



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023

PROCESSO Nº 024/2023

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ**, estabelecida à rua Mohamad Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 46.585.964/0001-40, através do Senhor **VINÍCIUS KABATA**, usando da competência delegada ao Secretário Municipal de Governo e Administração, torna público, para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade, PREGÃO ELETRÔNICO objetivando o Registro de Preços para aquisição De Gêneros Alimentícios para uso das Secretarias Municipais, pelo período de 12 (doze) meses. A licitação será regida pela legislação vigente, especialmente as Leis Federais nºs 10.520/02 e 8.666/93, bem como pelo Decreto Municipal 385/2009 de 26 de fevereiro de 2009, o Decreto Municipal 553/2010 de 11 de agosto de 2010, Decreto Municipal 608/2011 de 15 de fevereiro de 2011 e Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, e demais condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até às 08h00min. do dia 29 de março de 2.023

ABERTURA DAS PROPOSTAS: às 08h:30min. do dia 29 de março de 2.023.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09h:00min. do dia 29 de março de 2.023.

TEMPO DE DISPUTA POR ITEM: 02 minutos, acrescido do tempo aleatório que pode variar de 00:00:01 (um segundo) à 00:30:00 (trinta minutos), determinado pelo sistema.

Local: www.bbmnetlicitacoes.com.br "Acesso Identificado no link – licitações públicas". Para todas as referências de tempo, será observado o horário de Brasília (DF).

1. DO OBJETO – Tem por objeto o presente Edital de pregão eletrônico o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, pelo período de 12 (doze) meses, conforme ANEXO I deste Edital.

1.1. Compõem este Edital os seguintes anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.

ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO III - EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

ANEXO V - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

ANEXO VII – MODELO RECIBO DE EDITAL

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1 O pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da Internet, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases, através da inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.bbmnetlicitacoes.com.br.

2.2 A utilização do sistema de pregão eletrônico da Bolsa Brasileira de Mercadorias está consubstanciada nos §§ 2º e 3º do artigo 2º da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002.

2.3 Os trabalhos serão conduzidos por Pregoeiro indicado pela Portaria nº 003/2020, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica da Bolsa Brasileira de Mercadorias (www.bbmnetlicitacoes.com.br).

2.4 O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações.



3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos, observando-se as devidas ressalvas e benefícios conferidos às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme a Lei Complementar 123/2006 com as alterações inseridas pela lei complementar 147/2014.

3.2 A participação no Pregão implica, automaticamente, na aceitação integral dos termos deste Edital e seus anexos e Leis aplicáveis.

3.3 Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, os licitantes que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

a) Empresa que esteja suspensa de licitar com a Prefeitura Municipal de Juquiá e/ou declarada inidônea pela Administração Pública Direta ou Indireta, Federal, Estadual ou Municipal;

b) Empresa que tenha como sócio(s) servidor(es) ou dirigente(s) de qualquer esfera governamental da Administração Municipal;

c) Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

d) Empresas estrangeiras que não possuam sede no país;

3.4 Para participar do pregão o interessado deverá previamente se credenciar junto a Bolsa Brasileira de Mercadorias, provedora do sistema, até o horário limite fixado no Edital para o término do acolhimento da proposta inicial de preços, com a apresentação do termo de credenciamento e documentos cadastrais.

3.4.1 Como requisito para participação no pregão eletrônico o licitante deverá manifestar em campo próprio do sistema, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

3.4.2 As microempresas ou empresas de pequeno porte que desejarem fazer uso dos benefícios da Lei Complementar 123/2006, deverão informar sua condição de ME/EPP no campo próprio do sistema quando do cadastro da proposta sem, contudo, identificar-se, sob pena de desclassificação.

3.4.2.1 Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte não proceda da forma estabelecida no item anterior, interpretar-se-á como renúncia tácita aos benefícios da Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014.

3.5 Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos em (cota principal) e (cota reservada), conforme discriminado no Anexo I do Edital.

3.5.1 Da cota principal:

3.5.1.1 Itens abertos para a participação de todos os interessados, inclusive os que se enquadrem na condição de "Microempresa – ME" ou "Empresa de Pequeno Porte – EPP" e que atuem no ramo de atividade referente ao objeto licitado.

3.5.1.2 Para esta cota principal permanecerá o direito de preferência para as ME (Microempresas) e EPP (Empresa de Pequeno Porte), conforme estabelece o Art. 44 § 2º da Lei Complementar nº 123, alterada pela Lei Complementar nº 147/14.

3.5.2 Da cota reservada:

3.5.2.1 Itens constituídos por até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo do respectivo objeto, estão abertos para a participação exclusiva de "Microempresa – ME" e "Empresa de Pequeno Porte – EPP", sem prejuízo de sua participação nos itens da cota principal, e que atuem no ramo de atividade referente ao objeto licitado, conforme determina o artigo 48 da Lei Complementar nº 123, alterada pela Lei Complementar nº 147/14.

3.5.2.2 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

3.5.2.3 Na hipótese de uma mesma empresa sagrar-se vencedora da Cota Principal e da Cota Reservada para o mesmo item, será registrado para ambas as cotas apenas o menor preço, ou seja, é expressamente vedado que um mesmo fornecedor pratique preços distintos para os mesmos itens.



3.5.2.4 A participação nos itens expressamente reservados às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

4. DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET

4.1 Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

4.2 As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br.

4.2.1 Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.bbmnetlicitacoes.com.br.

5. DA CONDUÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO

5.1 O sistema está configurado para realizar todas as etapas do pregão eletrônico, compreendendo a publicação do edital, credenciamento dos participantes, recebimento de propostas, abertura e exame das propostas apresentadas, lances, desempate para ME/EPP, classificação e aceitação do melhor lance, julgamento de habilitação, declaração do vencedor, recebimento de recursos, adjudicação e homologação do objeto e ata eletrônica.

5.2 O pregão eletrônico será conduzido pelo pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá as seguintes atribuições:

- a) Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) Responder as solicitações de esclarecimentos formuladas pelos interessados;
- c) Abrir as propostas iniciais de preços;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço, respeitando os benefícios à microempresa e empresa de pequeno porte;
- g) Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) Declarar o vencedor;
- i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) Elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico;
- k) Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) Abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

6. DO ENVIO DAS PROPOSTAS, FORMULAÇÃO DOS LANCES E DECLARAÇÃO DO VENCEDOR.

6.1 Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico www.juquia.sp.gov.br e www.bbmnetlicitacoes.com.br os licitantes poderão encaminhar propostas, devendo manifestar o pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

6.2 A participação no pregão eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante do licitante credenciado e subsequente cadastramento da proposta inicial de preços e lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horários estabelecidos.

6.3 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.4 A proposta de preço será enviada mediante digitação no sistema eletrônico.

6.5 A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do pregão.

6.6 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, não cabendo à Bolsa Brasileira de Mercadorias a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.7 Caberá ao fornecedor e seu representante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.



6.8 Após o horário previsto no Edital para o envio da proposta inicial de preço, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

6.9 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, com duração prevista de 02 (dois) minutos. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

6.10 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.11 O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido registrado no sistema para o Item.

6.12 Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro e aos demais participantes.

6.13 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

6.14 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão do pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica na caixa de mensagem (chat) ou e-mail divulgando data e hora da reabertura da sessão.

6.15 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra que poderá ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances, não podendo, em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances, após esse tempo.

Devido à imprevisão de tempo extra (fechamento randômico), as empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim, cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.

6.16 Durante e após o encerramento da etapa de lances, o sistema informará, na ordem de classificação, todas as propostas, partindo da proposta de menor preço.

6.17 O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública.

7. DA PARTICIPAÇÃO E DO BENEFÍCIO À MICRO EMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

7.1 Será assegurada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte quando for constatado o empate após a etapa de lances. Neste caso, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações, o Pregoeiro aplicará os critérios para desempate em favor da microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.2 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.3 Para efeito do disposto no subitem anterior, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso anterior, serão convocadas as microempresa ou empresas de pequeno porte remanescentes que porventura se enquadrem na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.



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

7.5 Somente se aplicará o critério de desempate em favor da Microempresa ou Empresa de Pequeno porte quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por uma microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.6 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

8. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

8.1 Para julgamento será adotado o critério de Menor Preço Unitário do Item observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital.

8.2 O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação para que seja obtido melhor preço e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor.

8.3 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de proposta ou lance que atenda ao Edital. Nessa etapa, o Pregoeiro também poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

8.4 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

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

9. DA HABILITAÇÃO

9.1 A documentação de habilitação está relacionada no ANEXO III.

9.2 Os documentos relativos à habilitação deverão ser remetidos para o e-mail licitacao@juquia.sp.gov.br, no prazo máximo de 02 (duas) horas, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da sessão pública virtual, juntamente com a proposta de preços escrita, para Prefeitura Municipal de Juquiá, localizada à rua Mohamed Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, CEP: 11800-000.

9.3 O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas penalidades previstas deste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

9.4 A licitante fica obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital, e na licitação indicada no preâmbulo deste termo.

10. DA HIPÓTESE DE REGULARIZAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

10.1 Na hipótese da microempresa ou empresa de pequeno porte valer-se do benefício da regularização dos documentos fiscais e trabalhista, os licitantes interessados terão prazo franqueado para vista dos documentos regularizados.

10.2 Por meio de mensagens no sistema (chat) o pregoeiro manterá os licitantes informados das datas e prazos para a regularização da documentação.

10.3 Assim que ocorrer a regularização dos documentos fiscais por parte da microempresa ou empresa de pequeno porte, o Pregoeiro suspenderá a sessão por duas horas, prazo este em que os interessados poderão realizar vista de toda a documentação regularizada.

10.4 No mesmo ato de suspensão da sessão de que trata o subitem anterior, o Pregoeiro convocará os licitantes para que, em data e horário informados, seja reiniciado o Pregão.

10.5 Reiniciado o Pregão e existindo intenção de interpor recurso, o licitante deverá manifestá-la imediatamente ao pregoeiro por meio eletrônico, explicitando sucintamente suas razões.



10.6 O breve relato das razões deverá versar exclusivamente sobre os documentos regularizados, não sendo admitida alegação de fase anterior.

10.7 O licitante interessado em interpor recurso, disporá do prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões de recurso, por escrito, cuja matéria limitar-se-á aos documentos regularizados, ficando a microempresa ou empresa de pequeno porte, desde logo, intimada para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do Recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11. DOS RECURSOS

11.1 Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, por meio do seu representante, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias.

Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

11.2 A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso;

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

11.4 Os recursos contra decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

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

12. DA ATA E RELATÓRIOS DESCRITIVOS DA SESSÃO

12.1 Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada e relatório descritivo da sessão, individualmente por item negociado, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

13.1 Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

13.2 Eventual impugnação deste Edital deve ser protocolada até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública junto ao protocolo da Prefeitura Municipal de Juquiá, com papel timbrado da empresa e devidamente assinada pelo impugnante. Endereço: Rua Mohamed Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, CEP: 11800-000.

14. DAS PENALIDADES

14.1 Pelo não cumprimento de quaisquer das exigências contidas na legislação em vigor ou nas condições pactuadas na presente Ata de Registro de Preços, sujeitar-se-á o FORNECEDOR às penalidades e sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas atualizações, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao MUNICÍPIO pelo infrator e, em especial:

14.1.1 advertência, por escrito, sempre que ocorrer pequenas irregularidades, para as quais haja concorrido;

14.1.2 multas;

a) de 5% pelo descumprimento das normas estabelecidas no presente processo ou normas estabelecidas por legislação pertinente;

b) de 20% do valor homologado no caso de não assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS no prazo fixado no edital;

c) de 1% por dia de atraso que exceder o prazo fixado para o fornecimento.

14.1.2.1 A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, sem prejuízo da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

14.1.3 - Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração por período não superior a 02 (dois) anos;



14.1.4 Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, nos casos de falta grave, tais como frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do processo licitatório, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação, devendo ser publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo e comunicada ao TCE/SP – Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

14.1.5 A recusa injustificada do FORNECEDOR com propostas classificadas no pregão e indicadas para registro dos respectivos preços ensejará na aplicação das sanções previstas no Edital e no presente ajuste.

15. DA PROPOSTA ESCRITA E FORNECIMENTO

15.1 A empresa vencedora deverá enviar à Comissão de Licitação, juntamente com a documentação de habilitação, a Carta Proposta, conforme o ANEXO V, com os valores oferecidos após a etapa de lances, em 01 (uma), via rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da empresa citado nos documentos de habilitação, em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo Razão Social, CNPJ/MF – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, Inscrição Estadual, endereço completo, número de telefone e fax, número de agência de conta bancária, no prazo estipulado no item 9.2, deste Edital.

15.2 Na Carta Proposta o licitante vencedor deverá apresentar o valor final proposto e negociado.

15.3 Os preços cotados deverão estar inclusos todos os custos e demais despesas e encargos inerentes ao produto até sua entrega no local indicado pelo Departamento.

15.4 Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

15.5 O proponente vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias, contado a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, quando deverá comparecer à Seção de Licitações, localizada na Rua Mohamed Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP.

15.6 O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo proponente vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Prefeitura Municipal de Juquiá.

15.7 A recusa injustificada do concorrente vencedor em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido no presente Instrumento, o sujeitará à aplicação das penalidades prevista no item 14 deste Edital, podendo a contratante convidar, sucessivamente por ordem de classificação as demais licitantes, após comprovação da sua compatibilidade de proposta e habilitação, com esta licitação, para celebração da Ata de Registro de Preços.

15.8 No ato da contratação, o proponente vencedor deverá apresentar documento de procuração, que habilite o seu representante a assinar a Ata de Registro de Preços em nome da empresa.

15.9 A assinatura da Ata de Registro de Preços estará condicionada à comprovação da regularidade da situação do proponente vencedor, junto ao INSS e ao FGTS. Este Edital e seus anexos integrarão a Ata de Registro de Preços firmada, independente de transcrição.

16. DO PAGAMENTO

16.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos.

16.2 Os preços oferecidos serão irrevogáveis.

17. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1 A presente licitação, visa o Registro de Preços para aquisições frequentes, nos termos do Artigo 2º, do Decreto nº 385 de 26 de fevereiro de 2009. Findo o processo licitatório, a Administração não terá obrigatoriedade em contratar.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Prefeitura Municipal de Juquiá, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. A Prefeitura Municipal de Juquiá poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

18.2 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão da Ata de Registro de Preços ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.



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

18.4 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

18.5 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

18.6 As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.7 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município.

18.8 Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

18.9 Não cabe à Bolsa Brasileira de Mercadorias qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.

18.10 O FORO DA COMARCA DE JUQUIÁ será competente para dirimir as questões oriundas deste procedimento licitatório, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

18.11 O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio atenderá aos interessados no horário de expediente de Segunda a Sexta-Feira, exceto feriados, na Seção de Licitação, localizada à rua Mohamed Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, para melhores esclarecimentos.

18.12 A documentação apresentada para fins de habilitação da empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

18.13 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 estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

18.14 Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo Pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

Juquiá, 15 de março de 2.023.

VINÍCIUS KABATA
SECRETÁRIO DE GOVERNO E ADMINISTRAÇÃO

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

COTA PRINCIPAL – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	QUANT.	APRES.	PRODUTOS
1	300	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL, (MÍNIMO DE 32%), MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS, MINERAIS E ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. CONSTITUÍDO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ISENTO DE SOJA OU FARINHA, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 3% P/P. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS OU 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 273/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES
2	160	UN	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS . EMBALAGEM DE 400 GRAMAS OU 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 273/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
3	3500	KG	AÇÚCAR REFINADO - OBTIDA DA CANA DE AÇÚCAR. PACOTE DE 01 KG. COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS. TEOR MÍNIMO DE 98,5% DE SACAROSE, SEM FERMENTAÇÃO, SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO DE PAPEL MULTIFOLHADO, RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO, CONTENDO 10 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
4	70	UN	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - NATURAL (STEVIOSÍDEOS) . A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 200ML,
5	2.500	FR	ÁGUA MINERAL NATURAL EM GARRAFA COM TAMPA COM ROSCA E LACRE, PET DESCARTÁVEL DE 500 A 510 ML.
6	2.000	FR	ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS EM GARRAFA COM TAMPA COM ROSCA E LACRE, PET DESCARTÁVEL DE 500 A 510 ML.
7	2.100	KG	ALMÔNDEGA 100% DE CARNE BOVINA IQF - CONGELADA, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE BOVINA, MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVERÁ SER CONGELADO À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20 DE 2000 DA MAPA, RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08/07/2003 – ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 – ANVISA/MS; PORTARIA Nº 1002 DE 11/12/1998 DA SVS/MS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS ALMÔNDEGAS DEVERÃO SE APRESENTAR EM TAMANHOS UNIFORMES, LIVRES DE OSSOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORS, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR DE 15 A 30 GRAMAS. APRESENTAR TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 10%; TEOR DE PROTEÍNA MÍNIMO DE 20%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PACOTES DE 01 OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
8	1.200	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO 100% FRANGO IQF - CONGELADA , PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE FRANGO, MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVERÁ SER CONGELADO À TEMPERATURA DE -40°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20 DE 2000 DA MAPA, RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08/07/2003 – ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 – ANVISA/MS; PORTARIA Nº 1002 DE 11/12/1998 DA SVS/MS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA,



			APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS ALMÔNDEGAS DEVERÃO SE APRESENTAR EM TAMANHOS UNIFORMES, LIVRES DE OSSOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORS, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR DE 15 A 30 GRAMAS. APRESENTAR TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 10%; TEOR DE PROTEÍNA MÍNIMO DE 10%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PACOTES DE 01 OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
9	300	CX	AMIDO DE MILHO - EMBALADO EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS.
10	17.000	KG	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - LONGO FINO, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, GRÃOS INTEIROS, COR CLARA, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO NO MÍNIMO 80% DE GRÃOS ÍNTEGROS, NÃO SENDO PERMITIDA A MISTURA DE CLASSES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO 30 (TRINTA) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
11	1.050	KG	ATUM - RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL. EMBALAGEM TIPO POUCH, ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO APROXIMADAMENTE DE 500 G A 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.
12	150	POTE	BANHA DE PORCO: BANHA REFINADA - GORDURA DE SUÍNO (TECIDO ADIPOSEO). NÃO CONTÉM GLÚTEN. POTE COM 500 GRAMAS. NÃO CONTÉM LACTOSE. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES E REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE.
13	180	KG	BATATA CUBOS IQF CONGELADA - BATATA BENEFICIADA, CUBETEADA, PASSANDO POR UM PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO, BRANQUEAMENTO, PRÉ RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO ULTRARÁPIDO POR PROCESSO IQF E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C (DEZOITO GRAUS CELSIUS NEGATIVO) PARA MANTER A QUALIDADE NUTRITIVA E NATURAL DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADE, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDACOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA - SACO DE POLIETILENO, ACONDICIONADO DE 0,5 A 3,0 KG DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO. COR: CARACTERÍSTICA, ODOR: CARACTERÍSTICO, SABOR: CARACTERÍSTICO, ASPECTO: CUBOS NÃO UNIFORMES DE APROXIMADAMENTE 10X10X10MM CONGELADOS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 278/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
14	250	UN	BEBIDA À BASE DE SOJA, SABORES DIVERSOS - SABORES: UVA, MORANGO OU MAÇÃ. SEM CONSERVANTES, SEM LACTOSE E SEM SABOR RESIDUAL DO PRODUTO. EMBALAGEM LONGA VIDA CONTENDO 1 LITRO, TIPO TETRA PACK, IMPERMEÁVEL A GERMES E AO AR, COM SELO DE INSPEÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO.
15	850	KG	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO - SABOR LEITE, COCO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS E ADITIVOS ALIMENTARES, PODENDO CONTER LEITE OU TRAÇOS DE LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ÍNTEGRO, FECHADO HERMETICAMENTE, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, CONTENDO 300 A 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
16	700	KG	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, FERMENTO E ADITIVOS ALIMENTARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA, LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 200 OU 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
17	1.150	KG	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - SABOR LEITE OU CHOCOLATE OU COCO. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, ADITIVOS ALIMENTARES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ÍNTEGRO, FECHADO HERMETICAMENTE, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, CONTENDO 300 A 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
18	1100	KG	BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AÇÚCAR INVERTIDO E CACAU EM PÓ. EMBALAGEM PRIMÁRIA, ATÓXICA, RESISTENTE,



			ÍNTEGRA, LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 200 A 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ÍNTEGRO, FECHADO HERMETICAMENTE, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
19	1300	KG	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, FERMENTO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA, COM PESO LÍQUIDO DE 200 A 400 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
20	1100	KG	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL - INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, AMIDO DE MILHO OU F'CUA DE MANDIOCA E FERMENTO QUÍMICO. VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ÍNTEGRO, FECHADO HERMETICAMENTE, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
21	400	KG	BRÓCOLIS IQF CONGELADO – BRÓCOLIS BENEFICIADO E COM FLORETES CORTADOS, PASSANDO POR UM PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO, BRANQUEAMENTO, PRÉ RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO ULTRARÁPIDO POR PROCESSO IQF E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C (DEZOITO GRAUS CELSIUS NEGATIVO) PARA MANTER A QUALIDADE NUTRITIVA E NATURAL DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADE, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDAÇOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA - SACO DE POLIETILENO, ACONDICIONADO DE 0,5 A 3,0 KG DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO. COR: CARACTERÍSTICA, ODOR: CARACTERÍSTICO, SABOR: CARACTERÍSTICO, ASPECTO: CUBOS NÃO UNIFORMES DE APROXIMADAMENTE 10X10X10MM CONGELADOS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 278/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
22	500	KG	CACAU EM PÓ 50% – EM PÓ, SOLUVEL , SEM ADICAO DE ACUCAR COMPOSICAO: COMPOSTO DE CACAU EM PÓ PURO EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA. COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA LEGISLACAO: E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 264/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA.
23	2500	KG	CAFÉ - DE 1ª QUALIDADE, 500 GRAMAS CADA, COM A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM, TER SELO DE PUREZA DA ABIC E ATENDER A CNNPA - DEVENDO CONTER ATÉ 30% GRAOS CONILLON, 20% PRETOS/VERDES/ARDIDOS; ISENTO DE GRAOS PRETOS-VERDES OU FERMENTADOS GRAOS CRUS, SAOS E LIMPOS; NA COR CASTANHO CLARO A MODERADO ESCURO, S/AMARGOR EM PÓ HOMOGENEO, TORRADO E MOIDO; AROMA E SABOR CARACTERISTICOS DE REGULAR A INTENSO BEBIDA MOLE A RIO, ISENTO DE GOSTO RIOZONA; COM QUALIDADE MINIMA ACEITAVEL DE 4,5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ DO LOTE ENTREGUE; CONTENDO IMPUREZAS MAXIMO DE 1%, OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATÉ 5%; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VACUO, E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A (PORT.377, DE 26/04/99) E (RES.SAA-28 DE 01/06/2007);
24	30	KG	CALDO DE GALINHA EM PÓ - COMPOSTO DE SAL, FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CARNE DE GALINHA EM PÓ, ALHO EM PÓ, CÚRCUMA, OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO E ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, CONTENDO 01 OU 02 KG, ÍNTEGROS, RESISTENTES, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
25	30	KG	CALDO DE CARNE EM PÓ . COMPOSTO DE SAL, FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CARNE DE BOI EM PÓ, ALHO EM PÓ, CÚRCUMA, OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO E ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO, CONTENDO 01 OU 02 KG, ÍNTEGROS, RESISTENTES, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
26	700	KG	CANJICA DE MILHO BRANCO – MILHO PARA CANJICA CRISTAL DESPELICULADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATÉRIA TERROSA; ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 14% P/P; EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO



			TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, ÍNTEGRO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS OU 01 KG. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-33 (DECRETO 12486, DE 20/10/78).
27	2.300	KG	CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS (PALETA) - CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR VERMELHA BRILHANTE E LIGERAMENTE CORADA. ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA. A CARNE DEVERÁ OBEDECER AO TAMANHO DE 3 CM X 3 CM. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10 % DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSOS. DEVE SE APRESENTAR COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU SUJIDADES. QUANTO À PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 3%. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO A VÁCUO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PACOTES DE 01 KG OU 02 KG. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NO INTERIOR, OU CRISTAIS DE GELO NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 03 – DECRETO 12.486 DE 20/10/78, M.A. 22.444/97 E RESOLUÇÃO EDC 359 E 360. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
28	1.300	KG	CARNE BOVINA CONGELADA MOÍDA DE PALETA CONGELAMENTO IQF – CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR VERMELHA BRILHANTE E LIGERAMENTE CORADA. ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA. CONTER NO MÁXIMO 6% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSOS. DEVE SE APRESENTAR COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PACOTES DE 01 KG OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS (06) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUE NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA ENTREGA. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NO INTERIOR, OU CRISTAIS DE GELO NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 03 – DECRETO 12.486 DE 20/10/78, M.A. 22.444/97 E RESOLUÇÃO EDC 359 E 360. APRESENTAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, REGISTRO DE RÓTULO, LAUDO BROMATOLÓGICO E FICHA TÉCNICA COM ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE.
29	1.300	KG	CARNE BOVINA CONGELADA PALETA EM TIRAS OU CUBOS EM CONGELAMENTO IQF – CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR VERMELHA BRILHANTE E LIGERAMENTE CORADA. ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA. A CARNE DEVERÁ OBEDECER AO TAMANHO DE 3 CM X 3 CM. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10 % DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSOS. DEVE SE APRESENTAR COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PACOTES DE 01 KG OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS (06) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUE NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA ENTREGA. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NO INTERIOR, OU CRISTAIS DE GELO NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 03 – DECRETO 12.486 DE 20/10/78, M.A. 22.444/97 E RESOLUÇÃO EDC 359 E 360. APRESENTAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, REGISTRO DE RÓTULO, LAUDO BROMATOLÓGICO E FICHA TÉCNICA COM ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE.
30	1.300	KG	CARNE BOVINA CONGELADA EM ISCAS DE PATINHO – A CARNE DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR VERMELHA BRILHANTE, GORDURA FIRME E BRANCA OU LIGERAMENTE CORADA. PACOTE DE 01KG OU 02 KG, EMBALADO A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NÚMERO DE LOTE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78), M.A. 22.444/97 E RESOLUÇÃO EDC 359 E 360. APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO, PODENDO SER MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NO INTERIOR, OU CRISTAIS DE GELO NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO.
31	2000	KG	CARNE BOVINA CONGELADA MOÍDA – DE 2ª (ACÉM, PALETA, MÚSCULO) , CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ANIMAIS MACHOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10 % DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSOS. DEVE SE APRESENTAR COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU SUJIDADES. QUANTO À PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 3%. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO A VÁCUO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PACOTES DE 01 KG. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NO INTERIOR,



			OU CRISTAIS DE GELO NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 03 – DECRETO 12.486 DE 20/10/78, M.A. 22.444/97 E RESOLUÇÃO EDC 359 E 360.
32	1000	KG	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO FLOCADA CONGELAMENTO IQF - (PALETA, PATINHO) CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR VERMELHA BRILHANTE E LIGERAMENTE CORADA. ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 6% DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSOS. DEVE SE APRESENTAR COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PACOTES DE 01 KG OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS (06) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUE NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA ENTREGA. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NO INTERIOR, OU CRISTAIS DE GELO NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 03 – DECRETO 12.486 DE 20/10/78, M.A. 22.444/97 E RESOLUÇÃO EDC 359 E 360. APRESENTAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, REGISTRO DE RÓTULO, LAUDO BROMATOLÓGICO E FICHA TÉCNICA COM ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE.
33	1150	KG	CARNE DE MERLUZA TEMPERADA EMPANADA E CONGELADA – O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE FILÉS DE PEIXE DE MERLUZA SÁDIOS, MOÍDOS E HOMOGENEIZADOS, ACRESCIDOS DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, SAL E LEVEDO DE CERVEJA; DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS E CARTILAGENS, ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES CAPAZES OU NÃO DE MASCARAR OU ENCOBRIR ALTERAÇÕES DO PESCADO. CADA UNIDADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE ENTRE 20 E 30 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE ALTA DENSIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICA, COMPATÍVEL COM O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO EM BAIXAS TEMPERATURAS, COM CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 300 GRAMAS A 05 KG, LACRADAS POR TERMOSSOLDAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. LACRADA POR FITA GOMADA IDENTIFICADA PELO NOME DA EMPRESA E FITA ARQUEAR, PARA GARANTIA DE INVIOLABILIDADE, CAPACIDADE DE 10 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
34	1300	KG	CARNE SUÍNA CONGELADA EM TIRAS OU CUBOS EM CONGELAMENTO IQF – CARNE SUÍNA, DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME. ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA. A CARNE DEVERÁ OBEDECER AO TAMANHO DE 3 CM X 3 CM. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10 % DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSOS. DEVE SE APRESENTAR COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PACOTES DE 01 KG OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS (06) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO, QUE NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA ENTREGA. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NO INTERIOR, OU CRISTAIS DE GELO NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. APRESENTAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, REGISTRO DE RÓTULO, LAUDO BROMATOLÓGICO E FICHA TÉCNICA COM ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE.
35	2300	KG	CARNE MOÍDA CONGELADA DE SUÍNO – PERNIL – PERNIL SUÍNO, PROVENIENTE DE ANIMAIS MACHOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10 % DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSOS. DEVE SE APRESENTAR COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU SUJIDADES. QUANTO À PERDA DE ÁGUA NO DESCONGELAMENTO, NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 3%. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO A VÁCUO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PACOTES DE 01 KG OU 02 KG. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NO INTERIOR, OU CRISTAIS DE GELO NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 03 – DECRETO 12.486 DE 20/10/78, M.A. 22.444/97 E RESOLUÇÃO EDC 359 E 360.
36	200	KG	CENOURA CUBOS IQF CONGELADA – CENOURA BENEFICIADA, CUBETEADA, PASSANDO POR UM PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO, BRANQUEAMENTO, PRÉ RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO ULTRARÁPIDO POR PROCESSO IQF E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C (DEZOITO GRAUS CELSIUS NEGATIVO) PARA MANTER A QUALIDADE NUTRITIVA E NATURAL DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADE, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDAÇOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA - SACO DE POLIETILENO, ACONDICIONADO DE 0,5 A 3,0 KG DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO. COR: CARACTERÍSTICA, ODOR: CARACTERÍSTICO, SABOR: CARACTERÍSTICO, ASPECTO:



			CUBOS NÃO UNIFORMES DE APROXIMADAMENTE 10X10X10MM CONGELADOS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 278/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
37	30	UN	CEREAL INFANTIL FARINHA DE ARROZ E AVEIA COM PROBIÓTICO. INGREDIENTE: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO, DIBÁSICO, PREMIX VITAMÍNICO (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO E D FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO E VANILINA E ALFA-AMILASE. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 400G COM RÓTULO COM ESPECIFICAÇÕES DOS VALORES NUTRICIONAIS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.
38	20	UN	CEREAL INFANTIL MULTI CEREAIS COM PROBIÓTICO. INGREDIENTES: FARINHA PRÉ-COZIDA DE VÁRIOS CEREAIS, A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA E FARINHA DE ARROZ, CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO E D), FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 400G COM RÓTULO COM ESPECIFICAÇÕES DOS VALORES NUTRICIONAIS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.
39	20	UN	CEREAL INFANTIL DE FARINHA DE ARROZ COM PROBIÓTICO. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO, DIBÁSICO, PREMIX VITAMÍNICO (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO E D), FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO E VANILINA. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 400G COM RÓTULO COM ESPECIFICAÇÕES DOS VALORES NUTRICIONAIS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.
40	20	UN	CEREAL INFANTIL DE MILHO COM PROBIÓTICO. INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, PREMIX VITAMÍNICO (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, A, B1, B6, ÁCIDO FÓLICO E D), FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO E VANILINA. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 400G COM RÓTULO COM ESPECIFICAÇÕES DOS VALORES NUTRICIONAIS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.
41	100	CX	CHA DE CAMOMILA - CAIXA COM 15 GRAMAS CADA
42	100	CX	CHA DE ERVA CIDREIRA - CAIXA COM 10GR CADA
43	100	CX	CHA DE ERVA DOCE - CAIXA C/ 10GR CADA
44	800	CX	CHÁ MATE - CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS LIGEIRAMENTE TOSTADOS E PARTIDOS, DE COLORAÇÃO VERDE AMARRONZADA ESCURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 200 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 277/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
45	100	KG	CHOCOLATE EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ PURO – EM PÓ, SOLÚVEL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COMPOSIÇÃO: COMPOSTO DE CACAU EM PÓ PURO EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA LEGISLAÇÃO: E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 264/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES LEGISLAÇÃO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
46	200	KG	COUVE-FLOR IQF CONGELADA – COUVE-FLOR BENEFICIADA E COM FLORETES CORTADOS, PASSANDO POR UM PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO, BRANQUEAMENTO, PRÉ RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO ULTRARÁPIDO POR PROCESSO IQF E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C (DEZOITO GRAUS CELSIUS NEGATIVO) PARA MANTER A QUALIDADE NUTRITIVA E NATURAL DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADE, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDACOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA - SACO DE POLIETILENO, ACONDICIONADO DE 0,5 A 3,0 KG DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO. COR: CARACTERÍSTICA, ODOR: CARACTERÍSTICO, SABOR: CARACTERÍSTICO, ASPECTO: CUBOS NÃO UNIFORMES DE APROXIMADAMENTE 10X10X10MM CONGELADOS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 278/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
47	2300	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - CORTES DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO (À TEMPERATURA QUE GARANTA QUE O PRODUTO ATINJA -12°C OU INFERIOR NO CENTRO DA CARNE), COM OSSO E PELE, MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA, CONFORME PORTARIA Nº 368 DE 04/09/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, PORCIONADA COM GRAMATURA DE 150 A 250 GRAMAS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA E PELES), PODENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA E PELES, SEM INJEÇÃO DE ÁGUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO COM PLÁSTICO DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICO, NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE OU NÃO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. OS PACOTES



			DEVERÃO CONTER DE 01 A 02 KG. O FORNECIMENTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999 E COM O DECRETO ESTADUAL Nº 12.486/78 – NTA 03; RESOLUÇÃO RDC Nº 359 E 360. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
48	2200	KG	COXINHA DA ASA DE FRANGO (IQF) - CORTES DE COXINHA DA ASA DE FRANGO (DRUMETTE) CONGELADO COM OSSO E PELE EM PROCEDIMENTO DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). A CARNE DEVERÁ SER MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA, CONFORME PORTARIA Nº 368 DE 04/09/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, PORCIONADA COM GRAMATURA DE 40 A 70 GRAMAS, SEM INJEÇÃO DE ÁGUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO COM PLÁSTICO DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICO, NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE OU NÃO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. OS PACOTES DEVERÃO CONTER DE 01 A 02 KG. O FORNECIMENTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999 E COM O DECRETO ESTADUAL Nº 12.486/78 – NTA 03; RESOLUÇÃO RDC Nº 359 E 360. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
49	300	LATA	CREME DE LEITE - EMBALADO EM LATA, LIMPA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LATA COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS.
50	1100	KG	EMPANADO À BASE DE CARNE DE FRANGO COM CENOURA – INGREDIENTES: CARNE DE FRANGO, FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA FERRO E COM ÁCIDO FÓLICO, CENOURA, GORDURA VEGETAL, ÁGUA, AMIDO, FARINHA DE ROSCA, SAL HIOSSÓDICO, CEBOLA, SAL, AÇÚCAR, MINERAIS (FERRO E ZINCO) ALHO, VITAMINAS (B12, B6, B1, B2). CADA UNADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE ENTRE 20 E 30 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE ALTA DENSIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICA, COMPATÍVEL COM O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO EM BAIXAS TEMPERATURAS, COM CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 300 GRAMAS A 5 KG, LACRADAS POR TERMOSSOLDAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. LACRADA POR FITA GOMADA IDENTIFICADA PELO NOME DA EMPRESA E FITA ARQUEAR, PARA GARANTIA DE INVIOABILIDADE CAPACIDADE DE 12 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE TER REGISTOR NO SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
51	400	UN	ERVILHA EM CONSERVA – PRODUTO PREPARADO COM AS ERVILHAS PREVIAMENTE DEBULHADAS, ENVAZADAS PRATICAMENTE CRUAS, REIDRATADAS OU PRÉ-COZIDAS IMERSAS OU NÃO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADA, SUBMETIDA A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO ANTES OU DEPOIS DE HERMETICAMENTE FECHADOS OS RECIPIENTES UTILIZADOS A FIM DE EVITAR A SUA ALTERAÇÃO. A EMBALAGEM NÃO PODE APRESENTAR SINAIS DE FERRUGEM, AMASSAMENTO OU ESTUFAMENTO. PESO LÍQUIDO DRENADO: 200 GRAMAS.
52	1.000	KG	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO GRAU BRIX MÍNIMO DE 18 – INGREDIENTES: TOMATE, AÇÚCAR E SAL. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS MADUROS, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS, SÃOS, LIMPOS, SEM PELE E SEM SEMENTES, ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÃO E DE INDICADORES DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. APARÊNCIA: MOLE. COR: VERMELHA. ODORE: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRA PACK, ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO DE 500G A 1,5KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA.
53	1200	KG	EXTRATO DE TOMATE – PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS MADUROS DE TOMATE, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS E LIMPOS, SEM PELE E SEM SEMENTE. ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA ABRE/FÁCIL OU TETRA PACK, ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO APROXIMADAMENTE DE 300 A 400 GRAMAS . VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA.
54	2150	UN	EXTRATO DE TOMATE - PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE FRUTOS MADUROS DE TOMATE, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS E LIMPOS, SEM PELE E SEM SEMENTE. ISENTO DE FERMENTAÇÃO E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRA PACK, ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO 1,08 KG . VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA.
55	350	UN	FARINHA DE AVEIA – EM FLOCOS FINOS, INDICADA COMO ESPESSANTE DE MAMADEIRAS, MINGAUS E SOPAS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO E REEMBALADA EM CAIXA DE PAPEL RECICLÁVEL DE FORMA A GARANTIR QUALIDADE E A HIGIENE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. CAIXA COM 250 GRAMAS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE



			ENTREGA.
56	250	UN	FARINHA DE KIBE – 500G, EM EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE IMPRESSO NA EMBALAGEM DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONTEÚDO E ORIGEM DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO ORGÃO COMPETENTE, LIVRE DE FUNGOS, PARASITAS E UMIDADE, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO.
57	800	KG	FARINHA DE MANDIOCA - FINA, BRANCA, CRUA, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1 KG, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
58	400	PCT	FARINHA DE ROSCA - OBTIDA PELA MOAGEM DE PÃES TORRADOS, ACONDICIONADA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 500 GRAMAS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.
59	40	SACA	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA PANIFICAÇÃO SACA 50 KG , ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM QUALIDADE DE GLÚTEN FORTE, OBTIDA DA MOAGEM DE MESCLAS DE TRIGOS LIMPOS E DE BOA QUALIDADE. A FARINHA DEVE TER COR CREME E ESTAR LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS. ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES E SINAIS DE MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE RÁFIA TRANÇADO OU SACO DE RÁFIA TRANÇADO LAMINADO INTERNAMENTE COM POLIETILENO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
60	300	KG	FARINHA DE TRIGO TIPO 01 - OBTIDA DO TRIGO MOÍDO, LIMPO E DESGERMINADO, DE COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MOFO E MATERIAIS TERROSOS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A CONTAR DA ENTREGA. EMBALAGEM: PACOTE DE 01 KG
61	20	UN	FARINHA LÁCTEA EMBALAGEM REFIL – A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 230 GRAMAS.
62	3300	KG	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 , NOVO, CONSTITUÍDO POR NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS INTEIROS, NA COR E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE CORRESPONDENTE. TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 14%. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PARASITAS E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, DEVENDO SER DA SAFRA CORRENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ÍNTEGRO, TERMOSSOLDADO E RESISTENTE, CONTENDO 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
63	20	KG	FEIJÃO PRETO - TIPO I , DE PRIMEIRA QUALIDADE, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. PACOTE COM 1KG. COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES VIGENTES DA ANVISA/MS
64	150	KG	FERMENTO BIOLÓGICO – SECO, INSTANTÂNEO, DESTINADO AO PREPARO DE PÃES. INGREDIENTE: SACCHAROMYCES CEREVISIAE, AGENTE DE HIDRATAÇÃO. SEM GLÚTEN. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. PACOTES DE 250 OU 500 GRAMAS, EMBALADOS A VÁCUO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
65	400	UN	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – INGREDIENTES BÁSICOS: AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOCÁLCICO, CARBONATO DE CÁLCIO E BICARBONATO DE SÓDIO. SEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA DE FOLHA DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, CONTENDO 250 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
66	70	KG	FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, VITAMINADO . INGREDIENTES: CANJICA, SAL, EXTRATO DE MALTE, COM VITAMINAS E MINERAIS. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES COM 500G A 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 8 MESES.
67	1150	KG	FUBÁ DE MILHO - SIMPLES, OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DESGERMINADO OU NÃO, COR AMARELA, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO E RANÇO. NÃO PODE CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO 01 KG DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 263/005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
68	300	CX	GELATINA EM PÓ DIVERSOS SABORES – EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CAIXA COM 85 GRAMAS.



69	30	KG	GRÃO DE BICO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 GRAMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE , LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO OU FERMENTADO. COM IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES
70	30500	UN	IOGURTE LÍQUIDO – IOGURTE DE LEITE PASTEURIZADO, AÇÚCAR, EMULSIFICANTE, FERMENTO LÁCTEO, SORBATO DE POTÁSSIO E AROMATIZANTES. SABORES: MORANGO, COCO, PÊSSEGO OU LEITE CONDENSADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 120 A 150ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 50 UNADES. O PRODUTO DEVE ESTAR INSCRITO NA SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO – SISF, COM NÚMERO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS.
71	1250	KG	ISCAS DE FILÉ DE PEIXE CONGELADO PIRAMUTABA – CARNE DE PIRAMUTABA, CORTADOS NO FORMATO DE ISCA/TIRA COM TEXTURA FIRME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO AGRADÁVEL, COLORAÇÃO ROSEA COM PEQUENO FILAMENTO VERMELHO EM SUA FACE DORSAL, SABOR LIVRE DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHOS E PARASITAS, CORTADOS NO FORMATO ISCAS. APÓS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE MANCHAS, PARTES DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHOS E PARASITAS. AS ISCAS DEVERÃO PESAR APROXIMADAMENTE ENTRE 25 E 35 GRAMAS, 8 A 10CM DE COMPRIMENTO E 3 A 5 CM DE LARGURA. VALIDADE: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A VARIAÇÃO DE PESO DEVE SER NO MÁXIMO 10% APÓS O DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DO PRODUTO DEVERÁ SER A VÁCUO, EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES E LACRADOS, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, DEVENDO CONTER PESO LÍQUIDO DE 01 KG ATÉ 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
72	700	KG	JARDINEIRA IQF CONGELADA – MIX DE LEGUMES CUBETEADOS, BENEFICIADOS PASSANDO POR UM PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO, BRANQUEAMENTO, PRÉ RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO ULTRARÁPIDO POR PROCESSO IQF E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C (DEZOITO GRAUS CELSIUS NEGATIVO) PARA MANTER A QUALIDADE NUTRITIVA E NATURAL DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADE, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDACOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA - SACO DE POLIETILENO, ACONDICIONADO DE 0,5 A 3,0 KG DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO. COR: CARACTERÍSTICA, ODOR: CARACTERÍSTICO, SABOR: CARACTERÍSTICO, ASPECTO: HETEROGÊNEO. BATATA, CENOURA, VAGEM 10 X 10MM E ERVILHA. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 278/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
73	1250	KG	KIBE DE CARNE BOVINA – CONGELADO, PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO PARA KIBE, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, PROTEÍNA DE ANIMAL DE COLÁGENO, ALHO, HORTELÃ, MOLDADO FORMATO KIBE, ADICIONADO DE INGREDIENTES E SUBMETIDO AO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. DEVERÁ SER CONGELADO À TEMPERATURA DE -12°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20 DE 2000 DA MAPA, RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08/07/2003 – ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 12 DE 02/01/2001 – ANVISA/MS; PORTARIA Nº 1002 DE 11/12/1998 DA SVS/MS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA, APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS ALMÔNDegas DEVERÃO SE APRESENTAR EM TAMANHOS UNIFORMES, LIVRES DE OSSOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL. CADA UNADE DEVERÁ PESAR 50 GRAMAS. APRESENTAR TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 22%; TEOR DE PROTEÍNA MÍNIMO DE 12%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PACOTES DE 01 OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 20 DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
74	450	LATA	LEITE CONDENSADO , EMBALADO EM LATA LIMPA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LATA COM NO MÍNIMO 390 GRAMAS.
75	300	UN	LEITE DE COCO 200 ML. NATURAL , CONCENTRADO, AÇÚCARADO, OBTIDO DO ENDOSPERMA DE COCO, PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 03 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA
76	150	LITRO	LEITE UHT/UAT DESNATADO ; TEOR DE MATÉRIA GORDA NO MÁXIMO DE 0,5%; EMBALADO EM CAIXA CARTONADO E ALUMINADO CONTENDO 01 LITRO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA-370, DE 04/09/97 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS



			PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELO MAPA; COM VALIDADE NA DATA DE FABRICAÇÃO DE 120 DIAS E VALIDADE MÍNIMA DE 100 DIAS NA DATA DA ENTREGA
77	4.250	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – INGREDIENTES BÁSICOS: LEITE INTEGRAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. SEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO METALIZADO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM, CONTENDO 400 OU 500 GRAMAS OU 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SIF.
78	20500	UN	LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO – LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, XAROPE DE AÇÚCAR (ÁGUA, AÇÚCAR ESTABILIZANTE PECTINA), DEXTROSE, AROMA IDÊNTICO AO DE BAUNILHA E FERMENTOS LÁCTEOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 100 A 150ML. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO 50 UNIDADES. O PRODUTO DEVE ESTAR INSCRITO NA SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO – SIF, COM NÚMERO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS.
79	6.300	LITRO	LEITE INTEGRAL TIPO LONGA VIDA – COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTE. ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA TETRA PACK. CONTEÚDO: 01 LITRO. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. DEVE APRESENTAR REGISTRO NO SIF.
80	200	UN	LEITE ZERO LACTOSE 1 LITRO – LEITE UHT LIVRE DE LACTOSE. EMBALAGEM LONGA VIDA CONTENDO 1 LITRO, TIPO TETRA PACK, IMPERMEÁVEL A GERMES E AO AR, COM SELO DE INSPEÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO.
81	250	KG	LENTILHA - CONSTITUÍDO GRÃOS INTEIROS TIPO 1, NA COR E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE CORRESPONDENTE. TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 13%. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PARASITAS E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, DEVENDO SER DA SAFRA CORRENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ÍNTEGRO, TERMOSSOLDADO E RESISTENTE, CONTENDO 500G OU 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
82	1200	KG	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO DE BANANA VERDE DESIDRATADA EM PÓ CONGELADA – PERNIL SUÍNO, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO, BANANA VERDE DESIDRATADA EM PÓ E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
83	2300	KG	LINGUIÇA TIPO CALABRESA - CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
84	2300	KG	LINGUIÇA TOSCANA - PREPARADA COM CARNE SUÍNA, NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, APRESENTANDO ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PACOTE DE 1 KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, A VÁCUO, ATÓXICO, NÃO VIOLADO, LIMPO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05 (DECRETO 12.486/08); PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
85	3.200	KG	MACARRÃO ESPAGUETE – TIPO: ESPAGUETE FINO, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTAS DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, OVOS, PARASITAS, ADMITIDA UMIDADE MÁXIMA 13%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO 500 GRAMAS DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
86	3.100	KG	MACARRÃO SÊMOLA COM OVOS E VEGETAIS TIPO PARAFUSO - INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), OVOS, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA, ESPINAFRE DESIDRATADO, CENOURA DESIDRATADA E BETERRABA DESIDRATADA. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO 500 GRAMAS DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A



			PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
87	350	KG	MACARRÃO TIPO ALFABETO - INGREDIENTES: MASSA PARA MACARRONADA EM FORMATO DE LETRINHAS, SECA, FEITA COM SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTE NATURAL DE URUCUM. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO 500 GRAMAS OU 1 KG DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
88	400	UN	MAIONESE, EMULSÃO CREMOSA OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS; COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS; SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS E SEM CORANTES; DE CONSISTÊNCIA CREMOSA; NA COR AMARELO CLARO; COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. MAIONESE TRADICIONAL, POTE DE 500 GRAMAS, A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A PARTIR DA SUA DATA DE ENTREGA. POTE 500 GRAMAS
89	300	KG	MANDIOQUINHA CUBOS IQF CONGELADA – MANDIOQUINHA BENEFICIADA, CUBETEADA, PASSANDO POR UM PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO, BRANQUEAMENTO, PRÉ RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO ULTRARÁPIDO POR PROCESSO IQF E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C (DEZOITO GRAUS CELSIUS NEGATIVO) PARA MANTER A QUALIDADE NUTRITIVA E NATURAL DO PRODUTO. NÃO DEVERÁ CONTER TERRA, SUJIDADE, PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS E PEDAÇOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA - SACO DE POLIETILENO, ACONDICIONADO DE 0,5 A 3,0 KG DO PRODUTO, DEVIDAMENTE ROTULADO E IDENTIFICADO. COR: CARACTERÍSTICA, ODOR: CARACTERÍSTICO, SABOR: CARACTERÍSTICO, ASPECTO: CUBOS NÃO UNIFORMES DE APROXIMADAMENTE 10X10X10MM CONGELADOS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 278/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
90	260	UN	MANTEIGA COM SAL , DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM 200 G, COM TEOR MÍNIMA DE 80% DE LÍPIDEOS, EMBALAGENS RETANGULARES COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, QUE ATENDA ÀS EXIGÊNCIAS DA RESOLUÇÃO Nº 4, DE 28 DE JUNHO DE 2000 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. VALIDADE DE NO MÍNIMO, 4 MESES.
91	260	KG	MARGARINA VEGETAL COM SAL - INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL, LEITE DESNATADO EM PÓ RECONSTITUÍDO, VITAMINA A (15000 UL/KG) E BETA CAROTENO, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ÉSTER DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO E ÁCIDO CÍTRICO, ANTIOXIDANTE EDTA CÁLCICO DISSÓDICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO, ATÓXICO, CONTENDO 500 GRAMAS OU 01 KG DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
92	300	KG	MELHORADOR DE FARINHA OU FORTIFICADOR DE PÃO - INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR, CARBONATO DE CÁLCIO, ESTABILIZANTE MONOALEATO DE SORBITANA E ESTEAROIL 2-LACTIL LACTATO DE CÁLCIO, PACOTE COM 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
93	250	KG	MILHO AMARELO PARA PIPOCA - DE PRIMEIRA QUALIDADE (TIPO 1), BENEFICIADO, POLIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO, ÍNTEGRA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
94	300	UN	MILHO VERDE EM CONSERVA, EM GRÃOS, EM EMBALAGEM COM 340 GRAMAS . RÓTULO COM VALOR NUTRICIONAL, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO
95	300	UN	MINI BOLO PRONTO SABOR FUBÁ RICO EM VITAMINAS E MINERAIS 40G – INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÁGUA, OVO, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, FUBÁ DE MILHO, SAL, AMIDO DE MILHO E FERMENTOS QUÍMICOS. COM VITAMINAS E MINERAIS. AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE FUBÁ. COM VALOR CALÓRICO ENTRE 120 A 160 KCAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 01 UNADE DE 40 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO 50 A 100 UNADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO.
96	6.300	UN	MINI BOLO PRONTO SABOR CHOCOLATE RICO EM VITAMINAS E MINERAIS 40G – INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÁGUA, OVO, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, CACAU EM PÓ, SAL, AMIDO DE MILHO E FERMENTOS QUÍMICOS. COM VITAMINAS E MINERAIS. AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CHOCOLATE. COM VALOR CALÓRICO ENTRE 120 A 160 KCAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 01 UNADE DE 40 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO 50 A 100 UNADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO.
97	3.200	UN	MINI BOLO PRONTO SABOR COCO RICO EM VITAMINAS E MINERAIS 40G – INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÁGUA, OVO, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, MALTODEXTRINA, SAL, AMIDO DE MILHO E FERMENTOS QUÍMICOS. COM VITAMINAS E MINERAIS. AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE



			COCO. COM VALOR CALÓRICO ENTRE 120 A 160 KCAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 01 UNADE DE 40 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO 50 A 100 UNADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO.
98	3.200	UN	MINI BOLO PRONTO SABOR LARANJA RICO EM VITAMINAS E MINERAIS 40G – INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, ÁGUA, OVO, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, MALTODEXTRINA, SAL, AMIDO DE MILHO E FERMENTOS QUÍMICOS. COM VITAMINAS E MINERAIS. AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE LARANJA. COM VALOR CALÓRICO ENTRE 120 A 160 KCAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: 01 UNADE DE 40 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO 50 A 100 UNADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO.
99	1250	KG	MINI PÃO DE QUEIJO CONGELADOS TIPO LANCHE (60G A 70G) – INGREDIENTES BÁSICOS: POLVILHO AZEDO, ÁGUA, OVO, FÉCULA DE MANDIOCA, ÓLEO DE SOJA, QUEIJO, SORO DE LEITE, MARGARINA VEGETAL, CONDIMENTO ENZIMÁTICO DE QUEIJO, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, AROMATIZANTES: AROMA NATURAL DE QUEIJO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG CADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO DE 5 A 15 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
100	550	KG	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO SABOR BAUNILHA ENRIQUECIDO COM MINERAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES – INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MALTODEXTRINA, AMIDO MILHO, GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ, OVO INTEGRAL DESIDRATADO EM PÓ, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, AROMATIZANTES AROMA NATURAL DE BAUNILHA, ESTABILIZANTE INS415 E EDULCORANTE ARTIFICIAL SUCRALOSE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG CADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO DE 5 A 15 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
101	1050	KG	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO SABOR CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM MINERAIS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES – INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MALTODEXTRINA, AMIDO MILHO, GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ, OVO INTEGRAL DESIDRATADO EM PÓ, CACAU EM PÓ, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, AROMATIZANTES AROMA NATURAL DE CHOCOLATE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG CADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO DE 5 A 15 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
102	150	KG	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO SABOR COCO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR – INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE ARROZ, FÉCULA DE BATATA, FÉCULA DE MANDIOCA, COCO RALADO, AMIDO MODIFICADO DE MANDIOCA, FIBRA VEGETAL, AGENTES DE CORPO MALTITOL E POLIDEXTROSE, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONOCÁLCICO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE CÁLCIO, ESPESSANTE GOMA XANTANA E EDULCORANTE GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL. AROMATIZANTES AROMA NATURAL DE COCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G A 1 KG CADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO DE 2 A 10 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
103	30	KG	MORTADELA ; CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA E SUÍNA MISTURADA E TRITURADAS, DEFUMADA; COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES; APRESENTANDO NO MÁXIMO 10% DE CUBOS DE TOUINHO E ATE 25% DE UMIDADE; DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78); INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 20 DE 31/07/2000 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DE AGRICULTURA
104	3.650	UN	ÓLEO DE SOJA REFINADO – ALIMENTO OBTIDO POR PRENSAGEM MECÂNICA E/OU POR SOLVENTE DOS GRÃOS DE SOJA, ISENTO DE MISTURAS DE OUTROS ÓLEOS OU MATÉRIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, COM APRESENTAÇÃO, ASPECTO, ODOR, SABOR E COR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RANÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: TIPO “PET” OU LATA, ATÓXICA, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE AMASSAMENTO, RESISTENTE, COM VOLUME DE 900 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
105	600	PCT	PÃO DE FORMA – PÃO TIPO FORMA, FATIADO, PESANDO EM MÉDIA 25G A FATIA, COM SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. PACOTE COM 500 GRAMAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE, ATÓXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÁXIMA DE UMASEMANA A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.



106	300	PCT	PÃO DO TIPO CACHORRO QUENTE DE 45 GRAMAS. PACOTE COM 10 UNIDADES. COM PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO DEVERÁ SER DE 05 DIAS CONTANDO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
107	650	KG	PÃO DE MEL SEM COBERTURA 500G – INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, MEL. FERMENTOS QUÍMICOS, AROMATIZANTES: AROMA NATURAL DE MEL. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 500G A 1 KG CADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO DE 2 A 15 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO.
108	900	UN	PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL - UNADE PESANDO EM MÉDIA 20 GRAMAS, E PACOTE COM APROXIMADAMENTE 300 A 400 GRAMAS. CONTENDO BASICAMENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DEVERÁ APRESENTAR QUANTIDADE DE GORDURA TRANS MENOR OU IGUAL A 0,2 GRAMAS.
109	3250	KG	PEITO DE FRANGO (IQF) – SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO, CONGELADO EM PROCEDIMENTO DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). A CARNE DEVERÁ SER MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA, CONFORME PORTARIA Nº 368 DE 04/09/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO DE ÁGUA MÁXIMA DE 6%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO EM PLÁSTICO DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICO, NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE OU NÃO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, TERMOSSOLDADO. OS PACOTES DEVERÃO CONTER DE 01 A 02 KG. O FORNECIMENTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999 E COM O DECRETO ESTADUAL Nº 12.486/78 – NTA 03; RESOLUÇÃO RDC Nº 359 E 360. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
110	300	KG	PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA - INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SIF BRASIL, CONDICIONADO EM PEÇA ÚNICA, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 01 A 05 KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A N.T.A. 11 (DECRETO Nº 12.486, DE 20.10.78).
111	150	PCT	QUEIJO RALADO - QUEIJO PARMESÃO, RALADO; EMBALADO EM PLÁSTICO APROPRIADO, INVOLÁVEL, COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES E 4 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-11 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. PACOTE COM NO MÍNIMO 100 GRAMAS.
112	300	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA. PRODUTO DEVE CONTER CHEIRO E SABOR DE LEITE, PORÉM LIGEIRAMENTE ÁCIDOS, TEXTURA FIRME E SEM BURACOS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F.), CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM.
113	220	UN	REQUEIJÃO CREMOSO; EMBALADO EM COPO COM NO MÍNIMO 200 GRAMAS, HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 40 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA 359/97 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
114	1150	KG	SAL REFINADO – IODADO, BENEFICIADO, ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIA E FRAGMENTOS DE ROCHA, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, EM PACOTE DE 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
115	3300	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG – PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA E DERIVADOS), EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU POR PROCESSO DE EXTRUSÃO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE AMIDO, SOJA OU DERIVADOS, CORANTES NATURAIS, SAL, AÇÚCAR E CONSERVADORES (NITRATO E NITRITO DE SÓDIO OU NITRATO E NITRITO DE POTÁSSIO). DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM FUROS, CRISTAIS DE GELO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO RESPECTIVAMENTE. CADA GOMO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 50 (CINQUENTA) GRAMAS, EM PACOTES DE 03 A 05 KG. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 (QUINZE) DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
116	2600	KG	SASSAMI DE FRANGO – TIPO FILÉZINHO – SEM TEMPERO, CONGELADO (DE FORMA QUE ATINJA A TEMPERATURA DE -12º C), MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA, CONFORME PORTARIA Nº 368 DE 04/09/197 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA



			ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO DE ÁGUA MÁXIMA DE 6%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO EM PLÁSTICO DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICO, NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE OU NÃO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, TERMOSSOLDADO. OS PACOTES DEVERÃO CONTER DE 01 A 02 KG. O FORNECIMENTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999 E COM O DECRETO ESTADUAL Nº 12.486/78 – NTA 03; RESOLUÇÃO RDC Nº 359 E 360. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
117	2300	KG	SOBRECOXA EM ISCAS IQF - CORTES DE SOBRECOXA DE FRANGO EM ISCAS CONGELADO (À TEMPERATURA QUE GARANTA QUE O PRODUTO ATINJA -12°C OU INFERIOR NO CENTRO DA CARNE), A CARNE DEVERÁ OBEDECER AO TAMANHO DE 3 CM X 3 CM. DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 10 % DE GORDURA, AUSÊNCIA DE CARTILAGENS E OSSOS. DEVE SE APRESENTAR COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, SEM EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS, LARVAS OU SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PACOTES DE 01 KG OU 02 KG. MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA, CONFORME PORTARIA Nº 368 DE 04/09/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO COM PLÁSTICO DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICO, NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE OU NÃO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. OS PACOTES DEVERÃO CONTER DE 01 A 02 KG. O FORNECIMENTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999 E COM O DECRETO ESTADUAL Nº 12.486/78 – NTA 03; RESOLUÇÃO RDC Nº 359 E 360. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
118	4.600	UN	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MARACUJA SIMPLES - COMPOSTO LÍQUIDO COM VITAMINAS ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE E CONSERVANTES, ÁGUA POTÁVEL, AÇÚCAR; QUALIDADE OBTIDO PELA MISTURA NO MÍNIMO DE 10% DE SUCO E POLPAS INTEGRAIS DE FRUTAS; PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; CONFORME RECOMENDAÇÃO DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA 180 DIAS, NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 DIAS DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PACK DE 200ML COM CANUDO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.
119	4600	UN	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE UVA SIMPLES - COMPOSTO LÍQUIDO COM VITAMINAS ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE E CONSERVANTES, ÁGUA POTÁVEL, AÇÚCAR; QUALIDADE OBTIDO PELA MISTURA NO MÍNIMO DE 10% DE SUCO E POLPAS INTEGRAIS DE FRUTAS; PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; CONFORME RECOMENDAÇÃO DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA 180 DIAS, NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 DIAS DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PACK DE 200ML COM CANUDO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.
120	10	UN	SUCO TROPICAL DE MANGA – COM 90%POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES, SEM AROMAS, DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1/3. EMBALAGEM DE 1 L, DEVIDAMENTE PRODUZIDO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. (LEI 8.918 DE 15 DE JULHO DE 1994, DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 4 DE SETEMBRO DE 2003).
121	10	UN	SUCO TROPICAL DE MARACUJÁ – COM 90%POLPA, SEM REFRIGERAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES, SEM AROMAS, DILUIÇÃO MÍNIMA DE 1/3. EMBALAGEM DE 1 L, DEVIDAMENTE PRODUZIDO E ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. (LEI 8.918 DE 15 DE JULHO DE 1994, DECRETO Nº 6.871, DE 4 DE JUNHO DE 2009 E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 4 DE SETEMBRO DE 2003).
122	1.000	PCT	TEMPERO ERVAS FINAS – COMPOSTO POR TOMILHO, MANJERICÃO, MANJERONA, SÁVIO, ORÉGANO E OUTROS. CARACTERÍSTICAS: DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS, LIMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DE 100G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO – RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.
123	100	UN	UVAS PASSAS ESCURAS SEM SEMENTE – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 200 G. EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA.
124	450	FR	VINAGRE BRANCO – ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO RESISTENTE COM 750ML, 1º QUALIDADE. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E COMPOSIÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.



COTA EXCLUSIVA PARA "MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE"			
ITEM	QUANT.	APRES.	PRODUTOS
125	1.000	KG	AÇÚCAR REFINADO - OBTIDA DA CANA DE AÇÚCAR. PACOTE DE 01 KG. COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS. TEOR MÍNIMO DE 98,5% DE SACAROSE, SEM FERMENTAÇÃO, SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO DE PAPEL MULTIFOLHADO, RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO, CONTENDO 10 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
126	5.000	KG	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - LONGO FINO, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, GRÃOS INTEIROS, COR CLARA, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO NO MÍNIMO 80% DE GRÃOS ÍNTEGROS, NÃO SENDO PERMITIDA A MISTURA DE CLASSES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO 30 (TRINTA) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
127	1.500	UN	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE MARACUJA SIMPLES - COMPOSTO LÍQUIDO COM VITAMINAS ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE E CONSERVANTES, ÁGUA POTÁVEL, AÇÚCAR; QUALIDADE OBTIDO PELA MISTURA NO MÍNIMO DE 10% DE SUCO E POLPAS INTEGRAIS DE FRUTAS; PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; CONFORME RECOMENDAÇÃO DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA 180 DIAS, NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 DIAS DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PACK DE 200ML COM CANUDO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.
128	1.500	UN	SUCO DE NECTAR DA FRUTA SABOR DE UVA SIMPLES - COMPOSTO LÍQUIDO COM VITAMINAS ESTABILIZANTE, ANTIOXIDANTE E CONSERVANTES, ÁGUA POTÁVEL, AÇÚCAR; QUALIDADE OBTIDO PELA MISTURA NO MÍNIMO DE 10% DE SUCO E POLPAS INTEGRAIS DE FRUTAS; PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; CONFORME RECOMENDAÇÃO DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA 180 DIAS, NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 DIAS DA ENTREGA; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRA PACK DE 200ML COM CANUDO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005.

- O Prazo de validade da presente proposta será de **60 (sessenta) dias**, contados da data da abertura dos envelopes.
- Os produtos deverão ser entregues nos locais a serem indicados pela municipalidade, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho e/ou pedido, emitido pela seção competente do ÓRGÃO CONTRATANTE.

•

2 - DAS AMOSTRAS:

A critério do Pregoeiro e Equipe de Apoio, poderão ser solicitadas AMOSTRAS aos vencedores do certame, para verificação de sua compatibilidade com as especificações do edital, que serão analisadas pela Nutricionista da Prefeitura.

A(s) amostra(s) deverá(ão) ser apresentada(s) acompanhada(s) do(s) respectivo(s) documento(s) que comprove(m) conter as características especificadas no anexo I do edital. Os documentos podem ser prospectos, catálogos, Print Screen ou documentos equivalentes e, deverão ainda, conter a indicação, (anotação) do item a que se refere(m) em relação ao anexo I.

As amostras, quando solicitadas, deverão ser entregues na sede da Prefeitura localizada à rua Mohamad Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, no prazo de **02 (dois) dias**, contados do término da fase de lances do pregão.

Quem, convocado para apresentação de amostra(s), deixar de apresentá-la(s) dentro do prazo estabelecido, terá sua proposta desclassificada para o item.

Caso as amostras apresentadas pela Licitante não atendam as especificações mínimas solicitadas no Termo de Referência - Anexo I, ou apresentem divergência com as marcas e/ou especificações cotadas pela mesma em sua Proposta Comercial, a licitante será desclassificada naquele item específico e serão solicitadas para análise as amostras da segunda colocada na fase de lances.



ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023 PROCESSO Nº 024/2023

Aos _____ dias do mês _____ do ano de 2.023, na cidade de Juquiá/SP, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ**, sito à rua Mohamad Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, representada neste ato pelos Secretários Municipais, conforme Decreto municipal nº 1920/2021, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR** e de outro lado a empresa _____, sito à rua _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, representada neste ato pelo(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF/MF sob nº _____, doravante denominada **FORNECEDOR**; para proceder, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto Municipal 385/2009 de 26 de fevereiro de 2009, o Decreto Municipal 553/2010 de 11 de agosto de 2010, Decreto Municipal 608/2011 de 15 de fevereiro de 2011, e subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico nº 004/2023, resultado da licitação Homologada pelo Prefeito Municipal de Juquiá, **RESOLVE** registrar os preços para a aquisição dos itens conforme consta no Anexo I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecido pela empresa:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO REGISTRO DE PREÇOS

1.1 O presente instrumento de REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, pelo período de 12 (doze) meses.

1.2 A assinatura do presente instrumento pelas partes, não gera para o ÓRGÃO GERENCIADOR a obrigatoriedade em contratar.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura, período durante o qual o ÓRGÃO GERENCIADOR não será obrigado a adquirir os produtos referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação, quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie a empresa detentora; ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantida ao FORNECEDOR, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

3.1 Os produtos deverão ser entregues nos locais a serem indicados pela municipalidade, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho e/ou pedido, emitido pela seção competente do ÓRGÃO GERENCIADOR.

3.2 Os produtos deverão ser identificados com CNPJ/MF e dados da empresa, número do Pregão;

3.3 Os produtos cujos preços são registrados pelo presente procedimento, deverão ser entregues parceladamente, conforme programação e solicitação emitida pela seção competente, atendendo às necessidades dos Departamentos do ÓRGÃO GERENCIADOR; devendo ser entregues e descarregados por funcionários do FORNECEDOR nos locais a serem indicados pela municipalidade, no prazo acima estipulado, correndo por conta do FORNECEDOR as despesas decorrentes de embalagem, frete, carga e descarga, seguros, mão de obra, etc.

3.4 O FORNECEDOR obriga-se a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes em sua proposta nos termos do Termo de Referência do edital.

3.5 O objeto da presente Ata de Registro de Preços, em cada uma de suas parcelas, será recebido provisoriamente para efeito de posterior verificação da sua conformidade com as especificações constantes na proposta do FORNECEDOR. O objeto deverá ser entregue acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura, no local e endereço a serem informados pelo setor competente do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando da solicitação de entrega.



3.6 Em caso da não aceitação do objeto deste Pregão, fica o FORNECEDOR obrigado a retirá-lo e substituí-lo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação a ser expedida pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, ou imediatamente; sob a pena de incidência nas sanções capituladas na Cláusula Oitava da presente Ata de Registro de Preços;

3.7 O ÓRGÃO GERENCIADOR reserva a si o direito de adquirir no todo, ou em parte os itens objeto do presente instrumento de Ata de Registro de Preços;

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

4.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega dos produtos, devendo a nota fiscal estar devidamente assinada pela pessoa responsável. O documento fiscal deverá ser do estabelecimento que apresentou a proposta vencedora da licitação para aquele item.

4.2. O FORNECEDOR não poderá protocolizar a Nota Fiscal/Fatura antes do recebimento do objeto do certame por parte do ÓRGÃO GERENCIADOR.

4.3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao FORNECEDOR e seu vencimento ocorrerá obedecendo às condições e ao cronograma acima citado.

4.4 Caso o dia do pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subsequente, sem qualquer incidência de correção monetária.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

5.1 Os preços ofertados permanecerão fixos e irrevogáveis até ao término de vigência desta ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

CLÁUSULA SEXTA - DA GARANTIA DO MATERIAL

6.1. Os produtos fornecidos como objeto da presente Ata de Registro de Preços terão garantia de qualidade, por todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços, ficando o FORNECEDOR responsável por todos os encargos decorrentes de eventuais prejuízos e/ou danos ao ÓRGÃO GERENCIADOR, desde que devidamente comprovada como causa/origem do problema o produto fornecido.

CLÁUSULA SETIMA – DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

7.1. Dos direitos

7.1.1. Constituem direitos da ÓRGÃO GERENCIADOR, receber o objeto deste registro de preços nas condições avençadas e do FORNECEDOR perceber o valor ajustado na forma e nos prazos convencionados.

7.2. Das Obrigações

7.2.1 Constituem obrigações do ÓRGÃO GERENCIADOR:

- a) efetuar o pagamento ajustado; e
- b) dar ao FORNECEDOR as condições necessárias à regular execução do presente ajuste.
- c) prestar ao FORNECEDOR todos os esclarecimentos necessários para o fornecimento dos produtos, objeto do presente instrumento;
- d) indicar o(s) responsável(eis) pela fiscalização e acompanhamento do presente ajuste.

7.2.2 Constituem obrigações do FORNECEDOR:

- a) Descrever detalhadamente o produto ofertado, mesmo que seja igual à descrição do Edital;
- b) Entregar os produtos de acordo com as especificações constantes de sua proposta, responsabilizando-se pela exatidão dos fornecimentos, obrigando-se a reparar, exclusivamente às suas custas, todos os defeitos, erros, falhas, omissões e quaisquer outras irregularidades;
- c) Prestar garantia pelo prazo ofertado na proposta a partir do termo de aceite dos itens, durante o qual correrão por sua conta as despesas de qualquer natureza;
- d) Prover o adequado transporte dos produtos, objeto do presente ajuste;
- e) O FORNECEDOR deverá comprovar, no momento da entrega dos produtos, a identidade e qualidade de cada item;



- f) Manter durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- g) Apresentar durante a execução da Ata de Registro de Preços, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na presente licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais;
- h) Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do presente ajuste.
- i) Comunicar o ÓRGÃO GERENCIADOR no prazo de 48 (quarenta e oito) horas qualquer ocorrência anormal, que impeça o fornecimento dos produtos objeto da Ata de Registro de Preços firmada;
- j) Cumprir todas as orientações do ÓRGÃO GERENCIADOR para fiel cumprimento do objeto da Ata de Registro de Preços firmada;
- k) Não transferir total ou parcialmente o objeto deste ajuste para terceiros;
- l) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do ÓRGÃO GERENCIADOR prestando todos os esclarecimentos solicitados e atender as reclamações caso ocorram; e

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 Pelo não cumprimento de quaisquer das exigências contidas na legislação em vigor ou nas condições pactuadas na presente Ata de Registro de Preços, sujeitar-se-á o FORNECEDOR às penalidades e sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas atualizações, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao MUNICÍPIO pelo infrator e, em especial:

8.1.1 advertência, por escrito, sempre que ocorrer pequenas irregularidades, para as quais haja concorrido;

8.1.2 multas;

- a) de 5% pelo descumprimento das normas estabelecidas no presente processo ou normas estabelecidas por legislação pertinente, sobre o valor total da nota de empenho;
- b) de 1% caso ocorra quaisquer irregularidades durante o fornecimento, sobre o valor total da nota de empenho;
- c) de 20% no caso de não assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS no prazo fixado no edital;
- d) de 1% por dia de atraso que exceder o prazo fixado para o fornecimento, sobre o valor total da nota de empenho.

8.1.2.1 A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, sem prejuízo da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

8.1.3 - Suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração por período não superior a 02 (dois) anos;

8.1.4 Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, nos casos de falta grave, tais como frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do processo licitatório, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação, devendo ser publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo e comunicada ao TCE/SP – Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

8.1.5 A recusa injustificada do FORNECEDOR com propostas classificadas no pregão e indicadas para registro dos respectivos preços, ensejará na aplicação das sanções previstas no Edital e no presente ajuste.

CLÁUSULA NONA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 O FORNECEDOR terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- c) tiver presentes razões de interesse público.

9.2 O cancelamento de registro de preços, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizada por despacho da autoridade competente do ÓRGÃO GERENCIADOR.

9.3 O FORNECEDOR poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução das condições pactuadas na Ata de Registro de Preços, decorrentes de caso fortuito, ou de força maior, devidamente comprovado.



9.4 A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida de pleno direito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, independente de interpelação ou notificação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) inexecução parcial ou total dos termos registrados na Ata do Registro de Preços;
- b) decretação de falência, pedido de concordata, liquidação judicial ou extrajudicial ou suspensão pelas autoridades competentes das atividades do FORNECEDOR;
- c) inobservância de dispositivos legais;
- d) dissolução de empresa Fornecedora;
- e) nos demais casos previstos no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

9.5 Nos casos de rescisão pelos incisos a) e/ou c) acima, a parte inadimplente será responsável pelo ressarcimento, a outra, dos eventuais prejuízos decorrentes da rescisão.

9.6 Por ato unilateral do ÓRGÃO GERENCIADOR da Ata, quando venha a ocorrer o não cumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas da Ata de Registro de Preços, especificações técnicas, ou prazos, tais como:

- a) Descumprimento do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93 sem prejuízo das sanções penais cabíveis;
- b) Lentidão do seu cumprimento, levando o ÓRGÃO GERENCIADOR a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento, nos prazos estipulados;
- c) Atraso injustificado na entrega das mercadorias;
- d) Paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação ao ÓRGÃO GERENCIADOR da Ata;
- e) Subcontratação total ou parcial do objeto do contrato, ou associação da empresa FORNECEDORA com outrem, cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem expressa anuência do ÓRGÃO GERENCIADOR da Ata;
- f) Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como, a de seus superiores.

CLÁUSULA DECIMA - DO FORO

10.1 Fica eleito o Foro da Comarca de JUQUIÁ, excluído qualquer outro, ainda que privilegiado, para dirimir dúvidas, ou questões oriundas dos termos firmados no presente instrumento de Ata de Registro de Preços.

E por estarem de acordo com as condições aqui estipuladas, lavrou-se o presente instrumento de Ata de Registro de Preços, em 02 (duas) vias de igual teor e para o mesmo efeito, o qual, após lido e achado conforme, vai assinado pelas partes: ÓRGÃO GERENCIADOR, FORNECEDOR e TESTEMUNHAS.

Juquiá, _____ de _____ de 2.023

Pelo ÓRGÃO GERENCIADOR:

Pelo FORNECEDOR:

Nome Completo/Cargo

(Nome da empresa vencedora da licitação) (Responsável pela empresa vencedora da licitação)

TESTEMUNHAS:

Nome Completo

Nome Completo

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA



ANEXO III

EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

O licitante vencedor deverá apresentar, para fins de comprovação de habilitação:

HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.
- d) O documento de habilitação jurídica deverá expressar objeto social pertinente e compatível com o objeto da licitação.

REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, pela apresentação da certidão conjunta relativa aos Tributos e Contribuições Federais, à Dívida Ativa da União e à Prova de Regularidade com a Seguridade Social (INSS), expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional da Secretaria da Receita Federal.
- c) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio do licitante;
- d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS.
- e) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, pela apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, de forma a comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante o referido Órgão. (Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011).

DA REGULARIDADE FISCAL DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS:

- a) A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.
- b) As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- c) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Prefeitura Municipal de Juquiá, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- d) A não regularização da documentação, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666/93, sendo facultado à Prefeitura Municipal de Juquiá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, na forma dos incisos XVI e XXIII do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

Sob pena de inabilitação, os documentos apresentados deverão estar:

- a) em nome da licitante com o n.º do CNPJ e o endereço respectivo, conforme segue:

- a.1) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; e



a.2) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

b) Caso a licitante pretenda fornecer os produtos por intermédio de outro estabelecimento, matriz ou filial, conforme o caso, deverá comprovar também que este atende a todas as exigências habilitatórias.

Os documentos que tiverem prazo de validade de observância obrigatória e este não se encontrar nele expresso, deverão ser datados de, no máximo, 90 (noventa) dias de antecedência da data designada para a entrega dos envelopes de proposta e documentação.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE, CONFORME MODELO CONSTANTE DO ANEXO IV.

Declaração exclusiva para as microempresas e empresas de pequeno porte (Anexo VI).

Para a verificação da regularidade fiscal e trabalhista, o pregoeiro poderá realizar consulta nos sites específicos na Internet, observados os atos normativos expedidos pelos órgãos públicos responsáveis pela emissão das certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos requeridos neste Edital e seus Anexos.

Os documentos necessários à habilitação, quando apresentados mediante cópia reprográfica, deverão ser autenticados por cartório competente. Também serão aceitas publicações em órgãos da imprensa oficial ou, ainda, nos termos da legislação pertinente a cada documento.

Será considerado inabilitado, o licitante que apresentar documentação incompleta ou em desacordo com o Edital e legislação em vigor.

O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que houver dúvida e julgar necessário.



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023

PROCESSO Nº 024/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

A empresa _____ (nome da empresa licitante), inscrita no CNPJ sob n.º _____ com sede à rua _____ (endereço completo da licitante), por seu representante legal _____ (nome e qualificação do representante legal), para fins de participação no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico Nº 004/2023, e em cumprimento à legislação e regulamentos vigentes, aos quais se submete, DECLARA que:

1. Inexiste fato impeditivo quanto à sua habilitação;
2. Não foi declarada inidônea pelo Poder Público em nenhuma esfera de Governo, não estando impedida de contratar com a Administração Pública, direta ou indireta;
3. Encontra-se em situação regular perante o MINISTÉRIO DO TRABALHO, não possuindo no seu quadro de funcionários, menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 anos em qualquer tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos, conforme preceitua o inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal c/c o inciso V do artigo 27, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;
4. Examinou todos os documentos apresentados, bem como as especificações técnicas, tendo tomado conhecimento do grau de dificuldade e complexidade do objeto, bem como está ciente de que não poderá alegar desconhecimento para posterior alteração dos preços propostos, ou modificação nas especificações para o cumprimento integral do objeto da presente licitação;
5. Caso esta empresa venha a sagrar-se vencedora desta licitação, indica a seguir as informações:

Responsável (is) _____
que assinará (ão) a Ata de Registro de Preços, com qualificação/cargo que ocupa(m), e, se procurador o instrumento de mandato.

CPF/MF Nº _____ RG Nº _____

Endereço completo _____

Nº conta corrente/pessoa jurídica _____ Agência _____ Banco _____

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração:

Local, _____ de _____ de 2.023

Nome Completo do Representante da Empresa

(DEVE SER EMITIDO EM PAPEL QUE CONTENHA A DENOMINAÇÃO OU RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA LICITANTE)



ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

A

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

PROCESSO Nº 024/2022

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

A empresa _____ com sede à _____
Cidade _____ Estado _____ Telefone (____) _____
CNPJ/MF _____ propõe a Prefeitura Municipal de Juquiá o constante no objeto do edital de Pregão Eletrônico Nº 004/2023, conforme segue:

ITEM	QUANT.	APRES.	OBJETO	MARCA	V. UNIT. (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1						
2						
TOTAL						

- a) Valor total de R\$ _____ (valor por extenso):
- b) Condições de pagamento: 30 (trinta) dias.
- c) O prazo de entrega é de 30 (trinta) dias.
- d) O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da abertura da licitação.
- e) Assinará a Ata de Registro de Preços, na qualidade de representante legal o Sr. _____
portador da Carteira de Identidade RG nº. _____ e CPF nº. _____ residente à rua _____,
nº _____ bairro _____, na cidade de _____, estado _____, CEP: _____ e-mail _____.

_____, em _____ de _____ de 2023

Assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa proponente
(apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos).

Observação importante: a carta proposta deverá ser encaminhada **somente pelo vencedor**, juntamente com a documentação de habilitação, após a realização do pregão, com o preço devidamente ajustado ao valor de fechamento da operação.



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

A

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

PROCESSO Nº 024/2022

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

(Nome da empresa), CNPJ/MF Nº _____, sediada (endereço completo), declaramos para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de pregão eletrônico, que estamos sob o regime de tributação de microempresa e empresa de Pequeno Porte, para efeito de participação em Pregão Eletrônico, conforme disposto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e na Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014.

(local e data)

(nome e número da carteira de identidade do declarante)



ANEXO VII

RECIBO DE EDITAL PELA INTERNET

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2023

PROCESSO Nº 024/2023

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ. N.º: _____

ENDEREÇO: _____

E-MAIL: _____

CIDADE: _____ ESTADO: _____ FONE: (____) _____

REPRESENTANTE PARA CONTATO: _____

DECLARO QUE RETIREI JUNTO A INTERNET, INTEGRALMENTE O EDITAL DA LICITAÇÃO ACIMA IDENTIFICADO.

_____, _____ de _____ 2.023

ASSINATURA

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre a PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria, preencher o recibo de retirada do edital e o remeter, com a maior brevidade possível, à Seção de Licitações da Secretaria de Governo e Administração, pelo e-mail: licitacao@juquia.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ, da responsabilidade da comunicação por meio de fax ou e-mail de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página para eventuais comunicações e/ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.