _____, COM SEDE À _____, NESTE ATO REPRESENTADO PELO(S) (DIRETORES OU SÓCIOS, COM QUALIFICAÇÃO COMPLETA – NOME, RG, CPF, NACIONALIDADE, ESTADO CIVIL, PROFISSÃO E ENDEREÇO), PELO PRESENTE INSTRUMENTO DE MANDATO, NOMEIA E CONSTITUI, SEU(S) PROCURADOR(ES) O SENHOR(ES) (NOME, RG, CPF, NACIONALIDADE, ESTADO CIVIL, PROFISSÃO E ENDEREÇO), A QUEM CONFERE(M) AMPLOS PODERES PARA JUNTO À PREFEITURA DE PIRAPORA (OU DE FORMA GENÉRICA: PARA JUNTO AOS ÓRGÃOS PÚBLICOS FEDERAIS, ESTADUAIS E MUNICIPAIS) PRATICAR OS ATOS NECESSÁRIOS PARA REPRESENTAR A OUTORGANTE NA LICITAÇÃO NA MODALIDADE DE PREGÃO Nº _____ (OU DE FORMA GENÉRICA PARA LICITAÇÕES EM GERAL), USANDO DOS RECURSOS LEGAIS E ACOMPANHANDO-OS, CONFERINDO-LHES, AINDA, PODERES ESPECIAIS PARA DESISTIR DE RECURSOS, INTERPÔ-LOS, APRESENTAR LANCES VERBAIS, NEGOCIAR PREÇOS E DEMAIS CONDIÇÕES, CONFESSAR, TRANSIGIR, DESISTIR, FIRMAR COMPROMISSOS OU ACORDOS, RECEBER E DAR QUITAÇÃO, PODENDO AINDA, SUBSTABELEECER ESTA PARA OUTREM, COM OU SEM RESERVAS DE IGUAIS PODERES, DANDO TUDO POR BOM FIRME E VALIOSO, E, EM ESPECIAL, PARA (SE FOR O CASO DE APENAS UMA LICITAÇÃO).

Local, data e assinatura
RECONHECER FIRMA(S)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2014
(preenchida em papel timbrado da proponente)
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA
PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE

Razão Social:

CNPJ

Endereço

Telefone/Fax

Nome do Representante Legal:

Identidade do Representante Legal:

FAX:

Banco:

Conta bancária:

N.º da agência:

PROPOSTA COMERCIAL						
Descrição:						
ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA	QUANT	UNID.	V. UNIT.	V. TOTAL
01						
02						
03						
TOTAL						

Prazo de Validade da Proposta:	
Prazo de Entrega :	
Garantia:	
Marca:	
Local de Entrega::	
Declaro que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.	
Observações	

ASSINATURA



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO DE FORNECIMENTO

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 004/2014

PREGÃO PRESENCIAL N.º 003/2014

Pelo presente instrumento particular, O MUNICÍPIO DE PIRAPORA, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 23.539.463/0001-21, com sede administrativa na Rua Antonio Nascimento nº 274, Centro, Pirapora - MG, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. _____, inscrito no CPF sob o nº _____ doravante denominado simplesmente CONTRATANTE, e de outro lado _____(qualificação), neste ato representado por _____(qualificar), doravante denominada simplesmente CONTRATADO, de conformidade com a Lei Federal nº 8.666/93, com alterações introduzidas pela Lei nº 8.883/94, Processo Licitatório nº 004/2014, Modalidade Pregão Presencial nº 003/2014, têm como justo e contratado o seguinte:

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

1.1 O objeto do presente contrato **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER À MERENDA ESCOLAR DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, INCLUINDO AQUELES ATENDIDOS NOS NÚCLEOS DE ATENDIMENTO DA EDUCAÇÃO INTEGRAL, NO ANO DE 2014**, de acordo com anexo I do de licitação que fará parte integrante deste contrato.

1.2 O fornecimento do objeto dos produtos licitados será feito mediante a apresentação de uma autorização de fornecimento emitida pela superintendência de suprimentos da prefeitura de Pirapora, devidamente datada e assinada, constando, quantidade, local e especificação a ser fornecida.

CLÁUSULA 2ª - DOS PREÇOS E FORMA DE PAGAMENTO

2.1. Dos preços

2.1.1. O contratante pagará ao contratado o valor o de R\$_____ (_____).

2.1.2 O valor a ser pago, será apurado pela somatória de todas notas/faturas apresentadas, e devidamente conferidas e atestadas.

2.1.3. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega, mediante apresentação das respectivas notas fiscais/faturas.

2.1.4 O Contratante se reserva o direito de exigir do Contratado, em qualquer época, a comprovação de quitação das obrigações fiscais e sociais.

2.1.5. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

2.2 Os preços referidos na proposta, incluem todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos itens do anexo I.

2.3. Dos reajustes

2.3.1.- Por força da Lei Federal nº 8.880, de 27 de maio de 1994, os preços poderão ser reajustados após a vigência contratual de 12 (doze) meses, salvo autorização de aumento concedida pelo Governo Federal.

CLÁUSULA 3ª - DA ENTREGA

3.1. Entregar o material e/ou produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias após a entrega da ordem de fornecimento, juntamente com a Nota Fiscal

CLÁUSULA 4ª - DA VIGÊNCIA

4.1. Este contrato entra em vigor na data de sua assinatura, e encerrar-se-á em 31/12/2014.

4.2. A prorrogação do prazo contratual poderá ocorrer, a critério do Contratante, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA 5ª - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

5.1. O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos itens objeto desta licitação, até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com o que preceitua o § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA 6ª - DA NOVAÇÃO

6.1 Toda e qualquer tolerância por parte do CONTRATANTE na exigência do cumprimento do presente contrato, não constituirá novação, nem muito menos, a extinção da respectiva obrigação, podendo a mesma ser exigida a qualquer tempo.

CLÁUSULA 7ª - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

7.1. O Contratante se obriga a proporcionar ao Contratado todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.

7.2. Comunicar ao CONTRATADO toda e qualquer ocorrência relacionada com o fornecimento, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas.

7.4. Providenciar os pagamentos ao CONTRATADO após emissão das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

7.5. O Contratante se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o fornecimento, se considerados em desacordo com os termos do presente contrato.

CLÁUSULA 8ª - DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATADO

8.1. Entregar o objeto em estrita observância às condições previstas neste contrato e na proposta, cumprindo rigorosamente as normas técnicas relacionadas ao fornecimento das mercadorias, responsabilizando-se pela qualidade das mercadorias e garantir a qualidades dos produtos entregues.

8.2. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimento do objeto desta licitação.

8.3. Manter durante o período de execução do contratado, as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, apresentando os respectivos comprovantes, bem como as condições de qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA 9ª - DA RESCISÃO

9.1. O instrumento contratual firmado poderá ser rescindido de conformidade com o disposto nos arts. 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

9.2. Na hipótese de ocorrer a rescisão administrativa prevista no art. 79, inciso I, da Lei n. 8.666/93, ao Contratante são assegurados os direitos previstos no art. 80, incisos I a IV, parágrafos 1º a 4º, da Lei citada.

CLÁUSULA 10ª - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 Aos fornecedores que descumprirem total ou parcialmente o objeto celebrado com a administração pública Municipal serão aplicadas as sanções previstas no art. 87 da lei Federal nº 8666/93 obedecidos os seguintes critérios:

I) **Advertência** – Utilizada como comunicação formal, ao fornecedor, sobre o descumprimento da Autorização de Fornecimento, ou instrumento equivalente e outras obrigações assumidas e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

II) **Multa** – Será aplicada, observando os seguintes limites máximos:

a) 0,3 % (Três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado, ou sobre a etapa do cronograma físico financeiro de obras não cumprido;

b) 10% (Dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia ou;

c) 20% (Vinte por cento) sobre o valor do fornecimento, serviço ou obra não realizada, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, com o conseqüente cancelamento da nota de empenho ou documento correspondente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

III) **Suspensão** temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração, por prazo definido na lei 8.666-93;

IV) **Declaração** de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção com base no inciso anterior.

10.2 As penalidades de **advertência** e **Multas** serão aplicadas de ofício, ou por provocação dos órgãos de controle, pela autoridade expressamente nomeada no instrumento convocatório.

10.3 A pena de **Multa** poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções restritivas de direitos, constantes da legislação.

10.4 As sanções previstas neste item poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à contratada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

10.5 A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá também ser aplicada àqueles que:

- a) Demonstrarem não ter idoneidade para contratar com a Administração Pública e;
- b) Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

CLÁUSULA 11ª DA SECRETARIA COMPETENTE PARA ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO DESTE CONTRATO.

11.1 É competente para pleno e total recebimento do objeto deste contrato, bem como a fiscalização do seu cumprimento, a secretaria:..... na pessoa do secretário(a):

CLÁUSULA 12 - DOS CASOS OMISSOS

12.1. Os casos omissos, assim como as dúvidas, serão resolvidas com base na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, cujas normas ficam incorporadas ao presente instrumento, ainda que delas não se faça aqui menção expressa.

CLÁUSULA 13 – DA DOTAÇÃO

13.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta da dotação orçamentária nº:

09.02.01.12.365.0251.2072.3.3.90.30.00
09.02.02.12.361.0251.2077.3.3.90.30.00
09.02.02.12.361.0251.2078.3.3.90.30.00
11.03.01.08.243.0122.2143.3.3.90.30.00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

CLÁUSULA 14 - DO FORO

14.1 As partes elegem o foro da Comarca de Pirapora, para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução do presente Contrato.

E por estarem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, juntamente com 02 (duas) testemunhas que a tudo assistiram e também assinam.

Pirapora – MG, ____ de _____ de 2014.

CONTRATANTE

CONTRATADO

SECRETÁRIO (A)

Testemunhas:

CPF Nº:

CPF Nº;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(a ser entregue juntamente com o credenciamento)

PROCESSO LICITATÓRIO N°. 004/2014
PREGÃO PRESENCIAL N°: 003/2014

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER À MERENDA ESCOLAR DESTINADA AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, INCLUINDO AQUELES ATENDIDOS NOS NÚCLEOS DE ATENDIMENTO DA EDUCAÇÃO INTEGRAL, NO ANO DE 2014

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, é microempresa () ou empresa de pequeno porte (), nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº: 123, de 14 de dezembro de 2006, para fins do que estabelece aquela Lei.

Pirapora, ____ de _____ de 2014.

NOME

RG

CARGO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

ANEXO VI

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 004/2014 PREGÃO PRESENCIAL Nº. 003/2014

D E C L A R A Ç Ã O

(Razão Social do LICITANTE) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____ (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, para os fins requeridos no inciso VII, do artigo 4º da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constante do item 7 do presente edital.

Pirapora, ____ de _____ de 2014.

(Nome e assinatura do Declarante)
Carimbo de CNPJ do licitante

Obs.: Esta declaração deverá ser entregue no ato do Credenciamento



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

ANEXO VII

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1 - ACHOCOLATADO

Achocolatado é o produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar. O produto será denominado "achocolatado" seguido de sua classificação, podendo ser acrescentado o nome da forma de apresentação comercial. 2 – Classificação - Achocolatado em pó é o produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar. O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. No preparo de qualquer quantidade de chocolate, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. As Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde.

2 - AÇÚCAR REFINADO E CRISTAL

Açúcar é a sacarose obtida de *Saccharum officinarum*, ou de *Beta alba*, L., por processos industriais adequados. O produto é designado "açúcar", seguido da denominação correspondente às suas características. Ex: "açúcar cristal", "Açúcar mascavo".

CLASSIFICAÇÃO

A) AÇÚCAR CRISTAL: Contendo no mínimo: 99,3% de sacarose.

B) AÇÚCAR REFINADO: Contendo no mínimo: 98,5% de sacarose. O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.

3 - ALMÔNDEGA DE FRANGO

Produto preparado com carne de frango, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína não carne na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. As almôndegas deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas a seguir:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

As almôndegas deverão ser preparadas com carnes de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, manipuladas em condições higiênicas adequada, na quantidade mínima de 55%. O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndega cozida

4 - ALMONDEGA DE CARNE BOVINA

Produto preparado com carne bovina, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será

permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. As almôndegas deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas a seguir:

As almôndegas deverão ser preparadas com carnes bovinas em perfeito estado de conservação, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária e manipuladas em condições higiênicas adequadas, na quantidade mínima de 55%. O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em almôndega cozida.

5 - AMIDO DE MILHO

Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). designado "amido" seguido do nome do vegetal de origem como "amido de milho". As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.

6 - ARROZ

Grãos de arroz "in natura", provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiados, polidos, agulhinha, tipo I, de procedência nacional. O produto deverá obedecer a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 e anexos, complementada pelas Portaria nº 80 de 10/04/92, 01 de 09/01/1989 e 10 de 12/04/96 do Ministério da Agricultura - M.A, para arroz, beneficiado polido do tipo I, para efeito de classificação e deverá ser da safra corrente. Deverá se apresentar em bom estado de conservação, isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

7 - BEBIDA LÁCTEA CHOCOLATE

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “mistura” seguidos da indicação de sua finalidade. Mistura para preparo de bebida láctea chocolate é um produto constituído por leite em pó, cacau, açúcar, e outras substâncias. As misturas para o preparo de bebidas lácteas, devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e legislações e normas técnicas relativas emanadas do Ministério da Saúde.

8 - BEBIDA LÁCTEA MORANGO

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “mistura” seguidos da indicação de sua finalidade. mistura para preparo de bebida láctea morango é um produto constituído por leite em pó, açúcar, malto dextrina e outras substâncias. As misturas para o preparo de bebidas lácteas, devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obdecer o código sanitário e normas e legislações relativas do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.

9 - BEBIDA LÁCTEA CAFÉ COM LEITE

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “mistura” seguidos da indicação de sua finalidade. Mistura para preparo de bebida láctea café com leite é um produto constituído por leite em pó, açúcar, malto dextrina e outras substâncias. As misturas para o preparo de bebidas lácteas, devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e normas e legislações técnicas relativas do **MINISTÉRIO DA SAÚDE**.

10 – BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA (“iogurte”) _ (Peso líquido 150 g)

Soro de Leite pasteurizado, Leite pasteurizado, Açúcar, Polpa de pêssego, (açúcar, água, polpa de pêssego, Acidulante ácido cítrico, espessante goma xantana e goma guar, conservante Sorbato de potássio), Fermento lácteo, Amido modificado e ou Gelatina.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

11 - BISCOITO TIPO CREAM CRACKER

Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, carbonato de cálcio, sal, creme de milho ou amido de milho fermentos químicos; bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante, lecitina de soja. O produto deverá conter trigo, soja e traços de leite, ovo, amendoim, amêndoa, avelã, nozes, castanha de gergelim.

12 – BISCOITO TIPO MAISENA

Produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho ou amido de milho, açúcar invertido, carbonato de cálcio, sal, estabilizante; lecitina de soja, fermentos químicos; bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, melhorador de farinha; metabissulfito de sódio, aromatizante. O produto deverá conter trigo, soja e traços de leite, ovo, amendoim, amêndoa, avelã, nozes, castanha de caju e gergelim.

13- BOLO

Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas ou amido, açúcar, leite, ovos e gordura. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas.

SABORES

A) ABACAXI: O produto deverá ser aromatizado, no sabor **ABACAXI**.

B) CHOCOLATE: O produto deverá conter **CHOCOLATE** ou **CACAU EM PÓ**.

C) COCO: O produto deverá ser aromatizado, no sabor **COCO**.

D) LARANJA: O produto deverá ser aromatizado, no sabor **LARANJA**.

Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características organolépticas do produto. O produto deverá ser preparado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniformes.

14 - BOLO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL NOS SABORES BAUNILHA COM RECHEIO SABOR DOCE DE LEITE, BAUNILHA COM RECHEIO SABOR MORANGO, CHOCOLATE COM RECHEIO SABOR DOCE DE LEITE

Produto assado, devendo conter em sua formulação: farinhas, fécula ou amido, açúcar, ovo, gordura ou óleo vegetal. Poderá conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, as quais devem ser citadas.

A) BAUNILHA COM RECHEIO SABOR DOCE DE LEITE: o recheio deverá conter doce de leite.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

B) BAUNILHA COM RECHEIO SABOR MORANGO: o recheio deverá conter açúcar, gordura ou óleo vegetal, leite em pó, amido ou fécula e ser aromatizado no sabor morango.

C) CHOCOLATE COM RECHEIO SABOR DOCE DE LEITE: o produto deverá conter chocolate ou cacau em pó e o recheio deverá conter açúcar, gordura ou óleo vegetal, leite em pó, amido ou fécula e cacau ou chocolate em pó. O produto deverá conter doce de Leite.

Será permitida a adição de proteína de soja, desde que não altere as características organolépticas do produto. O produto deverá ser preparado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação. Deverá apresentar-se sem indícios de fermentação, em perfeito estado de conservação e ter forma e tamanho uniformes.

15 - CARNE BOVINA - MÚSCULO

Apresentação: em cubos de aproximadamente 3x3 cm, resfriada com temperatura de até + 7 °C ou congelada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e

sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ/MF, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente.

16 - CARNE BOVINA - PATINHO OU COXÃO MOLE

Apresentação: Em cubos de aproximadamente 3x3 cm, resfriada, com temperatura de até + 7 °C ou congelada. A carne deve, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ/MF, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

17- CARNE BOVINA MOÍDA

Apresentação: Moída de patinho ou coxão mole, resfriada, com temperatura de + 4 a + 7°C ou congelada, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. , estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ/MF, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente.

18 - CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRE-COXA (DESOSSADA E SEM PELE).

Coxa e sobrecoxa de frango sem osso e sem pele (**CONGELADA**)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

A) ASPECTO: Próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa.

B) COR: Própria, sem manchas esverdeadas.

C) CHEIRO E SABOR: Próprios da espécie.

ROTULAGEM E EMBALAGEM: Embalada em saco plástico atóxico, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ/MF, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente:

As características gerais do produto deverão atender a Resolução DIPOA nº 002, de 08 de março de 1999; Decreto-Lei Federal 986/69; Resolução DIPOA/SDA nº 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria nº 1.428 /MS, de 26 /11/93; Código Sanitário Estadual e demais normas e legislações sanitárias.

19 - CARNE DE FRANGO - PEITO (DESOSSADO E SEM PELE)

Peito de frango sem osso e sem pele (**CONGELADO**)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

A) ASPECTO: Próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

B) COR: Própria, sem manchas esverdeadas.

C) CHEIRO E SABOR: Próprios da espécie.

ROTULAGEM E EMBALAGEM: Embalada em saco plástico atóxico, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ/MF, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente:

As características gerais do produto, deverão atender a Resolução DIPOA nº 002, de 08 de março de 1999; Decreto-Lei Federal 986/69; Resolução DIPOA/SDA nº 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria nº 1.428 /MS, de 26 /11/93; Código Sanitário Estadual e demais normas e legislações sanitárias.

20 - DOCE EM PASTA - GOIABADA OU BANANA

Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo, finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Poderão apresentar eventualmente pedaço de vegetais. Os doces em pasta deverão ser simples e cremoso. Deverá ser designado pela palavra “doce” seguida do nome da fruta, e a palavra cremoso quando se tratar de “doce em pasta de consistência cremosa” elaborado com uma única espécie de fruta. O doce em pasta deverá ser elaborado a partir de uma mistura contendo não menos que 50 partes dos ingredientes vegetais para cada 50 partes e peso dos açúcares utilizados. As porções fixadas por estes padrões são baseadas no teor normal de sólidos solúveis das frutas componentes “in natura”. A proporção mínima de cada ingrediente vegetal será de 20% sobre o total dos ingredientes vegetais quando participar mais de um vegetal na composição do produto. O teor de sólidos solúveis do produto final não deverá ser inferior a 55% para os cremosos e 65% para os doces em massa. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário Estadual e demais legislação e normas técnicas.

21- RAPADURA

22 - ERVA MATE

“Erva mate” ou simplesmente “mate” é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades do “Ilex brasiliensis ou paraguayensis”. O produto será designado “erva mate” ou “mate” e classificado “queimado”. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS
GERAIS
CNPJ 23.539.463.0001/21
Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG
Fone: 0** 38 3749 - 6100
Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

23 - ERVILHAS EM CONSERVA

Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar alteração. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

24- EXTRATO DE TOMATE

Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

25 - FARINHA DE MANDIOCA

Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

26 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Farinha de trigo é produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo *Triticum vulgare*, beneficiado, designado por “farinha” ou “farinha de trigo” e classificada de acordo com as suas características. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

27 - FEIJÃO CARIOQUINHA

De 1.a qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica á variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas. Deverá estar isento de pragas e atender a , Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

28 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

Produto formado de substâncias químicas que, pela influencia do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. As características gerais do produto, deverão atender normas e legislações sanitárias conforme disposto no Código Sanitário e Secretaria Estadual da Saúde.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

29 - FÍGADO BOVINO

Apresentação: Em peça, resfriada, com temperatura de até + 7 °C ou congelada, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A víscera deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que, possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ/MF, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente.

30 - FRUTAS

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo "In natura". As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser frescas; b) ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; g) estar livres de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e demais normas e legislações aplicáveis.

31- FUBÁ

Produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados. Produto obtido pela moagem do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e demais normas e legislações aplicáveis.

32 - FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO E ACHOCOLATADO

Produto elaborado a base de milho, açúcar, sal, extrato de malte e chocolate. O produto deverá estar enriquecido com vitaminas e minerais. Os cereais flocados, inflados e/ou laminados deverão estar enriquecidos com vitaminas e minerais, obedecendo a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

33 - GELÉIA DE FRUTAS

Obtida pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, concentrado até consistência gelatinosa. O produto será designado, genericamente,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

“geléia”, seguido do nome da fruta de origem. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

34 - GOIABADA (DOCE EM PASTA)

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares com ou sem adição de água, pectina, ajustador de pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. A classificação quanto à consistência é dada por “em massa” e designada pelo sufixo “ada” ao nome da fruta (goiabada). As características gerais do produto deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

35 - HAMBURGUER DE FRANGO

Produto preparado com carne de frango, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. Os hambúrgueres deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas a seguir:

Os hambúrgueres deverão ser preparados com carnes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária, manipuladas em condições higiênicas adequadas, na quantidade mínima de 55%. O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos animais provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido.

36 - HAMBURGUER DE CARNE BOVINA

Produto preparado com carne bovina, agentes de liga (farinha de rosca, farinha de trigo e/ou amido) e condimentos, exceto pimenta, perfeitamente moídos e misturados e moldados na forma arredondada. Será permitida a utilização de 4,0% (máx.) de proteína não cárnea na forma agregada, água e de outros ingredientes, desde que citados. Os hambúrgueres deverão sofrer processo de congelamento rápido à temperatura de -40°C (quarenta graus centígrados negativos) ou inferior e ser transportados em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo quanto às características especificadas a seguir:

Os hambúrgueres deverão ser preparados com carnes bovinas em perfeito estado de conservação, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção sanitária e manipulados em condições higiênicas adequadas, na quantidade mínima de 55%. O produto não deverá conter aponevroses, cartilagens, tendões e tecidos animais



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

provenientes de vísceras. Deverá se apresentar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir qualquer alteração. Será permitida, no limite máximo de 30%, a adição de carne mecanicamente separada, exclusivamente em hambúrguer cozido.

37 – LEGUMES e VERDURAS

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- A)** Ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.
- B)** Estar livre de enfermidades.
- C)** Não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
- D)** Não estar sujos de terra.
- E)** Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa.
- F)** Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
- G)** Estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e demais normas e legislação sanitária.

38 - LEITE EM PÓ INTEGRAL

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria n°.369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

39 - LEITE U.A.T OU U.H.T. INTEGRAL

Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, UA.T. (ultra alta temperatura) ou UH.T. (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. O leite integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite U.H.T. (U. A. T.), fixado pela Portaria n° 370, de 04/09/97, MAA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

40 - MACARRÃO

Produto não fermentado obtido pelo amassamento de farinha de trigo, da semolina ou sêmola do trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Designado como “massa” de acordo com a adição de ovos e classificada como massa seca, por processo de secagem. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

41 - MARGARINA VEGETAL COM SAL

O produto apresenta-se na forma de emulsão plástica ou fluída principal do tipo água em óleo produzido basicamente, a partir de óleos e ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes. O produto deverá ter no máximo 3% de Cloreto de Sódio sobre o peso do produto e conteúdo máximo de 16% de água. As características gerais do produto deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

42 - MILHO VERDE EM CONSERVA

Produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar alteração. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

43 - MISTURA PARA O PREPARO DE CANJICA

Pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados “pó” seguidos da indicação de sua finalidade. Mistura para o preparo de canjica é um produto constituído de amido ou féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias. Os pós de preparo instantâneo poderão ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes. Os pós para preparo de alimentos, devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

44 - MOELA DE FRANGO (MIÚDO)

Miúdo de ave resfriado com temperatura de + 4°C até + 7°C e congelado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

A) ASPECTO: Próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

B) COR: Própria, sem manchas esverdeadas.

C) CHEIRO E SABOR: Próprios da espécie.

ROTULAGEM E EMBALAGEM

Embalada em saco plástico atóxico, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ/MF, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente:

As características gerais do produto, deverão atender a Resolução DIPOA nº 002, de 08 de março de 1999; Decreto-Lei Federal 986/69; Resolução DIPOA/SDA nº 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria nº 1.428 /MS, de 26 /11/93; Código Sanitário Estadual e demais normas e legislações sanitárias.

45 - ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

Entende - se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros lipídios como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura. Os óleos e gorduras serão designados segundo sua classificação obedecidas as seguintes restrições : O uso do nome do vegetal de origem apenas para óleo e gorduras vegetais obtidas de uma única espécie vegetal.- O uso do vocábulo "azeite ", exclusivamente para óleos provenientes de frutos. Oleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados. Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvando o disposto no Anexo I da NTA 50. Os óleos obedecerão os seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis :

A) Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

B) Serão obtidos de matérias - primas, de origem vegetal em bom estado sanitário.

C) Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

46 - OVO BRANCO DE GALINHA TIPO EXTRA

Produto fresco de ave galinácea, tipo extra pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são:

- A)** Não ter sido submetido a qualquer processo de conservação.
- B)** Ser limpo, sem ter sido lavado.
- C)** Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico.
- D)** Apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado.
- E)** Apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido.
- F)** Apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas.
- G)** Ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo).
- H)** Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem:
 - 1** - Alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento).
 - 2** - Mumificação (ovo seco).
 - 3** - Podridão (vermelha, negra ou branca).
 - 4** - Presença de fungos interna ou externamente.
 - 5** - Cor, sabor ou odor anormais.
 - 6** - Ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los.
 - 7** - Rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem.
 - 8** - Quando contenham substâncias tóxicas.

47 - PÃO DE FORMA

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

desde que declarados. O pão deverá se apresentar fatiado. O produto deverá estar de acordo com a Resolução - RDC nº 90, de 18/10/2000, ANVISA/MS, Anexo, publicado no D.O.U., Seção I, em 20/10/2000. Deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão de forma deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

48 - PÃO DE LEITE

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. Designado "pão de leite" quando o produto é preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, contendo, no mínimo, 3 % de sólidos totais. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

49 - PÓ PARA PREPARO DE REFRESCO

Produto a base de açúcar, acidulante, ácido cítrico, aroma natural de frutas, agente temperante e corantes artificiais. Vários sabores.

50 - PÓ PARA GELATINA

pós para preparo de alimentos são produtos constituídos por misturas em pós de vários ingredientes, destinados a preparar alimentos diversos para complementação com água ou outro produto alimentício, submetido ou não a posterior cozimento. Os produtos serão denominados "pó" seguidos da indicação de sua finalidade. pó para sobremesa gelatina é o produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes. Os pós para preparo de alimentos, devem ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade. Características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer o código sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

51 - PÓ PARA PUDIM SABORES BAUNILHA, CARAMELO E MORANGO

Produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (**extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja**) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente. O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade e apresentar:

A) UMIDADE: Máximo de 4% p/p.

B) GORDURA: Mínimo de 5% p/p.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

C) LACTOSE : Mínimo de 10% p/p.

Os produtos que atingirem ou ultrapassarem os limites mínimos acima citados, serão iguais em seu aspecto nutricional, não obtendo vantagem para efeito de avaliação.

52 - PÓ PARA PUDIM SABOR CHOCOLATE

Produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, chocolate ou cacau em pó solúvel, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (**extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja**) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente. O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade e apresentar:

A) UMIDADE: máximo de 4% p/p.

B) GORDURA: mínimo de 5% p/p.

C) LACTOSE: mínimo de 10% p/p.

Os produtos que atingirem ou ultrapassarem os limites mínimos acima citados, serão iguais em seu aspecto nutricional, não obtendo vantagem para efeito de avaliação.

53 - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA

Produto protéico obtido a partir de proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve apresentar-se isento de defeitos, tais como matérias estranhas, inócuas, fragmentos vegetais não comestíveis ou outras.

54 - PURÊ DE ALHO

Produto obtido a partir de alho natural moído, devendo conter em sua formulação, o mínimo de 75% de alho e o máximo de 25% de sal refinado. O purê de alho deverá ser preparado com bulbos sãos, limpos, maduros, descascados e moídos até a consistência de purê. Deverá conter o máximo de 25% de cloreto de sódio em peso.

55 - RAÍZES E TUBÉRCULOS

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

- A)** Ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos.
- B)** Ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie.
- C)** Não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
- D)** Estar livre de enfermidades.
- E)** Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.
- F)** Estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos.
- G)** Estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.
- H)** Não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem. 50.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer o Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

56 - SAL REFINADO

Sal é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. É designado “sal” seguido de sua classificação “refinado”. As características gerais do produto, deverão atender as normas e legislações sanitárias.

57 - SALSICHA TIPO HOT DOG

Apresentação: Pacote à vácuo, com 3 kg, resfriado com temperatura de até 10°C, contendo na embalagem o SIF, nome (Salsicha tipo Hot Dog) e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente. Produto preparado com carnes toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plásticos apropriados, cozido e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada adição de pequena de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87; Resolução DIPOA nº 002, de 08 de março de 1999; Decreto-lei federal 986/69; resolução DIPOA/SDA nº 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria nº 1.428 /MS, de 26 /11/93; Código Sanitário Estadual ; Portaria nº 371, de 04/09/97 do MAARA; Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 e demais normas e legislações sanitárias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

58 - SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL

Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. As conservas de sardinhas deverão ser preparadas com pescado submetido a prévia inspeção sanitária. Deverá ser evitada ao máximo a exposição do pescado ao sol, devendo ser mantido refrigerado em temperatura não superior a -2°C (menos dois graus centígrados). A sardinha em conserva deverá ser preparada com sardinha fresca, limpa, eviscerada, descabeçada, descamada e livre de nadadeiras. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. Os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos à observação no mínimo por 15 (quinze) dias a 35°C, após o acondicionamento em recipientes herméticos. As conservas de sardinha deverão ser manipuladas em boas condições de higiene. A sardinha deverá ter por líquido de cobertura, óleo comestível puro, e apresentar no máximo 2,0% (dois por cento) de sal.

59 - SARDINHA EM MOLHO DE TOMATE

Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, o produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. As conservas de sardinhas deverão ser preparadas com pescado submetido a prévia inspeção sanitária, deverá ser evitada ao máximo a exposição do pescado ao sol, devendo ser mantido refrigerado em temperatura não superior a -2°C (menos dois graus centígrados). A sardinha em conserva deverá ser preparada com sardinha fresca, limpa, eviscerada, descabeçada, descamada e livre de nadadeiras, os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições, os produtos em conserva só poderão ser liberados para consumo, depois de submetidos observação no mínimo

por 15 (quinze) dias a 35°C, após o acondicionamento em recipientes herméticos, as conservas de sardinha deverão ser manipuladas em boas condições de higiene, a sardinha deverá ter por líquido de cobertura, molho de tomate, e apresentar no máximo 3,0% (três por cento) de sal. O produto não poderá conter colorífico e na composição do molho, o tomate deverá participar, no mínimo, na proporção de 30% (trinta por cento).

60 - SUCO DE LARANJA INTEGRAL PASTEURIZADO CONGELADO

Produto obtido a partir da expressão ou extração da laranja a *Citrus sinensis*, integral, pasteurizado, envasado e conservado sob congelamento. O suco de laranja integral deverá ser preparado com frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverão estar isentas de leveduras, parasitas e outras substâncias que indiquem manipulação defeituosa do produto. Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº 2.314 de 04/09/97, Título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 40, Incisos I e V - parágrafo 2º, publicada no D.O.U., em 05/09/97.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0** 38 3749 - 6100

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

61 - TEMPERO COMPLETO

Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Serão designados de acordo com sua natureza, com nomes fantasia ou nomes tradicionais. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

62 - VERDURAS

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições:

- A) Ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares.
- B) Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade.
- C) Estar livre de enfermidades e insetos.
- D) Não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.
- E) Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente.
- F) Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
- G) Estar livre de resíduos fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislação aplicável.

63 - VINAGRE DE VINHO BRANCO

Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética do vinho. Os vinagres poderão ser oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos. As características gerais do produto, deverão atender a Portaria nº 1 – DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.

64 - SUCO (POLPA DE FRUTA)

Polpa de fruta é o produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta (Mamão, Maracujá, Morango, Cajú, Acerola, Cupuaçu, Abacaxi, Uva, Goiaba, Manga, Pitanga, Melão, Mangaba, Pêra, Maçã, Limão, Açaí), através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. A polpa de fruta não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. As



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAPORA - ESTADO DE MINAS

GERAIS

CNPJ 23.539.463.0001/21

Rua Antonio Nascimento, 274 - Centro - CEP - Pirapora - MG

Fone: 0 38 3749 - 6100**

Site: www.pirapora.mg.gov.br - Email: licitacao@pirapora.mg.gov.br

características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. A polpa de fruta não deverá ter suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas pelos equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens utilizadas durante o seu processamento e comercialização.