

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2019

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ**, estabelecida à Rua Mohamad Said Hedjazi, Nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 46.585.964/0001-40, através do Senhor **ALAN RODRIGO DE ALMEIDA CORREA**, usando da competência delegada ao Secretário Municipal de Governo e Administração, torna público, para o conhecimento dos interessados, que se acha aberta, licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** em regime de Registro de Preços para Aquisição de gêneros alimentícios para uso das Secretarias Municipais, pelo período de 12 (doze) meses.

A Administração não emitirá qualquer nota de empenho sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.

O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto Municipal 385/2009 de 26 de fevereiro de 2009, o Decreto Municipal 553/2010 de 11 de agosto de 2010, Decreto Municipal 608/2011 de 15 de fevereiro de 2011, e subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores e Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014 com as alterações posteriores.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e ANEXOS, que dele fazem parte integrante.

A sessão de processamento do pregão será realizada na Prefeitura Municipal de Juquiá – Seção de Licitações, sito a Mohamad Said Hedjazi, nº 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, iniciando-se no dia 23/01/2019 a partir das 09:00 horas, e será conduzida pelo pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

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.

1 - DO OBJETO

1.1 – A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para Aquisição de gêneros alimentícios para uso das Secretarias Municipais, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como **ANEXO I**.

2 - DA PARTICIPAÇÃO:

2.1 - Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente e compatível ao objeto da contratação que preencherem a todas as exigências constantes deste Edital.

2.2 – Não será admitida nesta licitação a participação de empresa:

2.2.1 – Que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Juquiá ou com a Administração Pública, ou que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública.

2.2.2 – Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, quaisquer outras formas de constituição em grupo.

2.2.3 – Estrangeiras que não funcionem no País.

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

2.3.1 Da cota principal:

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

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

2.3.2 Da cota reservada:

2.3.2.1 Itens constituídos por até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo do respectivo objeto, estão abertos para a participação exclusiva de “Microempresa – ME” e “Empresa de Pequeno Porte – EPP”, sem prejuízo de sua participação nos itens da cota principal, e que atuem no ramo de atividade

referente ao objeto licitado, conforme determina o artigo 48 da Lei Complementar nº 123, alterada pela Lei Complementar nº 147/14.

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

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

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

3 - DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A presente licitação, visa o Registro de Preços para aquisições frequentes, nos termos do Artigo 2º, do Decreto nº 385 de 26 de fevereiro de 2009.

3.2. Findo o processo licitatório, a Administração não terá obrigatoriedade em contratar.

4 - DO CREDENCIAMENTO

4.1. Aberta a fase para credenciamento dos eventuais participantes do PREGÃO, consoante previsão estabelecida no subitem 4.2 deste edital, o representante da proponente entregará ao Pregoeiro documento que o credencie para participar do aludido procedimento, respondendo por sua representada e representando-a, devendo ainda, identificar-se e exibir a Carteira de Identidade, ou outro documento equivalente, com fotografia.

4.2 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Tratando-se de **representante legal**, (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), o estatuto social, contrato social, ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidora;

b) Tratando-se de **procurador**, instrumento público de procuração **ou** instrumento particular, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na **alínea "a"**, que comprove os **poderes** do mandante para a outorga.

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

4.4 - A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

4.5 – O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

4.6 - A título de sugestão, o Edital traz em seu **Anexo IV**, modelo de credenciamento.

5 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA, E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, deverá ser apresentada nos termos do modelo estabelecido no ANEXO V do Edital e devendo ser apresentada fora dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

5.2 Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

5.2.1 Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, e Lei Complementar 147/14, que deverá ser apresentada de acordo com o modelo estabelecido no ANEXO VII deste Edital, devidamente assinada; devendo a referida declaração, estar acompanhada de documento comprovando o seu enquadramento; ambos os documentos, apresentados fora dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

5.3 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

**A PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ
ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2019
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO COMPLETO DA PROPONENTE**

**A PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ
ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2019
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO COMPLETO DA PROPONENTE**

5.4 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada, e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração, preferencialmente com suas páginas numeradas seqüencialmente.

5.5 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas, cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, cópia autenticada por publicação por órgão da Imprensa Oficial, conforme artigo 32 da Lei Federal nº 8666/93, atualizada pela Lei Federal nº 8883/94, ou ainda emitidos via INTERNET, condicionados à verificação da sua autenticidade pelo Pregoeiro ou Membro da Equipe de Apoio.

6 - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

6.1 - A proposta de preço deverá ser elaborada de acordo com o Termo de Referência – Anexo I deste Edital, e deverá conter os seguintes elementos:

- a) A denominação/razão social; CNPJ, Inscrição Estadual, Inscrição Municipal, endereço/CEP, telefone/fax, e-mail, e data;
- b) Número do Pregão;
- c) Descrição do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do Termo de Referência – ANEXO I deste Edital e marca do produto ofertado.
- d) Preço unitário e total de cada item, observando-se unidade de referência descrita no Edital e em moeda nacional com no máximo 02 (duas) casas decimais e totais, apurado à data de sua apresentação. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: seguros, transportes, tributos de qualquer natureza, encargos trabalhistas e previdenciários e todas as despesas, diretas ou indiretas.
- e) Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias.

6.1.1. A omissão de qualquer despesa necessária ao perfeito fornecimento do objeto desta licitação, será interpretada como não existente, ou já incluída nos preços, não podendo a licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.

6.2. Não será obrigatória a apresentação de proposta para todos os itens, podendo a licitante apresentar proposta somente para os itens de seu interesse.

6.3. Não será admitida cotação inferior a quantidade prevista para cada item.

6.4. Prazos de entrega: 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da nota de empenho e/ou pedido, emitido pela seção competente do ÓRGÃO CONTRATANTE.

6.5. Forma de entrega: a entrega dos produtos cujos preços serão registrados pelo presente procedimento, será parcelada e deverá ser solicitada mediante apresentação de empenho expedido pela seção competente do ÓRGÃO CONTRATANTE.

6.6. Locais de entrega: Os produtos deverão ser entregues e descarregados por funcionários da empresa detentora da Ata de Registro de Preços, correndo por sua conta as despesas decorrentes de embalagem, frete, carga e descarga, seguros, mão de obra, etc.; devendo as entregas ocorrer nos locais a serem indicados pela municipalidade, atendendo a programação e solicitação emitida pela seção competente do ÓRGÃO CONTRATANTE.

6.7. Os preços serão fixos e irrevogáveis.

6.8. Depois de aberta, a proposta se acha vinculada ao processo pelo seu prazo de validade, não sendo permitida sua retirada ou a desistência de participação por parte da proponente.

7 - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 02 “HABILITAÇÃO”

7.1 – Envelope nº 02 "Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

7.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.1.1.1. Os documentos relacionados nas alíneas “a” a “d” deste subitem 7.1.1. não precisarão constar no Envelope nº 02 “Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

7.1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União.
- d) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- e) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- f) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, pela apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, de forma a comprovar a sua adimplência perante o referido Órgão.

7.1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

7.1.4 – OUTRAS COMPROVAÇÕES

- a) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e assinada por seu representante legal, de que não possui 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, artigo 7º da Constituição Federal c/c o inciso V do artigo 27, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, conforme modelo do ANEXO VI;
- b) Declaração elaborada em papel timbrado e assinada pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública de qualquer esfera de Governo. (Modelo ANEXO VI).
- c) Declaração de conhecimento das informações e que aceita todas as condições do Edital, para cumprimento das obrigações do objeto da licitação. (Modelo ANEXO VI)
- d) Indicação do responsável, ou responsáveis que assinarão a Ata de Registro de Preços, com a qualificação completa e cargo que ocupa, ou ocupam na empresa, nº do CPF e, se procurador o instrumento de mandato; bem como a indicação das informações bancárias da conta-corrente da empresa, constando: o nome do Banco, Agência e nº da conta corrente / pessoa jurídica. (Modelo ANEXO VI).

7.2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

7.2.1 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até **90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

7.2.2 – Os documentos deverão, se possível, ser apresentados ordenadamente, numerados seqüencialmente por subitem da habilitação, de modo a facilitar sua análise.

7.3 - PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

7.3.1 Se a participante for microempresa ou empresa de pequeno porte, para os fins do exercício do direito de preferência de contratação e privilégios concedidos pelo disposto nos art. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, deverá apresentar declaração, a ser elaborada de acordo com o Modelo estabelecido no Anexo VII deste Edital, a ser apresentada **fora do envelope Proposta**.

8 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

8.1 - Na data, horário e local indicados no preâmbulo, serão recebidas a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e os envelopes “Proposta de Preços” e “Habilitação”.

8.1.1 - Na seqüência, terá início o credenciamento dos licitantes interessados em participar do certame.

8.1.2. - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento.

8.1.3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará o atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus ANEXOS, sendo desclassificadas as propostas:

- a) Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.
- d) Cujas propostas não atenda à especificação do Edital,
- e) Não atenderem às disposições do Edital, ou consignarem vantagens ou condições nele não previstas;
- f) Forem manifestamente inexecutáveis;

8.1.4. – No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduzirão ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários.

8.2 - As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) Seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) Não havendo pelo menos 03 (três) propostas na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

8.2.1 - Para efeito de seleção será considerado o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

8.3. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço por item e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.3.1.- A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

8.4 – Os lances deverão ser formulados em valores unitários por item, distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de 1% (um por cento) calculado sobre o valor médio apurado pela Prefeitura no início do processo administrativo.

8.4.1. Os licitantes poderão fazer consultas à empresa, no tempo máximo de 03 (três) minutos, a partir da autorização do Pregoeiro.

8.5 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

8.6 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte, quando devidamente credenciadas como tal, a preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

8.6.1 O Pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aqueles cujos mesmos sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

8.6.1.1 A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver proposta empatada, nas condições do subitem 8.6.1.

8.7 - Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem 8.6.1.

8.8 - Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 8.6, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

8.9 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 8.6.1 e 8.7, ou, na falta desta com base na classificação de que trata o subitem 8.6., com vistas à redução do preço.

8.10 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

8.10.1 A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes, apurados mediante pesquisa realizada pelo Órgão Licitante, juntada anteriormente aos autos do Processo.

8.11 Contudo se aberto o Envelope nº 2, contendo os documentos de habilitação e a licitante for considerada inabilitada, a mesma não mais poderá participar dos lances para os demais itens.

8.12 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos:

8.12.1 A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

8.13 - Para habilitação de microempresa, ou empresa de pequeno porte, será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no subitem 7.1.2, alíneas “a” a “f”, do item 7 deste Edital, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

8.13.1 Para efeito de assinatura da Ata de Registro de Preços, a licitante habilitada nas condições do subitem 8.13, deverá comprovar regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à assinatura da ata, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8.13.2 A comprovação de que trata o subitem 7.1.2 do item 7 deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contando a partir do momento em que a licitante foi declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

8.14 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade, e verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável, cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

8.15 - O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

8.16 - Se não houver tempo suficiente para abertura dos envelopes Proposta e Documentação em um único momento, ou ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente.

8.17 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

8.18. Poderão ser solicitadas amostras dos itens constantes no Termo de Referência – Anexo I aos licitantes classificados provisoriamente em primeiro lugar na etapa de lances.

9 - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

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

9.2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

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

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

9.5 - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará na invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.6 – A adjudicação será feita considerando-se o menor preço por item.

10 - DA CONTRATAÇÃO

10.1. 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 nas condições estabelecidas.

10.2. A contratação com os fornecedores registrados, será formalizada por intermédio da emissão da nota de empenho, conforme permite o Artigo 10 do Decreto nº 385 de 26/02/2009.

10.3. A adjudicatária deverá, no prazo de **05 (cinco) dias** corridos contados da data da convocação, comparecer à Seção de Licitações – Departamento Municipal de Administração, à Rua Mohamad Said Hedjazi, Bairro Floresta, CEP 11800-000, Juquiá/SP, para assinar a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**.

10.4. O não cumprimento do disposto no item 10.3 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 17 deste Edital.

10.5. A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no Art. 65 da Lei nº 8.666/93 e suas atualizações posteriores.

10.5.1. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo à PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

10.5.2. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ deverá:

a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

10.5.3. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ poderá:

a) acatar pedido de reajuste dos preços, mediante aprovação do requerimento devidamente acompanhado das devidas comprovações;

b) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

10.5.4. Não havendo êxito nas negociações, a PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ deverá proceder à revogação da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa para a administração.

11 – DA VIGÊNCIA

11.1. A Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura, durante o qual o ÓRGÃO CONTRATANTE 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, garantidos ao FORNECEDOR, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

12 - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

12.1. Os produtos deverão ser entregues nos locais a serem indicados pela municipalidade, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho e/ou pedido, emitido pela seção competente do ÓRGÃO CONTRATANTE.

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

12.3. O FORNECEDOR obriga-se a fornecer os produtos de acordo com as marcas apresentadas e especificações constantes em sua proposta nos termos do **Termo de Referência – ANEXO I**.

12.4. 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 CONTRATANTE, quando da solicitação de entrega.

12.6. 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 CONTRATANTE, ou imediatamente; sob a pena de incidência nas sanções capituladas no item 17 e subitens deste Edital;

12.7. O ÓRGÃO CONTRATANTE reserva o direito de adquirir no todo, ou em parte os itens do presente instrumento licitatório.

13 - DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega dos materiais, devendo a nota fiscal estar devidamente assinada pelo Diretor do Departamento e/ou pessoa responsável, por ela indicada. O documento fiscal deverá ser do estabelecimento que apresentou a proposta vencedora da licitação para aquele item.

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

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

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

14 - DA GARANTIA DO MATERIAL

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

15 - DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

15.1. Dos direitos

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

15.2. Das Obrigações

15.2.1 Constituem obrigações do ÓRGÃO CONTRATANTE:

a) efetuar o pagamento ajustado; e

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.

15.2.2 Constituem obrigações do FORNECEDOR:

a) descrever detalhadamente o produto ofertado, mesmo que seja igual à descrição do Edital;

b) entregar os produtos de acordo com as especificações constantes de sua proposta, responsabilizando-se pela exatidão dos fornecimentos, obrigando-se a reparar, exclusivamente às suas custas, todos os defeitos, erros, falhas, omissões e quaisquer outras irregularidades;

c) Prestar garantia pelo prazo ofertado na proposta a partir do termo de aceite dos itens, durante o qual correrão por sua conta as despesas de qualquer natureza;

d) Prover o adequado transporte dos produtos, objeto da presente licitação;

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

16 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Os participantes que ensejarem no retardamento da execução do certame, não mantiverem sua proposta, falharem ou fraudarem a execução da presente aquisição, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao MUNICÍPIO pelo infrator:

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

16.1.2. multas sobre o valor total da nota de empenho (ou valor proposto pelo infrator para a mesma);

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

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

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

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

16.1.3. Suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração por período não superior a 02 (dois) anos e, se for o caso, descredenciamento no Cadastro Municipal, pelo prazo de até 5 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou, ainda, até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;

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

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

17. - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

17.1. O FORNECEDOR terá seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

c) tiver presentes razões de interesse público

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

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

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

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

17.5 Nos casos de rescisão pelos incisos a) e/ou c) do item 18.4, a parte inadimplente será responsável pelo ressarcimento, a outra, dos eventuais prejuízos decorrentes da rescisão.

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

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

18 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

18.2. Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, durante o horário do expediente 09:00 às 12:00 e das 13:30 às 17:00 horas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, por ofício entregue de forma presencial, no seguinte endereço Prefeitura Municipal de Juquiá – Seção de Licitação do Depto. Municipal de Administração, sito à Rua Mohamad Said Hedjazi, Nº 42, Bairro Floresta, JUQUIÁ/SP.

18.3. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de até 01 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.

18.4. Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

18.5. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro, equipe de apoio e pelos licitantes presentes.

18.5.1 As recusas, ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

18.6. Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e às propostas serão rubricados pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

18.6.1. Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada na Seção de Licitações do Departamento de Administração de Governo e Administração Rua Mohamad Said Hedjazi, Nº 42, Bairro Floresta Juquiá/ SP, durante 30 (trinta) dias após publicação da homologação. Os envelopes não retirados neste prazo serão inutilizados.

18.7. O resultado do presente certame será divulgado no jornal oficial da Prefeitura.

18.8. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão igualmente vinculados ao local de divulgação do presente edital no site oficial da prefeitura: www.juquia.sp.gov.br ou, havendo obrigatoriedade legal, serão publicados no Jornal Oficial.

18.9. É de inteira responsabilidade das empresas licitantes o acompanhamento dos esclarecimentos/adendos/erratas ou quaisquer outras informações acerca da presente licitação, dos quais serão publicados avisos no Jornal Oficial e disponibilizados no site: www.juquia.sp.gov.br.

18.10. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

18.11. 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.

18.12. Integram o presente Edital:

- ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA;
- ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;
- ANEXO III - TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO;
- ANEXO IV - MODELO DE CREDENCIAMENTO;
- ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;
- ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE;
- ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA, OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE;
- ANEXO VIII - RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL.

Juquiá /SP, 09 de janeiro de 2019.

ALAN RODRIGO DE ALMEIDA CORREA
SECRETÁRIO DE GOVERNO E ADMINISTRAÇÃO

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA

ROSANA RODRIGUES DOMINGOS DA SILVA
ADVOGADA – OAB/SP 161.521
SECRETÁRIA DE NEGÓCIOS JURÍDICOS DA PREF. MUN. JUQUIÁ

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

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

COTA PRINCIPAL – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	QUANT.	APRES.	OBJETO
1	300	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL, (MÍNIMO DE 32%), MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS, MINERAIS E ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. CONSTITUÍDO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ISENTO DE SOJA OU FARINHA, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 3% P/P. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS OU 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 273/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES
2	20	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	5.700	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	10	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	3.000	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA - CONGELADA, PRODUTO CÂRNEO 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 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.
6	2.000	KG	ALMÔNDEGA MISTA COZIDA - CONGELADA, PRODUTO CÂRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOÍDA DE AVES E 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 20 GRAMAS. APRESENTAR TEOR DE GORDURA MÁXIMO DE 18%; 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.

7	1.000	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.
8	15.000	KG	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - LONGO FINO, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, GRÃOS INTEIROS, COR CLARA, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO NO MÍNIMO 80% DE GRÃOS ÍNTEGROS, NÃO SENDO PERMITIDA A MISTURA DE CLASSES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO 30 (TRINTA) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
9	1.500	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.
10	2.000	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.
11	2.000	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.
12	2.000	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.
13	1.000	KG	BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AÇÚCAR INVERTIDO E CACAU EM PÓ. EMBALAGEM PRIMÁRIA, ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA, LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 200 A 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ÍNTEGRO, FECHADO HERMETICAMENTE, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
14	2.000	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.
15	2.000	KG	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM-CRACKER INTEGRAL - INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR, SAL, AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA E FERMENTO QUÍMICO. VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, ÍNTEGRO, FECHADO HERMETICAMENTE, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.
16	1.300	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 CENNA - 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 PO HOMOGENEO, TORRADO E MOIDO; AROMA E SABOR CARACTERISTICOS DE REGULAR A INTENSO BEBIDA MOLE A RIO, ISENTO DE GOSTO RIOZONA; COM QUALIDADE MINIMA ACEITAVEL DE 4,5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ DO LOTE ENTREGUE; CONTENDO IMPUREZAS MAXIMO DE 1%, OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATÉ 5%; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VACUO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A (PORT.377, DE 26/04/99) E (RES.SAA-28 DE 01/06/2007);

17	500	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.
18	500	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.
19	1.500	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).
20	4.000	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.
21	3.000	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.
22	2.000	KG	CARNE BOVINA CONGELADA EM ISCAS DE PATINHO – A CARNE DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, COR VERMELHA BRILHANTE, GORDURA FIRME E BRANCA OU LIGEIRAMENTE CORADA. PACOTE DE 01KG OU 02 KG, EMBALADO A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NÚMERO DE LOTE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78), M.A. 22.444/97 E RESOLUÇÃO EDC 359 E 360. APRESENTAR DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO, PODENDO SER MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NO INTERIOR, OU CRISTAIS DE GELO NA SUPERFÍCIE DO PRODUTO, POIS DEMONSTRAM DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO.
23	4.000	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.

24	1.000	KG	CARNE DE FRANGO TEMPERADA COZIDA DESFIADA CONGELADA – INGREDIENTES BÁSICOS: COXA E SOBRECOPA SEM OSSO E SEM PELE, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, REALÇADOR DE SABOR, NÃO CONTENDO GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA. OS FILÉS DEVERÃO SER TEMPERADOS ATRAVÉS DE INJEÇÃO E MASSAGEAMENTO, COZIDO E DESFIADOS MECANICAMENTE, APÓS O DESFIAMENTO O FRANGO DEVE SER IMEDIATAMENTE EMBALADO E CONGELADO NO TUBO CONTÍNUO. DEVERÁ SER CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM, SEM FUROS E SEM ACÚMULOS, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 01 KG OU 02 KG POR PACOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) 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.
25	3.000	KG	CARNE DE MERLUZA TEMPERADA EMPANADA E CONGELADA – O PRODUTO DEVE SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE FILÉS DE PEIXE DE MERLUZA SADIOS, 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 UNIDADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE ENTRE 20 E 30 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE ALTA DENSIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICA, COMPATÍVEL COM O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO EM BAIXAS TEMPERATURAS, COM CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 300 GRAMAS A 05 KG, LACRADAS POR TERMOSSOLDAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. LACRADA POR FITA GOMADA IDENTIFICADA PELO NOME DA EMPRESA E FITA ARQUEAR, PARA GARANTIA DE 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.
26	60	UN	CEREAL INFANTIL FARINHA DE ARROZ E AVEIA COM PROBIÓTICO. INGREDIENTE: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO, DIBÁSICO, PREMIX VITAMÍNICO (C, NIACINA, E, ÁCIDO 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.
27	60	UN	CEREAL INFANTIL MULTI CEREAIS COM PROBIÓTICO. INGREDIENTES: FARINHA PRÉ-COZIDA DE VÁRIOS CEREAIS, A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA E FARINHA DE ARROZ, CONTENDO CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO 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.
28	60	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 PANTOTENICO, 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.
29	60	UN	CEREAL INFANTIL DE MILHO COM PROBIÓTICO. INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, PREMIX VITAMÍNICO (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTOTENICO, 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.
30	100	UN	CHA DE CAMOMILA - CAIXA COM 15 GRAMAS CADA
31	100	UN	CHA DE ERVA CIDREIRA - CAIXA COM 10 GRAMAS CADA
32	100	UN	CHA DE ERVA DOCE - CAIXA COM 10 GRAMAS CADA
33	600	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.
34	500	KG	COMPOSTO LÁCTEO COM CACAU (SABOR CHOCOLATE) - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: O PRODUTO DEVERÁ CONTER 51% DE INGREDIENTES LÁCTEOS, NO MÍNIMO DE 9% DE PROTEÍNA DE ORIGEM LÁCTEA EM 100 G DO PRODUTO E DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. INGREDIENTES BÁSICOS: LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SAL, AROMATIZANTES E ESPESANTE, COM VITAMINAS E MINERAIS. SEM GORDURA TRANS E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA:

			SACO DE POLIETILENO LEITOSO OU SACO DE POLIÉSTER METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, ROLTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADA, RESISTENTE, LACRADA COM FITA ADESIVA, PESANDO ATÉ 10 KG. RENDIMENTO MÍNIMO: 23 PORÇÕES DE 200 ML POR QUILO DO PRODUTO. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE DE MÍNIMO ADE 5 (CINCO) MESES.
35	500	KG	COMPOSTO LÁCTEO COM CAFÉ (SABOR CAFÉ COM LEITE) - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: O PRODUTO DEVERÁ CONTER 51% DE INGREDIENTES LÁCTEOS, NO MÍNIMO DE 9% DE PROTEÍNAS DE ORIGEM LÁCTEA EM 100G DO PRODUTO E DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. INGREDIENTES BÁSICOS: LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, CAFÉ SOLÚVEL, MALTODEXTRINA, EXTRATO DE MATE, SAL, AROMATIZANTES E ESPESSANTES, COM VITAMINAS E MINERAIS. SEM GORDURA TRANS, PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO OU SACO DE POLIÉSTER METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, ROLTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADA, RESISTENTE, LACRADA COM FITA ADESIVA, PESANDO ATÉ 10 KG. RENDIMENTO MÍNIMO: 23 PORÇÕES DE 200 ML POR QUILO DO PRODUTO. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO ADE 5 (CINCO) MESES.
36	500	KG	COMPOSTO LÁCTEO COM FLOCOS DE BANANA, MAÇÃ E MAMÃO – COM VITAMINAS E MINERAIS: O PRODUTO DEVERÁ CONTER 51% DE INGREDIENTES LÁCTEOS, NO MÍNIMO DE 9% DE PROTEÍNAS DE ORIGEM LÁCTEA EM 100G DO PRODUTO E DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. INGREDIENTES BÁSICOS: LEITE EM PÓ, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, FÉCULA DE MANDIOCA, MAÇÃ EM FLOCOS, MAMÃO EM FLOCOS, BANANA EM FLOCOS, CORANTES NATURAIS, AROMA NATURAL DE MAÇÃ, MAMÃO E BANANA, COM VITAMINAS E MINERAIS. SEM GLÚTEN. SEM GORDURA TRANS, PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO OU SACO DE POLIÉSTER METALIZADO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, ROLTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADA, RESISTENTE, LACRADA COM FITA ADESIVA, PESANDO ATÉ 10 KG. RENDIMENTO MÍNIMO: 23 PORÇÕES DE 200 ML POR QUILO DO PRODUTO. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO ADE 5 (CINCO) MESES.
37	3.500	KG	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO - CORTES DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO (À TEMPERATURA QUE GARANTA QUE O PRODUTO ATINJA -12°C OU INFERIOR NO CENTRO DA CARNE), COM OSSO E PELE, MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA, CONFORME PORTARIA Nº 368 DE 04/09/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, PORCIONADA COM GRAMATURA DE 150 A 250 GRAMAS. DURANTE O PROCESSAMENTO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA E PELES), PODENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA E PELES, SEM INJEÇÃO DE ÁGUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO COM PLÁSTICO DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICO, NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE OU NÃO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. OS PACOTES DEVERÃO CONTER DE 01 A 02 KG. O FORNECIMENTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999 E COM O DECRETO ESTADUAL Nº 12.486/78 – NTA 03; RESOLUÇÃO RDC Nº 359 E 360. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
38	3.000	KG	COXINHA DA ASA DE FRANGO (IQF) - CORTES DE COXINHA DA ASA DE FRANGO (DRUMETTE) CONGELADO COM OSSO E PELE EM PROCEDIMENTO DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). A CARNE DEVERÁ SER MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA, CONFORME PORTARIA Nº 368 DE 04/09/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, PORCIONADA COM GRAMATURA DE 40 A 70 GRAMAS, SEM INJEÇÃO DE ÁGUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO E EMBALADO COM PLÁSTICO DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICO, NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE OU NÃO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. OS PACOTES DEVERÃO CONTER DE 01 A 02 KG. O FORNECIMENTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999 E COM O DECRETO ESTADUAL Nº 12.486/78 – NTA 03; RESOLUÇÃO RDC Nº 359 E 360. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
39	10	KG	CREME DE CONFEITEIRO - ROTULAGEM DE ACORDO COM A RDC Nº 360.
40	500	LATA	CREME DE LEITE - EMBALADO EM LATA, LIMPA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. LATA COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS.
41	3.000	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 UNIDADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE ENTRE 20 E 30 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS PLÁSTICOS DE ALTA DENSIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICA, COMPATÍVEL COM O CONTATO DIRETO COM

			ALIMENTOS, RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO EM BAIXAS TEMPERATURAS, COM CAPACIDADE DE ACONDICIONAMENTO DE 300 GRAMAS A 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 CAPACIDADE DE 12 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE TER REGISTOR NO SIF. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
42	1.000	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.
43	2.000	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.
44	2.000	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.
45	150	UN	FARINHA DE AVEIA – EM FLOCOS FINOS, INDICADA COMO ESPESANTE 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.
46	1.500	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.
47	500	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.
48	3.750	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA PANIFICAÇÃO – ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM QUALIDADE DE GLÚTEN FORTE, OBTIDA DA MOAGEM DE MESCLAS DE TRIGOS LIMPOS E DE BOA QUALIDADE. A FARINHA DEVE TER COR CREME E ESTAR LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS. ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES E SINAIS DE MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE RÁFIA TRANÇADO OU SACO DE RÁFIA TRANÇADO LAMINADO INTERNAMENTE COM POLIETILENO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
49	150	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.
50	3.000	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.
51	300	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 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.
52	200	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.
53	200	KG	FERMENTO FRESCO PARA PÃO - EMBALAGEM COM 25 KG, DISTRIBUIDO EM UNIDADES DE 500 GRAMAS CADA. CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE VALIDADE, E INFORMAÇÕES DO FABRICANTE. DATA DE VALIDADE COMPATÍVEL COMO USO MENSAL. ROTULAGEM DE ACORDO COM A RDC Nº 360.

54	1.000	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.
55	100	UN	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.
56	80.000	UNID	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 UNIDADES. O PRODUTO DEVE ESTAR INSCRITO NA SECRETARIA DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO – SISF, COM NÚMERO DE INSPEÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS.
57	2.500	KG	ISCAS DE FILÉ DE PEIXE CONGELADO TILÁPIA – CARNE DE TILÁPIA, LIVRE DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHOS E PARASITAS, CORTADOS NO FORMATO ISCAS. APÓS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, 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. LACRADA POR FITA GOMADA IDENTIFICADA PELO NOME DA EMPRESA E FITA DE ARQUEAR PARA GARANTIA DE INVOLABILIDADE. CAPACIDADE PARA 8 KG.
58	3.000	KG	KIBE DE CARNE BOVINA – CONGELADO, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE BOVINA, ÁGIA. 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 ALTERAR-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 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.
59	500	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 DIOA, 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.
60	2.000	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTãNEO – 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.
61	2.000	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.
62	1.000	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.

63	2.000	KG	LINGÜIÇA 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.
64	2.000	KG	LINGÜIÇA TOSCANA - PREPARADA COM CARNE SUÍNA, NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, APRESENTANDO ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PACOTE DE 1 KG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, A VÁCUO, ATÓXICO, NÃO VIOLADO, LIMPO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05 (DECRETO 12.486/08); PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
65	2.000	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE VITAMINADO – 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.
66	150	KG	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - AMARELADA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADE, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO COM 500G, EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA Nº 49 (DECRETO Nº 12.486, DE 20/10/78).
67	4.000	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.
68	4.000	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.
69	100	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 LIPÍDEOS, 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.
70	300	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.
71	5	BALDE	MARGARINA PARA PÃO - BALDE CONTENDO 15KG. CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DATA DE FABRICAÇÃO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MS-SIF.
72	150	KG	MELHORADOR DE FARINHA OU FORTIFICADOR DE PÃO - INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR, CARBONATO DE CÁLCIO, ESTABILIZANTE MONOALEATO DE SORBITANA E ESTEAROIL 2-LACTIL LACTATO DE CÁLCIO, PACOTE COM 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
73	400	KG	MILHO AMARELO PARA PIPOCA - DE PRIMEIRA QUALIDADE (TIPO 1), BENEFICIADO, POLIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO, ÍNTEGRA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
74	1.000	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, CACAU, MALTODEXTRINA, GORDURA VEGETAL, OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO E ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO LEITOSO OU FILME DE POLIÉSTER METALIZADO COM

			POLIETILENO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, ÍNTEGRO, PACOTE CONTENDO 01 OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
75	1.000	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO – ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO, SAL, ESPESSANTE, CORANTES, VITAMINAS E MINERAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO LEITOSO OU FILME DE POLIÉSTER METALIZADO COM POLIETILENO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, ÍNTEGRO, PACOTE CONTENDO 01 OU 02 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA FABRICAÇÃO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
76	500	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DE LARANJA COM LINHAÇA - ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR ORGÂNICO, FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, OVO EM PÓ, GORDURA AROMATIZANTE, FERMENTO QUÍMICO, EMULSIFICANTE E CORANTE NATURAL. MÍN DE 8,3 G DE PROTEÍNA EM 100G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG CADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO DE 5 A 15KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
77	500	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO PÃO DE QUEIJO – FONTE DE FIBRA. INGREDIENTES BÁSICOS: POLVILHO DOCE, LEITE EM PÓ INTEGRAL, OVO EM PÓ, FIBRA SOLÚVEL, QUEIJO EM PÓ, GORDURA LOW TRANS, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS, AROMATIZANTE, EMULSIFICANTES E CORANTE NATURAL. MÍN DE 8,6G DE PROTEÍNA EM 100G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG CADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO DE 5 A 15KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
78	300	KG	MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO SABOR BANANA COM CANELA – COM CANELA SEM GLÚTEN COM FIBRAS. INGREDIENTES BÁSICOS: AMIGO DE MILHO, AÇÚCAR, FARINHA DE ARROZ, OVO EM PÓ, LEITE EM PÓ OU SORO DO LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL, POLVILHO, FARINHA DE MILHO, FARINHA DE BANANA VERDE, BANANA DESIDRATADA, GLUCOSE EM PÓ, CANELA EM PÓ, ALBUMINA, FERMENTO QUÍMICOS, FIBRA SOLÚVEL E GOMA XANTANA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG CADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS CONTENDO DE 5 A 15KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
79	600	KG	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE COM FIBRAS – INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, 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 POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG CADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS COTNENDO DE 5 A 15 KG. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
80	100	SACO	MISTURA PARA PÃO FRANCÊS - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL HEMICELULOSE, ENZIMAS ALFA-AMILASE E AMILOGLUCOSIDASE, GLÚTEN, ESTABILIZANTES E ANTIOXIDANTES (TIPOS E QUANTIDADES PERMITIDOS POR LEI). SACOS DE 25KG CADA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A RDC Nº 360.
81	40	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 ATE 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
82	2.000	KG	NHOQUE DE SOJA – COZIDO E CONGELADO. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE SOJA INTEGRAL NÃO TRANSGÊNICA, EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, FIBRA DE AVEIA, AMIDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MARGARINA DE PALMA, OVO, SAL, ÁGUA E CONDIMENTOS NATURAIS. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO BAIXA DENSIDADE ATÓXICO ESPECÍFICO PARA ALIMENTOS COM CAPACIDADE PARA 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA.
83	2.250	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.
84	4.000	KG	PEITO DE FRANGO (IQF) – SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO, CONGELADO EM PROCEDIMENTO DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). A CARNE DEVERÁ SER MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E COM REGISTRO NO SIF E DIPOA, CONFORME PORTARIA Nº 368 DE 04/09/97 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. O PRODUTO DEVERÁ SER LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. COMPOSIÇÃO DE ÁGUA MÁXIMA DE 6%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ

			ESTAR CONGELADO E EMBALADO EM PLÁSTICO DE POLIETILENO, FLEXÍVEL, ATÓXICO, NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE OU NÃO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, TERMOSSOLDADO. OS PACOTES DEVERÃO CONTER DE 01 A 02 KG. O FORNECIMENTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA CVS 6 DE 10/03/1999 E COM O DECRETO ESTADUAL Nº 12.486/78 – NTA 03; RESOLUÇÃO RDC Nº 359 E 360. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.
85	40	KG	PRESUNTO COZIDO DE CARNE SUÍNA - INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E SIF BRASIL, CONDICIONADO EM PEÇA ÚNICA, HERMETICAMENTE FECHADO, PESANDO ENTRE 01 A 05 KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A N.T.A. 11 (DECRETO Nº 12.486, DE 20.10.78).
86	200	PCT	QUEIJO RALADO - QUEIJO PARMESÃO, RALADO; EMBALADO EM PLÁSTICO APROPRIADO, INVIOVÁVEL, COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES E 4 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA 359/97 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. PACOTE COM NO MÍNIMO 100 GRAMAS.
87	30	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.
88	500	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.
89	1.500	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.
90	3.000	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG – PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA E DERIVADOS), EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU POR PROCESSO DE EXTRUSÃO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE AMIDO, SOJA OU DERIVADOS, CORANTES NATURAIS, SAL, AÇÚCAR E CONSERVADORES (NITRATO E NITRITO DE SÓDIO OU NITRATO E NITRITO DE POTÁSSIO). DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. NÃO SERÁ ACEITO EMBALAGEM COM RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, NEM FURÓS, 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.
91	2.000	KG	SALSICHA DE PERU - PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE PERU, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA E DERIVADOS), EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU POR PROCESSO DE EXTRUSÃO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE AMIDO, SOJA OU DERIVADOS, CORANTES NATURAIS, SAL, AÇÚCAR E CONSERVADORES (NITRATO E NITRITO DE SÓDIO OU NITRATO E NITRITO DE POTÁSSIO). DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO QUE APRESENTE SUPERFÍCIE ÚMIDA E/OU PEGAJOSA, EXSUDATO LÍQUIDO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. 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.
92	1.500	KG	SASSAMI DE FRANGO – TIPO FILEZINHO – 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.
93	200	UN	SUCO TROPICAL DE ACÉROLA – 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).
94	200	UN	SUCO TROPICAL DE CAJU – 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).
95	200	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).
96	300	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).

COTA RESERVADA: PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA “ME” E “EPP”

ITEM	QUANT.	APRES.	OBJETO
97	1.900	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.
98	5.000	KG	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - LONGO FINO, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, GRÃOS INTEIROS, COR CLARA, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO NO MÍNIMO 80% DE GRÃOS ÍNTEGROS, NÃO SENDO PERMITIDA A MISTURA DE CLASSES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 05 (CINCO) KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, ÍNTEGRO, CONTENDO 30 (TRINTA) KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 263/2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.
99	1.250	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA PANIFICAÇÃO – ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM QUALIDADE DE GLÚTEN FORTE, OBTIDA DA MOAGEM DE MESCLAS DE TRIGOS LIMPOS E DE BOA QUALIDADE. A FARINHA DEVE TER COR CREME E ESTAR LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS. ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES E SINAIS DE MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE RÁFIA TRANÇADO OU SACO DE RÁFIA TRANÇADO LAMINADO INTERNAMENTE COM POLIETILENO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
100	1.000	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.
101	750	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.

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

DAS AMOSTRAS:

A critério do pregoeiro e equipe de apoio, poderão ser solicitadas AMOSTRAS aos vencedores do certame, para verificação de sua compatibilidade com as especificações do edital, que serão analisadas pela nutricionista da Prefeitura.



Prefeitura Municipal de Juquiá

RUA MOHAMAD SAID HEDJAZI, Nº 42 – BAIRRO FLORESTA JUQUIÁ – SP –

CEP 11800-000 – TELEFAX (013) 3844-6111

CNPJ/MF 46.585.964/0001-40 – INSCR. ESTADUAL ISENTA

www.juquia.sp.gov.br

licitacao@juquia.sp.gov.br

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

As amostras, quando solicitadas, deverão ser entregues na sede da Prefeitura localizada na Rua Mohamad Said Hedjazi, 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, no prazo de **05 (cinco)** dias, contados do término da fase de lances do pregão.

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

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

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 0XX/2019 PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019

Aos dias do mês de do ano de 2019, na cidade de Juquiá, Estado de São Paulo, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ**, pessoa jurídica de direito público sito na Rua Mohamad Said Hedjazi, 42, Bairro Floresta, Juquiá/SP, inscrita no CNPJ/MF 46.585.964/0001-40 representada neste ato pelo Secretário Municipal de Governo e Administração, Senhor **ALAN RODRIGO DE ALMEIDA CORREA**, portador do CPF/MF sob nº 255.571.278-01, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa _____, sito na _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, representada neste ato por _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, doravante denominado **CONTRATADO**; para proceder, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal 385/2009 de 26 de fevereiro de 2009, o Decreto Municipal 553/2010 de 11 de agosto de 2010, Decreto Municipal 608/2011 de 15 de fevereiro de 2011, e subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial nº 001/2019 – Processo Administrativo 003/2019, **RESOLVE** registrar os preços para a aquisição dos itens conforme consta no Anexo I, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O presente instrumento de Ata de Registro de Preços tem por objeto o Registro de Preços para Aquisição de gêneros alimentícios para uso das Secretarias Municipais, pelo período de 12 (doze) meses.

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

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

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

3.1 Os produtos deverão ser entregues nos locais a serem indicados pela municipalidade, no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento da nota de empenho e/ou pedido, emitido pela seção competente do ÓRGÃO CONTRATANTE.

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 dos Departamentos do ÓRGÃO CONTRATANTE; devendo ser entregues e descarregados por funcionários do FORNECEDOR nos locais a serem indicados pela municipalidade, no prazo acima estipulado, correndo por conta do FORNECEDOR as despesas decorrentes de embalagem, frete, carga e descarga, seguros, mão de obra, etc.

3.3 O FORNECEDOR obriga-se a fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes em sua proposta nos termos do **Termo de Referência – ANEXO I**.

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

4.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega dos materiais, devendo a nota fiscal estar devidamente assinada pelo Diretor do Departamento e/ou pessoa responsável, por ela indicada. O documento fiscal deverá ser do estabelecimento que apresentou a proposta vencedora da licitação para aquele item.

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

5.1 O preço ofertado permanecerá fixo e irremovível.

CLÁUSULA SEXTA DA GARANTIA DO MATERIAL

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

CLÁUSULA SETIMA – DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

7.1. Dos direitos

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

7.2. Das Obrigações

7.2.1 Constituem obrigações do ÓRGÃO CONTRATANTE:

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

7.2.2 Constituem obrigações do FORNECEDOR:

- a) Descrever detalhadamente o produto ofertado, mesmo que seja igual à descrição do Edital;
- b) Entregar ao ÓRGÃO CONTRATANTE, somente produtos cujo período de validade seja igual ou superior a 70 % do prazo total da validade do produto indicado na embalagem, no momento de sua entrega no almoxarifado;
- c) 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;
- d) Prestar garantia pelo prazo ofertado na proposta a partir do termo de aceite dos itens, durante o qual correrão por sua conta as despesas de qualquer natureza;
- e) Prover o adequado transporte dos produtos, objeto do presente ajuste;
- f) O FORNECEDOR deverá comprovar, no momento da entrega dos produtos, a identidade e qualidade de cada item;
- g) 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;
- h) 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;
- i) Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do presente ajuste.

- j) Comunicar o ÓRGÃO CONTRATANTE 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;
- k) Cumprir todas as orientações do ÓRGÃO CONTRATANTE para fiel cumprimento do objeto da Ata de Registro de Preços firmada;
- l) Não transferir total ou parcialmente o objeto deste ajuste para terceiros;
- m) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do ÓRGÃO CONTRATANTE prestando todos os esclarecimentos solicitados e atender as reclamações caso ocorram; e

CLÁUSULA OITAVA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

8.1.2 multas sobre o valor total da nota de empenho;

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

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

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

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

8.1.3 - Suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração por período não superior a 02 (dois) anos e, se for o caso, descredenciamento no Cadastro Municipal, pelo prazo de até 5 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou, ainda, até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;

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

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

CLÁUSULA NONA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

9.1 O FORNECEDOR terá seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

c) tiver presentes razões de interesse público

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

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

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

a) inexecução parcial ou total dos termos registrados na Ata do Registro de Preços;

b) decretação de falência, pedido de concordata, liquidação judicial ou extrajudicial ou suspensão pelas autoridades competentes das atividades do FORNECEDOR;

c) inobservância de dispositivos legais;

d) dissolução de empresa Fornecedora;

e) nos demais casos previstos no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

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

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

a) Descumprimento do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93 sem prejuízo das sanções penais cabíveis;

b) Lentidão do seu cumprimento, levando o ÓRGÃO CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento, nos prazos estipulados;

c) Atraso injustificado na entrega das mercadorias;

d) Paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação ao ÓRGÃO CONTRATANTE da Ata;

e) Subcontratação total ou parcial do objeto do contrato, ou associação da empresa FORNECEDORA com outrem, cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem expressa anuência do ÓRGÃO CONTRATANTE da Ata;

f) Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como, a de seus superiores.

CLÁUSULA DECIMA - DO FORO

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

E por estarem de acordo com as condições aqui estipuladas, lavrou - se o presente instrumento de Ata de Registro de Preços, em 03 (três) vias de igual teor e para o mesmo efeito, o qual, após lido e achado conforme, vai assinado pelas partes: ÓRGÃO CONTRATANTE, FORNECEDOR e testemunhas.

Juquiá, ____ de _____ de 20__.

Pela CONTRATANTE

Pelo FORNECEDOR

Prefeito Municipal

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

TESTEMUNHAS:

Nome Completo

Nome Completo

RG N

RG N

CPF N.

CPF N.

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA

Jurídico

ANEXO III

MODELO DE TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

CONTRATADA: (EMPRESA CONTRATADA).

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: _____

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

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damos-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Juquiá, ____ de _____ de 2.0__.

PELA CONTRATANTE

ALAN RODRIGO DE ALMEIDA CORREIA
SECRETÁRIO DE GOVERNO E ADMINISTRAÇÃO

PELA CONTRATADA

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL)
(EMPRESA)

ANEXO IV - MODELO DE
CRENCIAMENTO DO REPRESENTANTE DA LICITANTE

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2019

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

A (nome da empresa licitante), inscrita no CNPJ sob n.º _____ por seu representante legal (nome e qualificação do representante legal – conf. doc. ANEXO*), credencia como seu representante o Sr. _____, RG. Nº _____, CPF nº _____, para em seu nome participar do certame em epígrafe, conferindo-lhe poderes específicos para formular lances, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição, e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, na sessão pública de processamento do Pregão.

(LOCAL E DATA)

(REPRESENTANTE LEGAL)

OBS.:

***O credenciamento deverá vir acompanhado da documentação necessária para comprovação da validade do mesmo, conforme previsto no item 4 do Edital.**

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO
ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2019
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
PARA USO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS

A _____ (nome da empresa licitante), inscrita no CNPJ 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 20__.

Representante legal
(com carimbo da Empresa)

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

**ANEXO VI - MODELO DE
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE**

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2019

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

A empresa _____ (nome da empresa licitante), inscrita no CNPJ sob n.º _____ com sede à Rua _____ (endereço completo da licitante), por seu representante legal _____ (nome e qualificação do representante legal), para fins de participação no procedimento licitatório do Pregão Presencial Nº 001/2019, 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 c/c o inciso V do artigo 27, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;
4. tomou conhecimento de todas as informações e especificações do Edital, e que aceita as condições nele estabelecidas, para o fiel cumprimento das obrigações do objeto da licitação.
5. Caso esta empresa venha a sagrar-se vencedora desta licitação, indica a seguir as informações solicitadas no subitem 7.1.4 "d" do edital:

Responsável (is) _____
que assinará (ão) o Termo de Contrato, 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 20__.

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 VII – MODELO DE
DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**A
PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2019
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
PARA USO DAS 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 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 Presencial nº 001/2019, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUIÁ.

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

Local, ____ de ____ de 2019.

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 DE DOCUMENTO
COMPROVANDO O SEU ENQUADRAMENTO.**

ANEXO VIII - RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2019

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

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ N.º: _____

ENDEREÇO: _____

E-MAIL: _____

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

REPRESENTANTE PARA CONTATO: _____

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

LOCAL: _____, _____ DE _____ 2019

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 fax ou e-mail de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.