



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 044/2024

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ**, estabelecida à rua Mohamed Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 46.585.964/0001-40, através do Secretário Municipal de Governo e Administração, usando da competência delegada pelo Prefeito Municipal, 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 (Percíveis e não Percíveis) em atendimento às Secretarias Municipais do município de Juquiá/SP. A licitação será regida pela legislação vigente, especialmente as Leis Federais nº 14.133/21 e nº 10.520/02 e suas alterações posteriores, regulamentada pela Portaria Municipal nº 10/2024 de 03 de janeiro de 2024 e pela Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014 e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas no presente edital.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO: Até às 08h00min. do dia 24 de julho de 2024.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: às 08h30min. do dia 24 de julho de 2024

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: às 09h:00min. do dia 24 de julho de 2024

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.novobmnet.com.br "Acesso Identificado no link – licitações públicas". Para todas as referências de tempo, será observado o horário de Brasília/DF.

A programação acima e seus respectivos horários poderão sofrer alterações em virtude do desenvolvimento da sessão. O Pregoeiro informará previamente a mudança da programação e dos horários para ciência de todos os participantes.

Caso não seja possível finalizar a etapa de lances na data do certame, a continuação dos trabalhos será programada em dias posteriores, a serem reprogramados até a finalização dos lances, seguido da declaração do vencedor de cada item.

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.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor do Município de Juquiá, denominado Pregoeiro, indicado Pela Portaria nº 26/2024 de 18 de janeiro de 2024, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para a Plataforma Bolsa Brasileira de Mercadorias - BBMNET (www.novobmnet.com.br).

1.2. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas, de lances e de julgamento

2. DO OBJETO

2.1. Tem por objetivo o presente Edital o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) EM ATENDIMENTO ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE JUQUIÁ/SP, conforme especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I) deste Edital.



2.2. Compõem este Edital os anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME/EPP

ANEXO VII - RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL

3. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A presente licitação visa o Registro de Preços para aquisições frequentes, preferencialmente, nos termos do artigo 3º, do Decreto nº 2.173 de 15 de fevereiro de 2023.

3.2. Findo o processo licitatório o ÓRGÃO GERENCIADOR não se obriga a adquirir a totalidade da quantidade estimada.

4. DA FORMALIZAÇÃO, IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS.

4.1. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar os pedidos de esclarecimentos, providências do ato convocatório do pregão até 03 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura das propostas, preferencialmente pelo e-mail: licitacao@juquia.sp.gov.br.

4.2. Em caso de impugnação ao ato convocatório, o Pregoeiro decidirá sobre a petição no prazo de até 03 (três) dias úteis, cuja resposta será divulgada no sítio eletrônico oficial desta Prefeitura Municipal, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

4.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do Pregão;

4.4. Não serão conhecidas impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante.

5. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

5.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

5.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico: www.novobmnet.com.br.

5.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

a) responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

b) acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

c) comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha para imediato bloqueio de acesso.

d) utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.

e) solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio

5.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:

a) Encontrar-se em situação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, sem o plano de recuperação homologado pela Justiça, concurso de credores, dissolução, liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionem no País;



- b) Em dissolução ou em liquidação;
- c) Pessoa jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção de:

5.4.1. Impedimento de licitar e contratar com o Município de Juquiá, nos termos do artigo 156, inciso III e §4º, da Lei Federal nº 14.133/21.

5.4.2. **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** em qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, direta ou indireta, na forma prevista no artigo 156, inciso IV e §5º, da Lei Federal nº 14.133/21.

5.4.3. As regras de impedimento de participação na licitação definidas nos subitens 5.4.1. e 5.4.2., também serão aplicadas ao licitante que atue em substituição a outra pessoa jurídica, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

5.5. Pessoa jurídica cujo sócio, diretor, presidente, proprietário ou empresário mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura Municipal de Juquiá ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14, da Lei Federal nº 14.133/2021:

- a) Que estejam reunidas em Consórcio;
- b) Que sejam controladoras, controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, nos termos da Lei Federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976;
- c) Que se enquadrem nas hipóteses previstas nos incisos I, II e III do artigo 14 da Lei nº 14.133/21;

5.6. Pessoa jurídica, sócios e/ou diretores proibidos de contratar com o Poder Público nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992 - Lei de Improbidade Administrativa;

5.7. Pessoa Jurídica que nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas as de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

5.8. A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo VI, para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da Proposta Comercial a ser digitado no sistema, informar no campo próprio da ficha técnica descritiva do objeto consoante com o modelo do Anexo III, o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate, conforme artigos nºs. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

6. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

6.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, que terá em especial as seguintes atribuições:

- a) Acompanhar os trabalhos da Equipe de Apoio;
- b) Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) Abrir as propostas 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;
- 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;
- 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.

6.2. O Pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.



7. DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET

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

7.2. 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.novobbmnet.com.br.

7.3. 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 08:00 às 18:00 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site: www.novobbmnet.com.br.

8. DA PARTICIPAÇÃO E DO BENEFÍCIO À(S) MICROEMPRESA(S) E EMPRESA(S) DE PEQUENO PORTE

8.1. Será assegurada a preferência de contratação para a(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) 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(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte.

8.2. Entende-se por empate aquelas situações em que a(s) proposta(s) apresentada(s) pela(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

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

a) a(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) 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;

b) não ocorrendo a contratação da(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte, na forma do inciso anterior, será(ão) convocada(s) a(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte remanescente(s) que porventura se enquadrem na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentado pela Microempresa(s) ou Empresa(s) 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.

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

8.5. Somente se aplicará o critério de desempate em favor da Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por uma Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

8.6. A(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) 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.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. O(s) licitante(s) encaminhará(ão), exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

9.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

9.3. A(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte deverá encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do artigo 43, § 1º da LC nº 123 de 2006.

9.4. Incumbirá ao licitante 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 de sua desconexão.

9.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

9.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.



9.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

10. DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

10.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. A 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.

10.2. No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, ser informadas no campo próprio as especificações dos produtos ofertados; a não inserção de especificações dos produtos neste campo, implicará na desclassificação da empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

10.2.1. O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no Anexo I e III.

10.3. Na hipótese da(s) licitante(s) ser(em) Microempresa(s) e Empresa(s) de Pequeno Porte, o sistema importa esse regime dos dados cadastrais da empresa, por isso é importante que essa informação esteja atualizada por parte da licitante sob pena da licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar nº 123/2006.

11. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

11.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

- a) Valor unitário;
- b) Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.
- c) Dados cadastrais;
- d) Assinatura do representante legal;
- e) Indicação obrigatória do preço unitário, por item e total em reais;
- f) Indicação dos números do CNPJ/MF e de Inscrição Estadual;
- g) Cargo do Representante;
- h) Indicação de quem irá assinar a Ata de Registro de Preços, constando número de RG e CPF/MF, data de nascimento, endereço, e-mail institucional e e-mail pessoal;

11.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam ao FORNECEDOR.

11.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

11.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

11.5. O prazo de eficácia da proposta: 60 (sessenta) dias, a contar da data final do envio das propostas.

11.6. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BBMNET se o bem ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

11.7. Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, bem como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

11.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas:

- a) O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas e após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do artigo 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa fornecedora ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

12. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS, FORMULAÇÃO DE LANCES E DO JULGAMENTO.

12.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.



- 12.1.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência (Anexo I).
- 12.1.2. Também será desclassificada a proposta que identifique a licitante.
- 12.1.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 12.1.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sendo contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 12.1.5. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 12.1.6. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e a(s) licitante(s).
- 12.1.7. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 12.1.8. O lance deverá ser ofertado pelo menor valor unitário por item do objeto.
- 12.1.9. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 12.1.10. A licitante somente poderá oferecer lance de menor valor ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 12.1.11. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1,0% (um por cento) para o valor ofertado.
- 12.1.12. O intervalo entre os lances enviados pela mesma licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 12.1.13. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que a(s) licitante(s) apresentará(ão) lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 12.1.14. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 12.1.15. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 12.1.16. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a fase competitiva encerrar-se-á automaticamente.
- 12.1.17. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 12.1.18. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 12.1.19. Não serão aceitos 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em 1º (primeiro) lugar.
- 12.1.20. O lance final não deverá estar com valor superior ao máximo fixado no edital referente ao valor ofertado e não havendo lances com valores iguais ou inferiores, serão desclassificados.
- 12.2. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informados em tempo real do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 12.2.1. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances.
- 12.2.2. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 12.2.3. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.



12.2.4. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

12.2.5. A ordem de apresentação pelas licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances) ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa "ABERTO".

12.2.6. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 60, da Lei Federal nº 14.133/21, nessa ordem:

12.2.6.1. Aplicação da regra do artigo 44, da Lei Complementar nº 123/2006, se houver Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte com proposta de até 5% (cinco por cento) acima da proposta melhor classificada, caso em que terá a referida empresa a oportunidade de cobrir a oferta de primeiro lugar, observado o rito previsto no item 12.1, deste Edital.

12.2.6.2. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

12.2.6.3. Avaliação do desempenho contratual prévio das licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei de Licitações;

12.2.6.4. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme o regulamento definido no Decreto Federal nº 11.430/2023;

12.2.6.5. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

12.2.6.6. Persistindo o empate será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- a) empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;
- b) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- c) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009;

12.3. Será desclassificada a proposta que:

12.3.1. Contiver vícios insanáveis;

12.3.2. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital;

12.3.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatível com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da própria licitante para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

12.3.2.2. O Pregoeiro poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir da licitante que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do *caput* do artigo 59, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.3.3. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

12.3.4. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências do Edital, desde que insanável.

12.4. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contra proposta à licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital:

12.4.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

12.4.2. O Pregoeiro solicitará à licitante melhor classificado que no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

12.4.3. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

12.4.4. A negociação poderá ser feita com as demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o 1º (primeiro) colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

12.4.5. Após a negociação pelo Pregoeiro, terá o seu resultado divulgado a todos as licitantes.

12.5. A licitante classificada em primeiro lugar ser notificada pelo Pregoeiro a apresentar, o prazo de até 02 (duas) horas os documentos relativos à HABILITAÇÃO, que deverão ser anexados na plataforma ou em todo caso, encaminhados pelo e-mail: licitacao@juquia.sp.gov.br em configuração .pdf, cuja relação encontra-se no item 15, deste Edital.



12.5.1. O prazo para envio dos documentos poderá ser prorrogado, a critério do Pregoeiro, mediante justificativa da licitante.

12.6. Apresentados os documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

12.6.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelas licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

12.6.2. Atualização de documento cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

12.7. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

12.10. Na sequência, observar-se-á para a nova licitante o disposto nos itens 12.4 a 12.6, deste Edital.

12.11. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

13.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, aquele que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

13.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preço global ou unitário simbólico, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

13.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

13.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

13.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

13.6. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

13.6.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características dos produtos ofertados, tais como modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazos indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

13.7. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

13.7.1. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.



13.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e assim sucessivamente na ordem de classificação.

13.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

13.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

13.10.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

13.10.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

13.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

14. DA APLICAÇÃO DO CAPÍTULO V DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

14.1. Em atendimento ao disposto no capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos:

14.1.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

a) A(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte melhor(es) classificada(s), será(ão) convocada(s) pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 05 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.

b) No caso de empate de propostas apresentadas pela(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte que se enquadre(m) no limite estabelecido, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea “a”.

c) Não sendo vencedora a(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte melhor(es) classificada(s), na forma da alínea “a” anterior, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

14.2. A(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte deverá(ão) apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

14.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

14.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 14.3, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar a(s) licitante(s) remanescente(s), na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

14.5. As disposições a que se refere este item “14” não são aplicadas:

14.6. A obtenção de benefícios a que se refere este item “14” fica limitada às microempresas e à(s) Microempresa(s) ou Empresa(s) de Pequeno Porte que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de ME/EPP declaração deverá ser apresentada para fins de habilitação, conforme letra “d”, do item 15.2.4. deste Edital.

14.6.1. Nas contratações com prazo de vigência superior a 01 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos itens 14.5 e 14.6 deste Edital.

15. DA HABILITAÇÃO

A licitante vencedora deverá encaminhar, após a fase de disputa, os documentos de Habilitação no prazo máximo de 02 (duas) horas sob pena de Inabilitação.



15.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar o Pregoeiro e a Equipe de Apoio verificarão o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

15.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP;

15.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça;

15.1.3. Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

15.1.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força dos artigos 3º e 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

15.1.5. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro inabilitará o licitante, por falta de condição de participação.

15.2. A licitante vencedora deverá anexar no sistema a seguinte documentação de Habilitação:

15.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- d) A Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, comprovar tal condição mediante certidão simplificada expedida.

15.2.2. PROVA DE REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade de débitos do FGTS (CRF – Fundo de Garantia de Tempo de Serviço);
- d) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal, inclusive abrangendo as contribuições sociais previstas nas alíneas “a” a “d” do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212 de 24 de julho de 1991.
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

15.2.3. PROVA DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- f) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do proponente, com prazo de validade em vigor (inexistindo prazo de validade na referida certidão será aceita aquela cuja expedição/emissão não ultrapasse a 90 (noventa) dias da data de abertura dos envelopes de habilitação).
- b) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada em atendimento à exigência da alínea “a” acima for positiva, deverá a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

15.2.4. OUTRAS DECLARAÇÕES:

- a) Declaração assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração; (Anexo V);
- b) Declaração de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal. (Anexo V);
- c) Declaração que não possui em seu quadro de pessoal na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador e funcionário, servidores públicos municipais da Prefeitura Municipal de Juquiá. (Anexo V);



d) Declaração pela(s) Microempresa(s) e Empresa(s) de Pequeno Porte de que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. (Anexo VI).

16. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

16.1. A Proposta Final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo estipulado a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá ser redigida de acordo com modelo disponível no Anexo III.

16.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

16.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

16.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao FORNECEDOR, se for o caso.

16.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam ao FORNECEDOR.

16.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

16.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

16.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

16.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

16.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

17. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

17.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

17.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

17.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço mais bem classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do artigo 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

17.2. Todo(s) o(s) licitante(s) remanescente(s) deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

17.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

18. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

18.1. Declarado o vencedor e após informação pela plataforma do Pregão Eletrônico de data e hora para a liberação da fase de manifestação de recurso, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar, dentro do prazo de 30 (trinta) minutos a partir do avanço de fase no sistema (liberação de manifestação de recursos), imediata e motivadamente a sua intenção. É de extrema importância o acompanhamento diário da plataforma pelos licitantes participantes de modo a se evitar a perda de prazo para a manifestação de recurso, não podendo posteriormente alegar desconhecimento dos prazos disponibilizados devido ao não acompanhamento da plataforma.

18.2. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no artigo 165 da Lei nº 14.133 de 2021.

18.3. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata, respeitando-se o prazo para manifestação de recurso conforme informado no subitem 18.1 acima disposto.

18.4. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:



18.4.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

- a) o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- b) na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do artigo 17 da Lei nº 14.133 de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

18.5. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

18.6. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão (*pedido de reconsideração*) no prazo de 03 (três) dias úteis ou nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior (*recurso hierárquico*), a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

18.7. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

18.8. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

18.9. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

18.10. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

18.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: www.novobmnet.com.br. (acesso identificado).

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

19. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1. Homologado o resultado da licitação, a Prefeitura Municipal de Juquiá, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para a assinatura da Ata de Registro de Preços, que terá efeito de compromisso de fornecimento dos produtos nas condições estabelecidas;

19.2. A adjudicatária deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer à Seção de Compras e Licitações - Secretaria Municipal de Governo e Administração, à rua Mohamed Said Hedjaze, nº 42 – Bairro Floresta - Juquiá/SP, para assinar a Ata de Registro de Preços. Poderá ainda assinar digitalmente a Ata de Registro de Preços encaminhada através do e-mail: licitacao@juquia.sp.gov.br;

19.3. O não cumprimento do disposto no item 19.2. acima, onde a Adjudicatária se recuse a assinar a Ata de Registro de Preços, injustificadamente, será convocada outra licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, ficando a adjudicatária sujeita à aplicação das sanções e penalidades previstas no item 25 deste Edital.

20. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1. A 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 o produto referido na cláusula primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantido ao FORNECEDOR, neste caso, o contraditório e a ampla defesa. Em conformidade ao artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, o prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

20.2. A Prefeitura Municipal de Juquiá utilizar-se-á da Ata de Registro de Preço decorrente deste certame, respeitadas, no que couber as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 14.133/2021 e demais atualizações, relativas às compras pelo Sistema de Registro de Preços.

20.3. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o FORNECEDOR.



21. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO.

21.1. Os produtos deverão ser entregues nos locais a serem indicados pelas Secretarias solicitantes, 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.

21.2. Os produtos cujos preços são registrados pelo presente procedimento, deverão ser entregues parceladamente, conforme programação e solicitação emitida pela seção competente, atendendo as Secretarias Municipais do ÓRGÃO GERENCIADOR; devendo ser entregues e descarregados por funcionários do FORNECEDOR nos locais a serem indicados pela municipalidade, correndo por conta do FORNECEDOR as despesas decorrentes de embalagem, frete, carga e descarga, seguros, mão de obra, etc.

21.2.1. O FORNECEDOR obriga-se a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes em sua proposta, que deverá ser apresentada de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I.

21.2.2. O objeto da presente licitação, 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.

21.2.3. Em caso de 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 no item 25 e subitens deste Edital.

21.3. O FORNECEDOR obriga-se a fornecer todos os produtos, bem como todas as despesas com transportes, seguros, equipamentos de segurança, impostos e/ou taxas e com outras pertinentes correrão por conta do FORNECEDOR, que responderá pela realização dos serviços, independentemente da manifestação da fiscalização exercida pelas Secretarias do ÓRGÃO GERENCIADOR, sendo condição obrigatória para a realização dos respectivos pagamentos.

21.3.1. O objeto da presente licitação, será recebido como "*de acordo*" pelos responsáveis pelas Secretarias que se utilizarão dos produtos ao aplicar o carimbo e assinatura no verso da Nota Fiscal, referente ao faturamento dos produtos entregues.

21.3.2. Constatadas irregularidades na execução do objeto contratual, o ÓRGÃO GERENCIADOR poderá:

- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b) na hipótese de substituição, no todo ou em parte, o FORNECEDOR deverá fazê-lo em conformidade com a indicação da administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- c) se disser respeito à diferença quantitativa ou qualitativa, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- d) na hipótese de complementação, o FORNECEDOR deverá fazê-la em conformidade com a indicação do ÓRGÃO GERENCIADOR, no prazo máximo de 02 (dois) dias contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

21.4. O ÓRGÃO GERENCIADOR reserva o direito de adquirir no todo ou em parte os itens do presente instrumento licitatório.

22. DA FORMA DE PAGAMENTO

22.1 A Nota Fiscal/Fatura emitida pelo FORNECEDOR deverá ser entregue juntamente com os produtos/finalização dos serviços, no local indicado pela seção competente do ÓRGÃO GERENCIADOR. O documento fiscal deverá ser do estabelecimento que apresentou a proposta vencedora da licitação.

22.2 O pagamento da Nota Fiscal seguirá o Cronograma de Desembolso estabelecido pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, sendo efetuado no seguinte período de 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal, desde que a mesma seja entregue, devidamente atestada, na Seção de Contabilidade da Secretaria Municipal de Fazenda.

22.4. O pagamento será efetuado através de crédito em conta corrente do FORNECEDOR a ser informada junto com a documentação de sua proposta.

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



22.6 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.

23. DO PREÇO, DO RESJUSTE E DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO.

23.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de 12 (doze) contado da data da assinatura da Ata de Registro de Preços no limite de apresentação da proposta.

23.2. Após o interregno de 12 (doze) meses e independentemente de pedido do FORNECEDOR, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo ÓRGÃO GERENCIADOR do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

23.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

23.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

23.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

23.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

23.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

23.8. O reajuste será realizado por termo aditivo.

23.9. O reequilíbrio econômico-financeiro do objeto desta licitação será analisado e processado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021. Cabe ao FORNECEDOR apresentar documentos (originais ou autenticados em cartório) que justifiquem e comprovem o pedido de reequilíbrio.

a) Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração do serviço, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, os valores constantes desta cláusula serão ajustados na proporção da alteração que houver nos preços do serviço, precedido da demonstração do aumento dos custos, os quais poderão ser comprovados com documentos fiscais, contratos, convenções coletivas, na devida proporção do reflexo na formação da planilha de preço e compatibilidade com os valores de mercado.

b) O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato ocorrerá, ainda, quando da redução dos custos.

c) Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

d) Incumbirá ao interessado a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso do reequilíbrio econômico-financeiro a ser aprovado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, juntando o respectivo memorial de cálculo e as demais provas que se fizerem necessárias.

23.10. As solicitações de reajuste e/ou reequilíbrio deverão ser submetidas ao Gestor da Ata, designado no ato de sua assinatura, para análise e possível aceitação.

23.11. Não havendo êxito nas negociações o ÓRGÃO GERENCIADOR deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

24. DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

24.1. DOS DIREITOS

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



24.2. DAS OBRIGAÇÕES

24.2.1. Constituem obrigações do ÓRGÃO GERENCIADOR:

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

24.2.2. 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 as suas custas, todos os defeitos, erros, falhas, omissões e quaisquer outras irregularidades;
- c) Prover o adequado transporte dos produtos, objeto da presente licitação;
- d) O FORNECEDOR deverá comprovar, no momento da entrega dos produtos, a identidade e qualidade de cada item;
- e) 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;
- f) 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;
- g) Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do presente ajuste.
- h) Comunicar ao 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;
- i) Cumprir todas as orientações do ÓRGÃO GERENCIADOR para fiel cumprimento do objeto licitado;
- j) Não transferir total ou parcialmente o objeto deste ajuste para terceiros;
- k) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do ÓRGÃO GERENCIADOR prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações, caso ocorram;

25. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei o licitante que com dolo ou culpa:

25.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

25.1.2. alvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

- a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- d) deixar de apresentar amostra (quando solicitado);
- e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

25.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

25.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

25.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

25.1.5. fraudar a licitação;

25.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

- a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;



c) apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

25.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

25.1.8. praticar ato lesivo previsto no [artigo 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

25.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e contratar e

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

25.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

25.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

25.4.1. Para as infrações previstas nos itens 25.1.1, 25.1.2 e 25.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

25.4.2. Para as infrações previstas nos itens 25.1.4, 25.1.5, 25.1.6, 25.1.7 e 25.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

25.4.3. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

25.4.4. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

25.4.5. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 25.1.1, 25.1.2 e 25.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

25.4.6. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 25.1.4, 25.1.5, 25.1.6, 25.1.7 e 25.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 25.1.1, 25.1.2 e 25.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [artigo 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

25.4.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 25.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades.

25.4.8. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 02 (dois) ou mais servidores estáveis que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

25.4.9. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 05 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

25.4.10. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.



25.4.11. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

25.4.12. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

26. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

26.1. O FORNECEDOR terá seu registro de preços cancelado quando:

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) Recusar-se a celebrar a Ata de Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço fornecido, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- e) For impedido de licitar e contratar com a Administração.

27. DAS REGRAS APLICÁVEIS À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS (LGPD)

27.1. O FORNECEDOR desempenhara e entregara os produtos com todo zelo, diligência e honestidade, observada a legislação vigente, devendo respeitar ainda a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD, Lei 13.709, de 14 de agosto de 2018, pelo que se compromete a não divulgar, por nenhum meio, os dados pessoais a que teve acesso em virtude da presente Ata de Registro de Preços, sob pena de responder pelos danos ocasionados pela sua divulgação, mau uso, perda, extravio ou inutilização, salvo comprovado caso fortuito ou força maior, mesmo se tal ocorrer por ação ou omissão de seus prepostos ou quaisquer pessoas que a eles tenham acesso.

28. DA PUBLICAÇÃO

28.1. Incumbirá ao ÓRGÃO GERENCIADOR divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no artigo 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao artigo 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011 e artigo 10º do Decreto Municipal nº 1.809 de 05 de novembro de 2019.

29. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

29.2. 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 anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

29.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.

29.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

29.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

29.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

29.7. A apresentação de proposta implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos; não podendo qualquer licitante invocar desconhecimento dos termos do ato convocatório ou das disposições legais aplicáveis à espécie para furtar-se ao cumprimento de suas obrigações.

29.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

29.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.

29.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

29.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: www.juquia.sp.gov.br, bem como na Plataforma do Pregão Eletrônico.



29.12. O Pregoeiro e sua equipe de apoio, atenderá aos interessados das 08:00 às 12:00 horas e das 13:30 às 17:30 h de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no Seção de Compras e Licitações, localizada à rua Mohamed Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, para melhores esclarecimentos.

29.13. Fica eleito o FORO DA COMARCA DE JUQUIÁ, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas desta licitação, com renúncia a qualquer outro por mais especial que seja.

Juquiá, 10 de julho de 2.024.

VINÍCIUS KABATA
SECRETÁRIO DE GOVERNO E ADMINISTRAÇÃO

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) EM ATENDIMENTO ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE JUQUIÁ/SP.

| ITENS PARA AMPLA DISPUTA | | | |
|--------------------------|--------|--------|--|
| ITEM | QUANT. | APRES. | OBJETO |
| 1 | 250 | 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 | 60 | 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 | 5000 | 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 | 50 | 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 | 2500 | FR | ÁGUA MINERAL NATURAL EM GARRAFA COM TAMPAS COM ROSCA E LACRE, PET DESCARTÁVEL DE 500 A 510 ML. |
| 6 | 1350 | FR | ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS EM GARRAFA COM TAMPAS COM ROSCA E LACRE, PET DESCARTÁVEL DE 500 A 510 ML. |
| 7 | 500 | 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, BOLORES, 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 | 500 | 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, BOLORES, 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 | 100 | 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 | 1.130 | 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 | 200 | 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 | 200 | 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 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, ODORE: 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. |
| 13 | 180 | 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. |
| 14 | 870 | 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. |
| 15 | 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. |
| 16 | 1020 | 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. |
| 17 | 500 | 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 NAO 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 | 1020 | 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. |
| 19 | 1020 | KG | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL - INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, AMIDO DE MILHO OU F'ÍCULA 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 NAO 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. |
| 20 | 600 | 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, ODORE: 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. |
| 21 | 300 | 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 CONDIÇÕES 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. |
| 22 | 3800 | 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 HOMOGENEIO,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 CONDIÇÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A (PORT.377,DE 26/04/99)E(RES.SAA-28 DE 01/06/2007); |
| 23 | 20 | 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. |
| 24 | 20 | 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. |
| 25 | 200 | 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). |



| | | | |
|----|-----|----|--|
| 26 | 500 | 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. |
| 27 | 500 | 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 BROMATÓLOGICO E FICHA TÉCNICA COM ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE. |
| 28 | 500 | 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 BROMATÓLOGICO E FICHA TÉCNICA COM ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE. |
| 29 | 500 | 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, PROCEDÊNCIA, 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. |
| 30 | 500 | 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. |



| | | | |
|----|-----|----|---|
| 31 | 500 | KG | <p>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 LIQUIDO 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 BROMATÓLOGICO E FICHA TÉCNICA COM ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE.</p> |
| 32 | 350 | KG | <p>CARNE DE MERLUZA TEMPERADA EMPANADA E CONGELADA – O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE FILÉS DE PEIXE DE MERLUZA SÁDIOS, MÓIDOS 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 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 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 INVIOABILIDADE, 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.</p> |
| 33 | 500 | KG | <p>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 LIQUIDO NO INTERIOR, OU CRISTAIS DE GELO NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO. APRESENTAR AMOSTRA PARA ANÁLISE, REGISTRO DE RÓTULO, LAUDO BROMATÓLOGICO E FICHA TÉCNICA COM ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE.</p> |
| 34 | 200 | KG | <p>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, ODORE: 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.</p> |
| 35 | 100 | UN | <p>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 PANTOTENICO, 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.</p> |
| 36 | 100 | UN | <p>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 PANTOTENICO, 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.</p> |



| | | | |
|----|------|----|---|
| 37 | 100 | 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. |
| 38 | 100 | UN | CEREAL INFANTIL DE MILHO COM PROBIÓTICO. INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDO 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. |
| 39 | 100 | CX | CHA DE CAMOMILA - CAIXA COM 15 GRAMAS CADA |
| 40 | 100 | CX | CHA DE ERVA CIDREIRA - CAIXA COM 10GR CADA |
| 41 | 100 | CX | CHA DE ERVA DOCE - CAIXA C/ 10GR CADA |
| 42 | 1520 | UN | 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, ISENTOS 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. |
| 43 | 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. |
| 44 | 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 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, ODORE: 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. |
| 45 | 1500 | KG | COXA E SOBRECORA DE FRANGO - CORTES DE COXA E SOBRECORA DE FRANGO CONGELADO (A 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 SÁDIOS, 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. |
| 46 | 1000 | 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 SÁDIOS, 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. |
| 47 | 350 | 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 DPOA, 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. |
| 48 | 500 | 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 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 REGISTRO NO SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. |
| 49 | 300 | 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. |
| 50 | 400 | KG | EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO GRAU BRUX 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. |
| 51 | 400 | 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. |
| 52 | 400 | 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. |
| 53 | 100 | 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. |
| 54 | 100 | 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. |
| 55 | 200 | UN | 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. |
| 56 | 150 | UN | 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. |
| 57 | 1000 | 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 |
| 58 | 300 | 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 |
| 59 | 450 | 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. |
| 60 | 30 | 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 |
| 61 | 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. |
| 62 | 500 | 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. |
| 63 | 200 | 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. |
| 64 | 200 | 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. |
| 65 | 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. |
| 66 | 50 | 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 |
| 67 | 2000 | 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 – SISP, COM NÚMERO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS. |
| 68 | 350 | 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. |
| 69 | 300 | 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 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: 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. |
| 70 | 400 | 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. |
| 71 | 700 | 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 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 390 GRAMAS. |
| 72 | 200 | UN | LEITE DE COCO 200 ML. NATURAL, CONCENTRADO, AÇUCARADO, 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. |
| 73 | 1000 | L | 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; |
| 74 | 200 | 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. |
| 75 | 1000 | UN | LEITE FERMENTADO DESNATADO ADOÇADO – LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, XAROPE DE AÇUCAR (ÁGUA, AÇUCAR 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. |
| 76 | 4000 | L | 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. |
| 77 | 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. |
| 78 | 50 | 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. |
| 79 | 300 | 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. |
| 80 | 500 | KG | LINGUIÇA TOSCANA - PREPARADA COM CARNE SUINA, 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. |
| 81 | 300 | 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. |
| 82 | 300 | 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. |
| 83 | 50 | 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. |
| 84 | 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 |
| 85 | 100 | 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. |
| 86 | 250 | 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. |
| 87 | 600 | 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. |
| 88 | 100 | KG | MILHO AMARELO PARA PIPOCA - DE PRIMEIRA QUALIDADE (TIPO 1), BENEFICIADO, POLIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO, INTEGRAL, 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. |
| 89 | 400 | UN | MILHO VERDE EM CONSERVA , EM GRÃOS, EM EMBALAGEM COM 340 GRAMAS. RÓTULO COM VALOR NUTRICIONAL, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO. |
| 90 | 1000 | 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 UNIDADE DE 40 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO 50 A 100 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO. |
| 91 | 1020 | 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 UNIDADE DE 40 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO 50 A 100 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO. |
| 92 | 1000 | 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 UNIDADE DE 40 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO 50 A 100 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO. |
| 93 | 1000 | 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 UNIDADE DE 40 G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO 50 A 100 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO. |
| 94 | 800 | 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. |
| 95 | 100 | 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. |
| 96 | 100 | 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. |
| 97 | 100 | 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. |
| 98 | 100 | KG | MORTADELA ; CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA E SUÍNA MISTURADA E TRITURADAS, DEFUMADA; COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTARES; APRESENTANDO NO MÁXIMO 10% DE CUBOS DE TOUCINHO E ATÉ 25% DE UMIDADE; DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTANCIAS 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 |
| 99 | 1500 | 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. |
| 100 | 480 | PCT | PÃO TIPO FORMA, FATIADO , PESANDO EM MÉDIA 25G A FATIA, COM SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. PACOTE COPM 500 GRAMAS. EMBALAGEM TRANSPARENTE, ATÓXICA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO EM RÓTULO. COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÁXIMA DE UMA SEMANA A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. |
| 101 | 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 |
| 102 | 150 | 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. |
| 103 | 800 | 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. |
| 104 | 500 | 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 SÁDIOS, 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. |
| 105 | 100 | KG | PREMUNTO 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). |
| 106 | 200 | 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. |
| 107 | 100 | 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. |



| | | | |
|-----|------|----|--|
| 108 | 300 | 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. |
| 109 | 100 | 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. |
| 110 | 1000 | KG | SALSICHA TIPO HOT DOG – PRODUTO CÂRNEO 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, ODORE 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 FURROS, 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. |
| 111 | 400 | KG | SASSAMI DE FRANGO – TIPO FILÉZINHO – SEM TEMPERO, CONGELADO (DE FORMA QUE ATINJA A TEMPERATURA DE -12° 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. |
| 112 | 200 | 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. |
| 113 | 2000 | 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. |
| 114 | 2000 | 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 |



| | | | |
|-----|-----|-----|--|
| | | | CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. |
| 115 | 800 | 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). |
| 116 | 800 | 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). |
| 117 | 50 | 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. FÁBRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. |
| 118 | 50 | UN | UVAS PASSAS BRANCAS SEM SEMENTE – UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTES, SÃS E LIMPAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ENTRE 200G A 500G. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA. |
| 119 | 200 | UN | 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 “MCROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE” | | | |
|--|--------|--------|---|
| ITEM | QUANT. | APRES. | OBJETO |
| 120 | 370 | 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. |
| 121 | 150 | 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. |



ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/2024

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 2.024, na cidade de Juquiá, Estado de São Paulo, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ**, pessoa jurídica de direito público sito à rua Mohamed Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, inscrita no CNPJ/MF 46.585.964/0001-40, representada neste ato pelo(a) Secretário(a) Municipal de Governo e Administração, Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR** e de outro lado a empresa _____, sito à _____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, representada neste ato pelo (a) Sr. (a) _____, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº _____, doravante denominado **FORNECEDOR**; para proceder, nos termos das Leis Federais nº 14.133/21 e nº 10.520/02 e suas alterações posteriores, regulamentada pela Portaria Municipal nº 10/2024 de 03 de janeiro de 2024 e pela Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico nº 014/2024, Processo Administrativo nº 044/2024, **RESOLVE** registrar os preços para a aquisição dos serviços conforme consta no Anexo I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente instrumento tem por objetivo o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) EM ATENDIMENTO ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. A 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 o produto referido na cláusula primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantido ao FORNECEDOR, neste caso, o contraditório e a ampla defesa. Em conformidade ao artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, o prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. A Prefeitura Municipal de Juquiá utilizar-se-á da Ata de Registro de Preços decorrente deste certame, respeitadas, no que couber as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 14.133/2021 e demais atualizações, relativas às compras pelo Sistema de Registro de Preços.

2.3. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o FORNECEDOR.

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

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



3.2.1. O FORNECEDOR obriga-se a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes em sua proposta, que deverá ser apresentada de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I.

3.2.2. O objeto da presente licitação, 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.

3.2.3. Em caso de não aceitação do objeto deste Pregão, fica o FORNECEDOR será 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 no item 25 e subitens deste Edital.

3.3. O FORNECEDOR obriga-se a fornecer todos os produtos, bem como todas as despesas com transportes, seguros, equipamentos de segurança, impostos e/ou taxas e com outras pertinentes correrão por conta do FORNECEDOR, que responderá pela realização dos serviços, independentemente da manifestação da fiscalização exercida pelas Secretarias do ÓRGÃO GERENCIADOR, sendo condição obrigatória para a realização dos respectivos pagamentos.

3.3.1. O objeto da presente licitação, será recebido como "*de acordo*" pelos responsáveis pelas Secretarias Municipais que se utilizarão dos serviços, ao aplicar o carimbo e assinatura no verso da Nota Fiscal, referente ao faturamento dos produtos entregues.

3.3.2. Constatadas irregularidades na execução do objeto contratual, o ÓRGÃO GERENCIADOR poderá:

- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b) na hipótese de substituição, no todo ou em parte, o FORNECEDOR deverá fazê-lo em conformidade com a indicação da administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- c) se disser respeito à diferença quantitativa ou qualitativa, determinar sua complementação ou rescindir a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- d) na hipótese de complementação, o FORNECEDOR deverá fazê-la em conformidade com a indicação do ÓRGÃO GERENCIADOR, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

3.3.3. O ÓRGÃO GERENCIADOR reserva o direito de adquirir no todo ou em parte os itens do presente instrumento licitatório.

CLÁUSULA QUARTA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

4.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a esta Ata de Registro de Preços;

CLÁUSULA QUINTA - SUBCONTRATAÇÃO

5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual

CLÁUSULA SEXTA - DO PREÇO E DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de 12 (doze) contado da data da assinatura da Ata de Registro de Preços no limite de apresentação da proposta.

6.2. Após o interregno de 12 (doze) meses e independentemente de pedido do FORNECEDOR, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo ÓRGÃO GERENCIADOR do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).



6.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

6.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8. O reajuste será realizado por termo aditivo.

6.9. O reequilíbrio econômico-financeiro do objeto desta licitação será analisado e processado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021. Cabe ao FORNECEDOR apresentar documentos (originais ou autenticados em cartório) que justifiquem e comprovem o pedido de reequilíbrio.

a) Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração do serviço, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, os valores constantes desta cláusula serão ajustados na proporção da alteração que houver nos preços do serviço, precedido da demonstração do aumento dos custos, os quais poderão ser comprovados com documentos fiscais, contratos, convenções coletivas, na devida proporção do reflexo na formação da planilha de preço e compatibilidade com os valores de mercado.

b) O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato ocorrerá, ainda, quando da redução dos custos.

c) Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

d) Incumbirá ao interessado a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso do reequilíbrio econômico-financeiro a ser aprovado pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, juntando o respectivo memorial de cálculo e as demais provas que se fizerem necessárias.

6.10. As solicitações de reajuste e/ou reequilíbrio deverão ser submetidas ao Gestor do Contrato, designado no ato de sua assinatura, para análise e possível aceitação.

6.11. Não havendo êxito nas negociações o ÓRGÃO GERENCIADOR deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA FORMA DE PAGAMENTO

7.1. A Nota Fiscal/Fatura emitida pelo FORNECEDOR deverá ser entregue juntamente com os produtos/finalização dos serviços, no local indicado pela seção competente do ÓRGÃO GERENCIADOR. O documento fiscal deverá ser do estabelecimento que apresentou a proposta vencedora da licitação.

7.2. O pagamento da Nota Fiscal seguirá o Cronograma de Desembolso estabelecido pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, sendo efetuado no seguinte período de 30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal, desde que a mesma seja entregue, devidamente atestada, na Seção de Contabilidade da Secretaria Municipal de Fazenda.

7.3. O pagamento será efetuado através de crédito em conta corrente do FORNECEDOR a ser informada junto com a documentação de sua proposta.

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

7.5. 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 OITAVA - DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

8.1. DOS DIREITOS:

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



8.2. DAS OBRIGAÇÕES:

8.2.1. Constituem **obrigações** do ÓRGÃO GERENCIADOR:

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

8.2.2. 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) Prover o adequado transporte dos produtos, objeto da presente licitação;
- d) O FORNECEDOR deverá comprovar, no momento da entrega dos produtos, a identidade e qualidade de cada item;
- e) 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;
- f) 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;
- g) Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do presente ajuste.
- h) Comunicar ao 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;
- i) Cumprir todas as orientações do ÓRGÃO GERENCIADOR para fiel cumprimento do objeto licitado;
- j) Não transferir total ou parcialmente o objeto deste ajuste para terceiros;
- k) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do ÓRGÃO GERENCIADOR prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações, caso ocorram;
- l) Aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do presente ajuste, facultada a supressão além desse limite.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA DO OBJETO

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que com dolo ou culpa:

10.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2. alvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

- a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- d) deixar de apresentar amostra (quando solicitado);
- e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

10.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

a) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;



10.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

10.1.5. fraudar a licitação;

10.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

- a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- c) apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

10.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.1.8. praticar ato lesivo previsto no [artigo 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

10.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

10.4.3. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.4.4. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.4.5. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

10.4.6. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 210.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [artigo 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

10.4.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades.

10.4.8. A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 02 (dois) ou mais servidores estáveis que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.



10.4.9. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 05 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.4.10. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

10.4.11. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.4.12. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1. O fornecedor terá seu registro de preços cancelado quando:

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) Recusar-se a celebrar a Ata de Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço fornecido, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- e) For impedido de licitar e contratar com a Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS REGRAS APLICÁVEIS À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS (LGPD)

12.1. O FORNECEDOR desempenhara e entregara os produtos com todo zelo, diligência e honestidade, observada a legislação vigente, devendo respeitar ainda a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD, Lei 13.709, de 14 de agosto de 2018, pelo que se compromete a não divulgar, por nenhum meio, os dados pessoais a que teve acesso em virtude da presente Ata de Registro de Preços, sob pena de responder pelos danos ocasionados pela sua divulgação, mau uso, perda, extravio ou inutilização, salvo comprovado caso fortuito ou força maior, mesmo se tal ocorrer por ação ou omissão de seus prepostos ou quaisquer pessoas que a eles tenham acesso.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

13.1. Incumbirá ao ÓRGÃO GERENCIADOR divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no artigo 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao artigo 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011 e artigo 10º do Decreto Municipal nº 1.809 de 05 de novembro de 2019.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Vincula-se à presente ata de registro de preços, para todos os efeitos legais, ficando dela fazendo parte integrante, o edital de licitação, o termo de referência, a(s) proposta(s) apresentada(s) pela(s) detentoras e todos os demais documentos constantes dos autos do Pregão Eletrônico nº 014/2024.

14.2. A(s) detentora(s) da presente ata fica(m) obrigada(s) a manter, durante a vigência da presente ata, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

14.3. Fica eleito o FORO DA COMARCA DE JUQUIÁ, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

14.4. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com o decreto instituidor do Registro de Preços na modalidade Pregão, a Lei Federal nº 14.133/2021 e suas atualizações.



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 2.024

Pela CONTRATANTE:

Nome/Secretário

Pelo FORNECEDOR:

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

TESTEMUNHAS:

Nome Completo

Nome Completo

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA



A N E X O III

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

À

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JUQUIÁ/SP

PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 044/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) EM ATENDIMENTO ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

A empresa _____, estabelecida à rua _____, n° _____, na cidade de _____, Estado de _____, inscrita no CNPJ/MF n° _____, telefone n° (____) _____, e-mail: _____, se propõe a executar os serviços abaixo relacionados, a serem executados no Município de Juquiá, São Paulo, objeto do Pregão Eletrônico n° 014/2024, nos preços e condições seguintes:

| COTA PRINCIPAL – AMPLA PARTICIPAÇÃO | | | | | |
|--|--------|--------|---------------------|----------------|----------------|
| ITEM | QUANT. | APRES. | DESCRIÇÃO DO OBJETO | V. UNIT. (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| VALOR TOTAL DA PROPOSTA EM REAIS E POR EXTENSO | | | | | |

| COTA EXCLUSIVA PARA “MCROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE” | | | | | |
|--|--------|--------|---------------------|----------------|----------------|
| ITEM | QUANT. | APRES. | DESCRIÇÃO DO OBJETO | V. UNIT. (R\$) | V. TOTAL (R\$) |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| VALOR TOTAL DA PROPOSTA EM REAIS E POR EXTENSO | | | | | |

- O Prazo de validade da presente proposta será de 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura dos envelopes.
- Pela presente proposta, aceitamos as condições de pagamento, nos termos dispostos na cláusula “22” do edital.
- Eu, (nome completo e qualificação do representante legal da empresa), RG n° _____, CPF/MF n.º (ou cargo / função na empresa), DECLARO pela apresentação da presente proposta, sob as penalidades legais, em nome da empresa (razão social da empresa, CNPJ/MF n.º _____, Inscrição Estadual n° _____ e endereço da sede), pela apresentação da presente proposta, que nos preços dispostos acima, encontram-se incluídos, além do lucro, todos os custos diretos e indiretos, bem como quaisquer outras despesas.

Local e data _____

Assinatura do Representante
Razão Social da Empresa
Nome Completo do Representante da Empresa



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 044/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) EM ATENDIMENTO ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

A _____ (nome da empresa licitante), inscrita no CNPJ/M sob n.º _____ por seu representante legal _____ (nome e qualificação do representante legal), vem pela presente, apresentar a V. Senhoria, nossa documentação referente à licitação em epígrafe e DECLARAMOS que atendemos todos os requisitos de Habilitação, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma, não havendo fato impeditivo à nossa habilitação.

Local, _____ de _____ de 2.024

Representante legal
(com carimbo da Empresa)

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



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 044/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) EM ATENDIMENTO ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

A empresa _____ (nome da empresa licitante), inscrita no CNPJ/MF 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 014/2024, e em cumprimento à legislação e regulamentos vigentes, aos quais se submete, DECLARA que:

1. inexistente 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 e disposto no inciso VI do artigo 68, da Lei Federal nº 14.133/21 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;

Responsável (is) _____
que assinará (ão) o Termo de Ata de Registro de Preços, com qualificação completa, 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 2.024

Assinatura do Representante

Razão Social da Empresa

Nome Completo do Representante da Empresa

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



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 044/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) EM ATENDIMENTO ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

Declaro, sob penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ/MF nº _____, é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e na Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico nº 014/2024, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ.

Por ser verdade, firmamos a presente sob as penas da Lei.

Local, _____ de _____ de 2.024

Nome e assinatura do representante legal(carimbo da empresa)

Atesto para os devidos fins, que as declarações acima são verdadeiras.

OBS: A DECLARAÇÃO DEVERÁ VIR ACOMPANHADA DO DOCUMENTO EMITIDO PELA JUNTA COMERCIAL, COMPROVANDO O SEU ENQUADRAMENTO.



ANEXO VII

RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL PELA INTERNET

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO ELETRÔNICO N° 014/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 044/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS) EM ATENDIMENTO ÀS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

RAZÃO SOCIAL: _____ CNPJ/MF.º: _____

ENDEREÇO: _____

E-MAIL: _____ CIDADE: _____

ESTADO: _____ FONE: (____) _____

REPRESENTANTE PARA CONTATO: _____

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

LOCAL: _____, _____ de _____ 2024

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 remeter à Seção de Compras e Licitações da Secretaria Municipal de Governo e Administração, via 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 e-mail de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.