**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 016/2023.**

**PROCESSO Nº 085/2023.**

O Município de Guatapará, Estado de São Paulo, através da Secretaria Municipal de Administração e Finanças, torna público que, **no dia 23/08/2023 às 09h00m**, na sede do Município, sito à Rua dos Jasmins n. 296, realizar-se-á licitação, na modalidade pregão presencial, do tipo menor preço unitário, que visa o Registro de Preços, **para aquisição de carnes, estocáveis e formulados a serem utilizados na Merenda Escolar, conforme disposições contidas neste Edital e especificações constantes no Anexo I,** que será regida pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal nº. 8.666 / 93, com suas alterações legais, pela Lei Complementar nº. 123 / 2006, com nova redação dada pela Lei Complementar 147/2014, Decreto nº. 606 de 10 de fevereiro de 2005 e outras normas aplicáveis à espécie.

**1. DO OBJETO**

1.1 **Constitui objeto do presente pregão o Registro de Preços, para aquisição de carnes, estocáveis e formulados a serem utilizados na Merenda Escolar, conforme disposições contidas neste Edital e especificações constantes no Anexo I.**

**1.2** As licitantes deverão enviar **amostras de todos os itens cotados** para a Cozinha Piloto, com sede à Rua Sibipirunas nº 65 – Centro – cidade de Guatapará-SP, **impreterivelmente** **até as 08h30m do dia 23/08/2023**, sendo que, a **não entrega das mesmas dentro do prazo determinado desclassificará o licitante com relação ao respectivo ítem.**

**1.3** Os produtos, conforme o caso, serão submetidos às análises técnicas abaixo e ficam os licitantes cientificados de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados:

**A – Análise Visual:**

Embalagem: Tipo e Peso

**B – Análise Sensorial:**

Aspecto;

Textura;

Cor;

Odor;

Sabor (quando for o caso);

Cocção e Rendimento (quando for o caso);

Consistência (quando for o caso)

**Critérios de análise visual:**

Os gêneros alimentícios, de acordo com os anexo I deveão conter claramente as informações necessárias para sua real análise.

**Critérios de análise sensorial:**

Os produtos, objeto da presente licitação, deverão ser avaliados conforme abaixo:

Exemplo: Aspecto:

( ) Bom ( ) Desclassificado

Obs: Embalagens deferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pelos interessados, estando porém sujeitas à aprovação do setor competente.

1.3 Fica reservado à Administração em qualquer fase do certame e durante a execução do contrato, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade dos gêneros alimentícios cotados. Para tanto, os gêneros alimentícios serão submetidos às análises técnicas pertinentes, conforme ítem 1.2.1 e ficam desde já cientes os licitantes de que os gêneros alimentícios considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados.

**2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1 Poderão participar deste certame licitatório, todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e, que preencherem as condições de credenciamento constantes do presente edital, sendo vedada a participação de empresas declaradas inidôneas ou suspensas pelo Poder Público de qualquer esfera ou sob processo de concordata, falência, concurso de credores, em dissolução ou liquidação.

**3. DA COMPOSIÇÃO DESTE EDITAL (ANEXOS)**

3.1 Fazem parte integrante e indissociável deste Edital, como se nele estivessem transcritos, os seguintes Anexos:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação;

Anexo III - Formulário para Apresentação de Proposta de Preço;

Anexo IV - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente a Habilitação;

Anexo V - Declaração de Não Emprego de Menor;

Anexo VI - Minuta de Ata de Registro de Preços;

Anexo VII - Termo de Credenciamento;

Anexo VIII - Cadastro da Licitante

Anexo IX - Declaração tem pleno conhecimento do Edital e de seus Anexos.

**4. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

4.1 Os recursos financeiros serão atendidos por verbas próprias, constantes do orçamento vigente, suplementada se necessário:

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

Ficha dotação nº 121

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 01 – 12 (Tesouro)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

Ficha dotação nº 122

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 13 05 – 200 (Federal – PNAE)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

Ficha dotação nº 120

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 07 05 - 200 (Federal – Qse)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

Ficha dotação nº 123

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

Fonte de Recurso: 44 02 – 230 (Estadual – Ensino médio)

**5. DA ENTREGA DOS ENVELOPES 01 e 02, DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO, TERMO DE CREDENCIAMENTO E DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

5.1. **No dia e local e somente até as 09h00m**, será admitido o protocolo dos envelopes, que deverão ser entregues junto ao setor de protocolo do município, sob pena de não aceitação da participação no presente certame licitatório:

5.1.1. **Os Envelopes nº. 01** – “**PROPOSTA COMERCIAL**” e **nº. 2** “**DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**”, em envelopes distintos, devidamente lacrados, indevassáveis e identificados na forma deste Edital;

5.1.2. **DECLARAÇÃO**, firmada pelo responsável legal da empresa licitante, com indicação do nome, cargo e R.G. do mesmo, constando o cumprimento dos Requisitos de Habilitação exigidos neste edital, conforme ANEXO II, sob pena da não aceitação da licitante neste certame, nos termos do disposto no item 9.2. deste Instrumento Convocatório e juntamente com este deverá ser apresentado o ato constitutivo, estatuto ou contrato social da licitante para fins de comprovação de que a referida declaração foi firmada pelo responsável legal da empresa.

5.1.3. Tratando-se de procurador, deverá apresentar o instrumento de procuração pública ou particular, com firma devidamente reconhecida, constando poderes específicos para representar legalmente a empresa, bem como, poderes específicos para formular lances verbais, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição, apresentar razões recursais e contra-razões para a prática de todos os atos pertinentes e inerentes a este certame, sendo que para este caso poderá ser apresentado o Termo de Credenciamento, conforme ANEXO VII, com firma devidamente reconhecida, devendo apresentar, ainda, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social da licitante para fins de comprovação dos poderes do outorgante do referido instrumento, e documento pessoal de identificação com foto; ou

5.1.4. Tratando-se de proprietário, sócio, dirigente ou pessoa de condição assemelhada, deverá apresentar documento comprobatório da sua condição, no qual estejam expressos os seus poderes para exercer os direitos e assumir obrigações em nome daquela, também acompanhado, de documento pessoal de identificação com foto.

5.2. O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

5.3. Não será admitido o credenciamento de um mesmo representante para mais de uma empresa.

5.4. No caso de ser apresentado qualquer documento através de cópia, a mesma deverá estar devidamente autenticada.

5.5 **Para os efeitos da Lei Complementar n. 123 / 2006** **e Lei Complementar nº 147/2014**, as MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE deverão apresentar também uma **DECLARAÇÃO** nos seguintes termos:

“**DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE”**

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

(nome / razão social) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n°. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins do disposto no subitem 5.5 do Edital do Pregão Presencial nº. 016/2023, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (microempresa ou empresa de pequeno porte) nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123 / 06.

....................., \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

(assinatura do representante legal)

5.5.1 A falsidade da declaração prestada nos moldes do item acima, objetivando os benefícios da Lei Complementar n. 123 / 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa consistente na aplicação de multa, no importe de 20% (vinte por cento) do valor global da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos.

**6. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO**

6.1 O envelope nº 01 – “Proposta Comercial” e o envelope nº 02 – “Documentos Necessários à Habilitação” ***deverão ser apresentados até às 09h00m do dia 23 de agosto de 2023,*** separadamente, em 02 envelopes lacrados e rubricados em seu fecho, contendo em sua parte externa, os seguintes dizeres a seguir delineados:

**ENVELOPE 1 – “PROPOSTA COMERCIAL”**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 016/2023**

**RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE**

**ENDEREÇO COMPLETO**

**CNPJ**

**ENVELOPE 2 – “DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO”**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 016/2023**

**RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE**

**ENDEREÇO COMPLETO**

**CNPJ**

6.2 A proposta comercial deverá ser apresentada com base nas disposições deste Edital e seus anexos, especialmente, no Termo de Referência - ANEXO Ie conforme modelo fornecido (ANEXO III), em 1 (uma) via, datilografada ou impressa por qualquer processo eletrônico, em língua nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras, borrões e entrelinhas, sendo todas as suas folhas identificadas com a razão social da empresa, e preferencialmente rubricadas e numeradas, devendo a última ser datada e assinada pelo representante legal da empresa licitante com a devida identificação do mesmo.

6.3 Os licitantes que queiram participar com Matriz e executar o objeto com filial, deverão **OBRIGATORIAMENTE** apresentar todos os documentos necessários exigidos no edital tanto da matriz quanto da filial.

**7. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 “PROPOSTA COMERCIAL”**

7.1 A proposta comercial deverá mencionar os seguintes elementos:

**a)** Razão Social, endereço e CNPJ da licitante;

**b)** Número do Pregão a que se refere a proposta;

**c)** Prazo de validade da proposta: mínimo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação;

**d)** Relação do objeto cotado, constando o número de ordem de apresentação dos itens, de acordo com a disposição contida no Anexo III deste edital, quantidade, unidade**,** valor unitário proposto e total de cada item, em expressão monetária vigente no Brasil e, em havendo divergência ou discrepância entre os valores unitários e global, prevalecerá o valor unitário;

**e)** Nos valores propostos deverão estar inclusos todos e qualquer encargos inerentes ao fornecimento objeto deste certame licitatório, tais como tributos, taxas, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguro etc. incidentes direta ou indiretamente para o integral cumprimento da proposta apresentada, sendo que a **proposta deverá conter preços expressos em algarismos com duas casas decimais.**

**f)** **Condições de pagamento:** Medição semanalmente, com pagamento em até 20 (vinte) dias após a apresentação do documento fiscal.

**g)** **Condições de Entrega do objeto licitado:** Os gênero alimentícios (carnes, estocáveis e formulados) deverão ser entregues semanalmente, de acordo com a necessidade do município, obedecendo-se as quantidades e horários estipulados através de pedido do Setor de Merenda Escolar.

**8. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO”**

**8.1.** Os **Documentos para Habilitação** deverão ser apresentados em uma via inclusa no respectivo Envelope nº. 02 – “Documentos para Habilitação”, preferencialmente numerados seqüencialmente e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da licitante ou preposto, devendo a sua apresentação ser conforme a disposição do art. 32, “caput” da Lei nº. 8.666 / 93, com suas alterações legais, sendo que deverão ser apresentados os seguintes documentos, sob pena de Inabilitação do proponente:

**8.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**, que conforme o caso consistirá em:

**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, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

**c)** Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da eleição dos administradores ou 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.

**OBSERVAÇÃO:** A apresentação do documento exigido por este item fica dispensada desde que o mesmo já tenha sido apresentado para fins de credenciamento, nos termos do item 5 deste instrumento convocatório;

**8.1.2. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA**, que será satisfeita através da apresentação dos seguintes documentos:

**8.1.2.1.** **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** (CNPJ);

**8.1.2.2.** **Prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**8.1.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

**8.1.2.4. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

**8.1.2.5. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante expedida pelo órgão competente.

**8.1.2.6.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943. (Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011)

**8.1.2.7.** Prova de regularidade perante o **FGTS**;

**OBSERVAÇÃO:** Serão aceitos documentos e certificados de regularidade fiscal obtidos na rede Mundial de Computadores - Internet, estando condicionado ao fato de que os mesmos poderão ter a sua validade confirmada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, nos respectivos sites.

**8.1.3.** Qualificação econômico-financeira, que será satisfeita através da apresentação do seguinte documento:

**8.1.3.1.** Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**8.1.4.** Qualificação Técnica, que será satisfeita através da apresentação do seguinte documento:

**8.1.4.1.** Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, que comprovem quantitativos razoáveis, assim considerados de 50% (cinqüenta por cento) a 60% (sessenta por cento) da execução pretendida (Súmula nº 024 – TCE).

**8.1.4.1.1.** O(s) atestado(s) deverá(ao) conter:

- Prazo contratual, datas de início e término;

- Objeto fornecido;

- Quantidades fornecidas;

- Caracterização do bom desempenho da licitante;

- Outros dados característicos e,

- A identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário.

**8.1.4.1.2.** A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante.

**8.1.5.** Os licitantes deverão apresentar as seguintes **DECLARAÇÕES**:

**8.1.5.1.** **DECLARAÇÃO** emitida pelo representante legal de que tem pleno conhecimento deste Edital e seus Anexos, bem como, de que recebeu todos os documentos e informações necessárias, os quais possibilitaram a correta elaboração de sua proposta comercial, declarando por fim, que aceita e se submete a todas as condições estabelecidas no presente Edital, conforme modelo constante do Anexo IX deste Edital.

**8.1.5.2.** **DECLARAÇÃO** emitida pelo representante legal constando a inexistência de fato impeditivo legal de licitar ou contratar com órgãos ou entidades da Administração Pública em geral, conforme modelo constante do Anexo IV deste Edital.

**8.1.5.3.** **DECLARAÇÃO** emitida pelo representante legal de que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do Anexo V deste Edital.

**8.2.** Os documentos exigidos deverão estar com prazo vigente e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada em cartório competente ou por servidor da Administração, ou por publicação em órgão de imprensa oficial.

**8.3.** Nas hipóteses referidas no item anterior, não serão aceitos protocolos e documentos com prazo de validade vencido, ou na forma legal em se tratando de ME.

**8.4.** Qualquer certidão exigida nesta licitação, quando a mesma não estipular seu prazo de validade, deverá ser atualizada dentro de 90 (noventa) dias de sua emissão.

**8.5.** Caso a licitante seja a matriz e a executora do contrato seja a filial, os documentos referentes a Habilitação deverão ser apresentados em nome da Matriz e da filial, simultaneamente. Entretanto, aqueles documentos que são expedidos exclusivamente em nome da matriz, serão aceitos, desde que conste nos mesmos, a abrangência da respectiva filial que executara o contrato, sendo certo que a certidão negativa de falência e concordata deverá ser expedida pelo distribuidor do principal estabelecimento.

**9. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES**

**9.1.** **No dia e no local e somente até as 09h00m, neste Edital**, os envelopes deverão ser protocolados no setor de protocolo, sob pena de não participação no certame licitatório.

**9.1.1.** DECLARAÇÃO separada de qualquer dos envelopes exigidos no subitem abaixo, declarando expressamente que cumpre os requisitos de habilitação para o presente certame, conforme modelo do ANEXO II deste Edital;

**9.1.1.1.** Em se tratando de microempresa e empresa de pequeno porte, a declaração de que trata o item 5.5 deste edital, sob pena de não fazer jus às disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.

**9.1.2.** Em envelopes devidamente fechados, indevassáveis e identificados na forma prevista neste Edital, a documentação exigida para PROPOSTA COMERCIAL (envelope nº. 1) e para a HABILITAÇÃO (envelope nº. 2).

**9.1.3.** TERMO DE CREDENCIAMENTO, conforme ANEXO VII, com firma devidamente reconhecida.

**9.2.** A não entrega da Declaração exigida no subitem 9.1.1 deste Edital implicará no não-recebimento, por parte do Pregoeiro, dos envelopes contendo a documentação da Proposta Comercial e de Habilitação e, portanto, a não-aceitação da licitante neste certame.

**9.3.** Fica, desde já, expressamente definido que não será aceita a entrega de documentos para participação nesta licitação além do horário previsto neste edital, sendo que aqueles que chegarem depois do horário definido não serão recebidos.

**9.4.** Encerrada a fase de protocolo dos documentos exigidos na licitação, o pregoeiro concluirá, se ainda não o tiver feito, o exame dos documentos de credenciamento dos representantes das licitantes tal como previsto no item 5 supra, exame este efetivado antes da abertura da sessão.

**9.5.** Concluídas a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação e de credenciamento dos representantes das licitantes, o Pregoeiro promoverá a abertura dos envelopes contendo as propostas comerciais, conferindo-as e rubricando-as em todas as suas folhas.

**9.6.** Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**10. DO JULGAMENTO**

**10.1. DIVISÃO POR ETAPAS PARA ORDENAMENTO DOS TRABALHOS**

**10.1.1.** O julgamento da licitação será dividido em duas etapas: a) Classificação das propostas; e b) Habilitação, e obedecerá, quanto à classificação das propostas comerciais, ao critério do **MENOR VALOR UNITÁRIO (ITEM A ITEM)**.

**10.1.1.1.** Etapa de classificação dos preços propostos, compreendendo a ordenação das propostas de todas as licitantes, classificação das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, oferta de lances verbais das licitantes proclamadas para tal, classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao valor.

**10.1.1.2.** Etapa de habilitação compreendendo a verificação e a análise dos documentos apresentados no envelope “Documentos para Habilitação” da licitante classificada em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente Edital.

**10.2. DA ETAPA DE CLASSIFICAÇÃO DE PREÇOS**

**10.2.1.** Serão abertos os envelopes nº. 01 - “Proposta Comercial” das licitantes.

**10.2.2.** O Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas comerciais para o fornecimento do objeto da presente licitação e os respectivos valores ofertados item a item.

**10.2.3.** O Pregoeiro fará a ordenação dos valores das propostas – item a item, em ordem crescente, de todas as licitantes.

**10.2.4.** O Pregoeiro classificará a licitante da proposta de **MENOR VALOR UNITÁRIO (ITEM A ITEM)** e aquelas licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores para cada item em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais.

**10.2.4.1**. O valor máximo, em reais, das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, conforme subitem 10.2.4, será o valor da proposta válida de menor valor por item, multiplicada por 1,10 (um vírgula dez), desprezando-se a terceira casa decimal.

**10.2.5.** Quando não houver, pelo menos, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

**10.2.5.1.** Para o computo das melhores propostas conforme subitem anterior, até o máximo de 3 (três), será considerado a de menor valor para cada item, acrescida de 02 (duas) outras propostas.

**10.2.6.** Em seguida, será iniciada a fase de apresentação de lances verbais a serem propostos pelos representantes das licitantes classificadas para tanto, lances verbais estes que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, ficando definido que o valor do primeiro lance verbal deverá ser inferior ao valor da menor proposta escrita ofertada.

**10.2.7.** O Pregoeiro convidará os representantes das licitantes classificadas (para os lances verbais), a apresentar, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escrita classificada com o maior preço, prosseguindo seqüencialmente, em ordem decrescente de valor.

**10.2.8.** Caso não mais sejam realizados lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO** (ITEM A ITEM).

**10.2.9.** A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva.

**10.2.10.** Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário para o respectivo item e o valor estimado para fornecimento deste mesmo item do objeto licitado.

**10.2.11.** Declarada encerrada a etapa competitiva e classificadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito, sendo observado, para efeitos da Lei Complementar nº. 123/06, o disposto no item 10.4 “DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE”, deste Edital.

**10.2.12.** Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão.

**10.2.13.** Nas situações previstas nos subitens 10.2.9, 10.2.12 e 10.3.4, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido o melhor preço.

**10.2.14.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às sanções administrativas constantes do subitem 13.1, deste Edital.

**10.2.15.** Será desclassificada a proposta que contiver preço ou prestação do serviço condicionada a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza, não previstos neste Pregão Presencial, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

**10.2.16.** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta específica.

**10.3. DA ETAPA DE HABILITAÇÃO, DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA E ADJUDICAÇÃO.**

**10.3.1.** Efetuados os procedimentos previstos no item 10.2 deste Edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos para Habilitação" desta licitante.

**10.3.2.** As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

**10.3.2.1.** A não apresentação dentro do Envelope nº. 2 – Documentação para Habilitação, de qualquer documento exigido neste Edital, para fins de habilitação, implicará na inabilitação da empresa licitante.

**10.3.3.** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeitos de habilitação, conforme item 08 deste Edital, sob pena de inabilitação, ainda que essa apresente alguma restrição.

**10.3.4.** Havendo alguma restrição na documentação para comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da declaração de vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, devendo a empresa interessada apresentar as respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**10.3.5.** A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem 10.3.4., implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**10.3.6.** Constatado o atendimento das exigências previstas neste Edital, a empresa licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação, pelo próprio Pregoeiro, na hipótese da inexistência de recursos, e, homologado pelo Prefeito Municipal, na hipótese de existência de recursos e desde que os mesmos sejam improvidos, face ao reconhecimento da regularidade dos atos procedimentais.

**10.3.7.** Se a empresa licitante desatender às exigências de habilitação definidas neste Edital, o Pregoeiro examinará a oferta subseqüente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante, declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto do certame, pelo Pregoeiro.

**10.3.8.** Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará as licitantes credenciadas, as propostas escritas e as propostas verbais finais apresentadas, a ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pelo Pregoeiro, sua Equipe de Apoio e pelo(s) representante(s) credenciado(s) da(s) licitante(s) ainda presente(s) à sessão.

**10.3.9.** Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja assinado o respectivo contrato. Após esse fato, ficarão por 20 (vinte) dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo esse prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

**10.3.10.** Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, será feita, pelo Pregoeiro, a adjudicação do objeto da licitação à licitante declarada vencedora, com posterior encaminhamento dos autos a autoridade superior para homologação do certame e decisão quanto à contratação; na hipótese de existência de recursos, os autos serão encaminhados ao Prefeito Municipal para julgamento e, em caso de improvimento, adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora, homologação do certame e decisão quanto à contratação.

**10.4** **“DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE”**

**10.4.1** Nos termos dos artigos da Lei Complementar nº. 123/06, após a classificação final dos preços propostos, como critério de desempate, será dada preferência à contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte desde que o menor preço ofertado não seja de uma microempresa ou empresa de pequeno porte.

**10.4.2.** O empate mencionado no caput deste item será verificado na(s) situação(ões) em que a(s) proposta(s) apresentada(s) pela microempresa ou empresa de pequeno porte seja igual ou até 5% (cinco por cento) superiores à(s) proposta(s) mais bem classificada(s) em cada item, ocasião(ões) na(s) qual(is), proceder-se-á da seguinte forma:

**10.4.2.1** A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada no item, de acordo com o disposto no subitem 10.4.2 poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

**10.4.2.2**. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 10.4.2.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação definida no subitem 10.4.2, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**10.4.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 10.4.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**10.4.4.** Na hipótese da não-contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, na própria sessão pública, após verificação da documentação de habilitação.

**11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:**

**11.1.** Ao final da sessão, depois de declarada a licitante vencedora do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**11.2.** A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro à licitante vencedora.

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

**11.4.** Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Prefeitura Municipal de Guatapará.

**11.5.** Julgados os recursos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Prefeito Municipal, homologará a licitação e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

**11.6** A ata de registro de preços será formalizada, conforme Anexo VII.

**11.7** A licitante que convocada para assinar a ata deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída.

**11.8** Colhidas às assinaturas, o Órgão Gerenciador providenciará a imediata publicação da ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem anterior.

**12. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

12.1 A licitante, pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas no ajuste, sem a devida justificativa aceita por este órgão licitante, e sem prejuízo das demais sanções aplicáveis, ficará sujeita, a critério deste mesmo órgão licitante, às seguintes penalidades:

12.1.1 advertência;

12.1.1 multa de 10% (dez por cento) do valor global do contrato;

12.1.2 suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão licitante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

12.1.3 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base no inc. III do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

12.2 Pelo atraso na entrega do objeto licitado, observando-se as condições e o prazo de entrega previamente definido, será apenada à licitante, multa moratória de 0,1 % (zero vírgula um por cento) por dia de atraso até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto entregue em atraso, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com os arts. 86,87 e 88, da Lei nº 8.666/93, salvo se o prazo for prorrogado pela Administração.

12.3 A multa referida no subitem anterior será descontada do pagamento devido à licitante.

12.4 A licitante estará, ainda, sujeita às penalidades previstas nos arts. 90 a 97 da Lei nº 8.666/93.

**13. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

13.1 Até 02 (dois) dias úteis da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente edital.

13.2 Caberá o pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

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

13.4 A ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação vigente.

13.5 Quem impedir, perturbar ou fraudar, assegurando o contraditório e a ampla defesa, a realização de qualquer ato do procedimento licitatório, incorrerá em pena detenção, de 02 (dois) a 03 (três) anos, e multa, nos termos do art. 93 da Lei 8.666/93 e suas alterações.

**14. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

14.1 Homologado o processo licitatório pela autoridade competente, o Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Guatapará convocará o licitante vencedor para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, sob pena de decair do direito do Registro.

14.2 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação da respectiva Ata.

14.3 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Guatapará não será obrigado a adquirir os materiais referidos na Cláusula Primeira, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma hipóteses legalmente previstas para tanto, garantimos à detentora, neste caso, o contraditório e ampla defesa.

**15. DAS CONTRATAÇÕES**

15.1 O Contrato, no caso do presente Pregão, será substituído pela Nota de Empenho de Despesa na forma do artigo 62, “caput” e parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.

15.2 A adjudicatária, com os preços registrados, se obriga, nos termos deste Edital, a:

15.2.1. Após a homologação da licitação, retirar a Nota de Empenho no prazo de 02 (dois) dias, contados do recebimento da requisição emitida pelo setor competente;

15.2.2 Entregar o objeto adjudicado, nas quantidades solicitadas pelo setor competente, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho, acompanhado de Nota Fiscal com especificação e quantidade rigorosamente idêntica ao discriminado no Anexo I deste edital;

15.2.3 Substituir, ás suas expensas, no prazo de 10 (dez) dias úteis, após notificação formal, os materiais entregues em desacordo com as especificações deste Edital, seus anexos e com a respectiva proposta, ou que apresente vício de qualidade;

15.2.4 A contratada ficará obrigada a aceitar, nas condições deste edital, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes.

15.2.5 Se a licitante vencedora não cumprir o prazo do item 15.2.1, 15.2.2 e 15.2.3 ou recusar-se a retirar a nota de empenho, sem justificativa formalmente aceita pela autoridade competente, decairá do direito de fornecedor o objeto adjudicado, sujeitando-se às penalidades dispostas na seção 12 deste Edital de Pregão.

15.3 O Órgão se obriga, nos termos previstos neste edital a:

15.3.1 Receber os materiais adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas neste edital:

15.3.1.1 Os materiais serão recusados e devolvidos nas seguintes hipóteses:

a) Nota fiscal com especificação e quantidades em desacordo com o discriminado no Anexo I deste edital;

b) Os materiais entregues em desacordo com as especificações dos requisitos obrigatórios do Anexo I deste edital;

c) Apresentem vícios de qualidade ou impropriedade para o uso.

15.3.1.2 O recebimento provisório dar-se-a pelo responsável pelo almoxarifado, no ato da entrega dos materiais e da Nota Fiscal pela adjudicatária.

15.3.1.3 O recebimento provisório do material adjudicado não implica sua aceitação.

15.3.1.4 O recebimento definitivo dar-se-á após a verificação do funcionário responsável pelo setor de Almoxarife do cumprimento das especificações dos materiais, nos termos deste Edital e seus anexos e da proposta adjudicatária, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório.

**16. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS**

16.1 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

16.1.1 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

16.2 Comprovado a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados por esta Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

**17. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR**

17.1 O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa:

17.1.1 a pedido, quando:

17.1.1.1 comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

17.1.1.2 o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexeqüível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do material.

17.1.2 por iniciativa da Prefeitura Municipal de Guatapará, quando:

17.1.2.1 não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior aqueles praticados no mercado;

17.1.2.2 perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no processo licitatório;

17.1.2.3 por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.

17.1.2.4 o fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;

17.1.2.5 não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preço;

17.1.2.6 caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes;

17.1.4 Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura Municipal de Guatapará fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preço e informará aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

**18. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

18.1. As Atas de Registro de Preço decorrentes desta licitação serão canceladas:

18.1.1 automaticamente:

18.1.1.1 por decurso de prazo de vigência;

18.1.1.2 quando não restarem fornecedores registrados; ou

18.1.2 pela Prefeitura Municipal de Guatapará, quando caracterizado o interesse público.

**19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

19.1 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, atendido ao interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.

19.2 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

19.3 É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

19.4 Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

19.5 A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do resultado desta licitação não implicarão direito à contratação.

19.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal deste órgão licitante, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

19.7 O Prefeito Municipal poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49, da Lei no 8.666/93.

19.8 No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

19.9 Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital será competente o foro da comarca de Ribeirão Preto – SP.

19.10 Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subseqüente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.

19.12 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço Rua Dos Jasmins, 296 – Centro, Guatapará/SP, até dois dias úteis antes da data de abertura do Pregão.

* 1. Cópia do Edital e seus Anexos serão fornecidos, no horário normal de expediente, na sede deste órgão licitante, ou gratuitamente por meio eletrônico pelo site da Prefeitura Municipal de Guatapará pelo endereço [www.guatapara.sp.gov.br](http://www.guatapara.sp.gov.br)., mediante confirmação de recebimento.
  2. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

Guatapará, 09 de agosto de 2023.

**JURACY COSTA DA SILVA**

PREFEITO

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**DO OBJETO**

Registro de Preços para **aquisição de carnes, estocáveis e formulados a serem utilizados na Merenda Escolar, conforme disposições contidas neste Edital e especificações, conforme tabela abaixo**, a serem utilizados na Merenda Escolar, observando-se as quantidades e horários estipulados no pedido do Setor da Merenda Escolar.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do produto** | **Quant.** | **Unid.** |
| 01 | **Açafrão:**  Cúrcuma moída, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes, sem traço branco ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 500g a 1 kg. | 200 | kg |
| 02 | **Açúcar cristal**:  Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06 (seis) embalagens primarias com total de 30 (trinta) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1500 | Pct de 5kg |
| 03 | **Alimento infantil de milho:**  Enriquecido com ferro e ácido fólico.Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, vitaminas, fumarato ferroso e aromatizante vanilina. Embalagem primária: Latas de 400 (quatrocentos) gramas, devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses e fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. | 300 | Latas de 400g |
| 04 | **Ameixa seca:**  Ameixa seca; preta sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio. | 100 | kg |
| 05 | **Amido de milho**:  Caixa de 500 (quinhentos) gramas. O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Embalagem caixa contendo 500 (quinhentos) gramas devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 400 | Caixas de 500g |
| 06 | **Arroz (lavado e escolhido):**  Agulhinha especial Tipo I, beneficiado, produto 100% natural, grãos perfeitos e sadios, classe longo fino, polido (branco) e isento de impurezas, grãos in natura, produto já lavado e escolhido pronto para o preparo, atendendo as condições gerais da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, não contem glúten. Grãos inteiros mínimo de 90% úmida máxima 14%. Embalagem primaria: saco de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado com solda quente, devidamente rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco kg) e reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e não anteceder a 30 dias da entrega do produto. | 8.000 | Kg |
| 07 | **Arroz Mix (lavado e escolhido):**  Arroz (mix de arroz) constituído pela mistura aproximadamente 70% de arroz beneficiado, polido, longo fino (agulhinha), tipo 1 e 30% de arroz parboilizado tipo 1 sendo ambos de procedência nacional e isento de impurezas, grãos in natura, produto já lavado e escolhido pronto para o preparo, atendendo as condições gerais da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, não contem glúten. Grãos inteiros mínimo de 90% úmida máxima 14%. Embalagem primaria: saco de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado com solda quente, devidamente rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco kg) e reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e não anteceder a 30 dias da entrega do produto. | 24.000 | Kg |
| 08 | **Atum - EM POUCH:**  Produto elaborado com atuns íntegros, desprovidos de peles e espinhas, descabeçados, descamados, evicerados, livres de nadadeiras. Ingredientes: atum, água, caldo vegetal e sal. O produto deve ser acondicionado em embalagem flexível aluminizada (pouch), hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico que garanta a esterilidade comercial, e submetidos a processo físicos e químicos apropriados a espécie, sendo estável à temperatura ambiente e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem de 1 kg. | 1000 | KG |
| 09 | **Aveia**  Cereal rico em fibras regula o funcionamento do intestino, embalagem de 250 g. | 400 | Caixa de 250g |
| 10 | **Azeitona verde em conserva (sem caroço):**   |  | | --- | | verde; fatiada; imersa em liquido; tamanho e  coloração uniformes validade mínima 10 meses | | a contar da entrega, em balde plástico com 2000 gramas,  vedado; devendo ser considerado como peso liquido o  produto drenado | | 200 | Balde |
| 11 | **Bicarbonato de sódio:**  Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 1 kg. | 100 | Kg |
| 12 | **Biscoito doce tipo maisena**:  Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. A composição centesimal aproximada devera ser: proteínas 8,5g; lipídeos 10g; e glucídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 200g líquido devidamente identificado conforme determina a legislação. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1800 | Pct de 200g |
| 13 | **Biscoito de polvilho**:  Tradicional, salgado, assado e crocante, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 100 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega. Não pode conter açúcar em sua composição. | 1000 | Pct de 100g |
| 14 | **Biscoito salgado tipo cream cracker**:  Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e acido fólico e conter aproximadamente 62 % de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 200g cada pacote. No rotulo da embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço da empresa constando identificação completa do produto conforme preconiza a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1400 | Pct de 200g |
| 15 | **Biscoito sequinlho:**   |  | | --- | | Ingredientes: amido, ovo, açúcar, fécula de mandioca,  margarina, leite em pó desnatado, gordura vegetal,  fermentos químicos pirofosfato | | ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato  de amônio e emulsificante lecitina de soja.  Pacote de 500g | | 500 | Pct de 500g |
| 16 | **Brócolis Congelados (IQF):** O produto deve ser composto por: Brócolis 100%. Todos os produtos devem estar frescos, livres de materiais estranhos. O processo de produção de cada produto passa pelo preparo onde se retira os pedaços danificados, pelo pelador, lavagem, repasse, corte ou fatiadora (fatias com 3 a 4 mm de espessura), inspeção, tratamento térmico (Branqueamento), resfriamento, congelamento IQF (Individuality Quick Frozen). Prazo de validade: mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Armazenamento: Congelado em câmaras frigoríficas á -18˚C. Após aberto consumir em 24 horas. Embalagem primária: plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg congelado a temperatura (-18ºC) ou mais frio. Embalagem Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. | 400 | Kg |
| 17 | **Cacau em pó 100%:**  Produto puro, contendo 100% cacau, sem açúcar, sem glúten, sem amido de milho. sem conservantes e outros aditivos. com cor, sabor e odor característicos. com rótulo, contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. | 100 | Kg |
| 18 | **Canela em pó:**  Proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. | 300 | pacotes |
| 19 | **Cereal milho com chocolate:**  Formato esférico, composto basicamente de farinha de milho, açúcar, cacau, malte, sal, leite/leite condensado em pó, aromatizante, vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, niacina e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco), além de outros ingredientes desde que declarados. Não deve conter corantes. O produto deverá ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: saco transparente, atóxico, vedado hermeticamente, de 1 a 2 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 8 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. | 300 | Kg |
| 20 | **Cereal matinal sem açúcar:**  Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e edulcorantes adicionados, deverá ser fortificado com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes totalmente recicláveis, transparente, atóxico, bem vedados, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente | 250 | Kg |
| 21 | **Cereal Mix sem açúcar:**  Cereal infantil para bebês a partir de 6 meses, ZERO adição de açucares, composto por mix de arroz, milho, cevada, aveia e quinoa. Saches de 180g. | 1000 | Sache de 180g |
| 22 | **Cereal Mix sem açúcar com frutas:**  Cereal infantil para bebês a partir de 6 meses, ZERO adição de açucares, composto por mix de arroz, milho, cevada, aveia, quinoa e frutas naturais desidratadas. Saches de 180g. | 1500 | Sache de 180g |
| 23 | **Chimichurri:**  Ingredientes: cebola, alho, salsa. Orégano, manjericão, tomate, alecrim, mostarda e louro. Pacote de 1kg | 200 | Kg |
| 24 | **Chocolate em pó de 55% de cacau:**  Chocolate em pó contendo de 55% de cacau. Enriquecido com vitaminas e minerais e fonte de fibras. Contendo basicamente: cacau em pó, açúcar mascavo (ou açúcar orgânico), malte, fibras, vitaminas e minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Não conter corantes, conservantes e gorduras trans. Validade mínima de dez meses da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 a 2 kg e embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. | 1500 | kg |
| 25 | **Cereal Integral**  Composto de pó com no mínimo 3 (três) cereais (farinha de trigo enriquecido com hierroy, acido fólico, açúcar, cevada, sais minerais, avena, sal e vitamina) embalagem de 400 g. | 500 | Latas de 400g |
| 26 | **Chá mate**:  Erva mate queimado, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos, ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem primaria: caixa de papelão apropriada com peso de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 2000 | Caixa de 250g |
| 27 | **Coco ralado:**  Coco ralado, úmido, adoçado. Produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante e sem traços de mofo. Embalagem atóxica, intacta, cont5endo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 1 ano. Embalagem de 1 kg. | 80 | Kg |
| 28 | **Colorau:**  Corante natural de urucum, pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; hermeticamente vedado; embalagem com 1 kg. | 500 | Kg |
| 29 | **Composto Lácteo:**  Composto lácteo para crianças a partir de 1 ano, com prebióticos. Isento de sacarose. Lata 800g | 3000 | Latas de 800g |
| 30 | **Couve-flor Congelada (IQF):**  O produto deve ser composto por: Couve-flor 100%. Todos os produtos devem estar frescos, livres de materiais estranhos. O processo de produção de cada produto passa pelo preparo onde se retira os pedaços danificados, pelo pelador, lavagem, repasse, corte ou fatiadora (fatias com 3 a 4 mm de espessura), inspeção, tratamento térmico (Branqueamento), resfriamento, congelamento IQF (Individuality Quick Frozen). Prazo de validade: mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Armazenamento: Congelado em câmaras frigoríficas á -18˚C. Após aberto consumir em 24 horas. Embalagem primária: plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg congelado a temperatura (-18ºC) ou mais frio. Embalagem Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. | 400 | Kg |
| 31 | **Ervilha em conserva**: **2,7 kg**  Preparada com vegetais selecionados e produzidos em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido drenado de 2 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 50 | Latas de 2,7kg |
| 32 | **Ervilha Natural Congelada:**  Produto de primeira qualidade, acondicionada em embalagem apropriada para freezer e rótulo contendo todas as informações. Embalagem de aproximadamente 1 kg. | 300 | Kg |
| 33 | **Extrato de tomate (4.1 Kg):**  Simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Composição do produto: tomate, sal e açúcar. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. Embalagem sachê confeccionado com filme para estrutura tipo stand up pouch, contendo 4,100 kg. Deverá conter na embalagem nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, dados da empresa e outras informações. | 600 | Bag de 4,1kg |
| 34 | **Farinha de aveia:**  Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios.  Embalagem de 250g integral, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais. | 400 | Caixa 250g |
| 35 | **Farinha de mandioca Torrada e Moída**:  Obtido de ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. Seca, fina, ligeiramente torrada.  Embalagem primaria: plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical, com peso de 1 kg. Não contem Glúten. Devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 400 | kg |
| 36 | **Farinha de milho amarela**:  Composição máxima; de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3 g. na porção de 40 g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20(vinte) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 400 | Kg |
| 37 | **Farinha de trigo especial**:  Enriquecida com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg. De ácido fólico e 2,1mcg de ferro, na porção de 50g. Contem glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. Reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 200 | Kg |
| 38 | **Farinha de trigo integral:**  Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote. | 200 | Kg |
| 39 | **Farinha láctea:**  Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contem glúten.  Embalagem primaria: lata contendo 400 (quatrocentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente.  Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação  não superior a 30 (trinta) dias | 300 | Latas de 400g |
| 40 | **Fórmula Infantil:**  Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, com prebióticos. Lata de 800g | 300 | Latas de 800g |
| 41 | **Feijão Carioca Especial Tipo 1**:  Pacote de 2 Kg., natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipidios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente . Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 9.000 | kg |
| 42 | **Feijão preto especial tipo 1:**  Pacote de 2Kg., natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipidios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente . Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 1000 | Kg |
| 43 | **Fermento em pó químico em lata de 250 (duzentos e cinquenta) gramas**:  Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário,  contendo peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas.  Secundária: caixa de papelão ondulado.  devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 150 | Latas de 250g |
| 44 | **Fubá de milho**:  Fubá mimoso de milho produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado, devendo ser fabricado a partir de 1045 380 19 456 1900 30 matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve ser fortificado de ferro e ácido fólico segundo a resolução nº 344 de 13/12/02. embalagem de polietileno transparente de 500 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com | 300 | Kg |
| 45 | **Iogurte natural:**  Iogurte natural integral, pote com até 170 gramas integral, contendo em sua composição apenas leite e fermento vivo. Sem conservantes e outros aditivos, sem adição de açúcares e de sódio. com rótulo, identificação, data de fabricação e validade de pelo menos 30 dias após a entrega | 7500 | Potes |
| 46 | **Leite do tipo UHT/UAT:**  Integral, composição nutricional por 100ml de glicídeos:4,67g, proteínas: 3,30g e lipídeos: 3,32g. Embalagem cartonada e aluminizada contendo 1 litro.  O Produto deve ter registro no Ministério da Agricultura.  Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 30000 | litros |
| 47 | **Leite do tipo UHT/UAT Sem Lactose:**  Leite integral isento de lactose - embalagens Longa Vida - tetra pack, íntegras e sem vazamento que contenham data de vencimento e origem do produto. Produto com no máximo 30 dias de fabricação. DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTOS com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal(SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de RESPONSABILIDADE TÉCNICA contratada. | 1000 | litros |
| 48 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Parafuso: 500gr**  Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró- vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo técnico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RCD 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49- Massas alimentícias ou macarrão )  Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 2000 | kg |
| 49 | **Macarrão Parafuso Integral: 500gr**  Ingredientes: a base de ovos e farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isenta de material terroso, parasitas.  Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1000 | Kg |
| 50 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Pene: 500gr**  Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró- vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo técnico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RCD 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49- Massas alimentícias ou macarrão )  Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1000 | Kg |
| 51 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Argolinha**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atoxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 400 | Kg |
| 52 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atoxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 2000 | Kg |
| 53 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atoxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 2000 | Kg |
| 54 | **Manteiga com sal:**  Creme de leite e sal (cloreto de sódio). Produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Embalagem com 500g do produto, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas ( 10°C ou de acordo com fabricantes) e adequadas, respeitando a característica do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 6 meses | 4000 | Pote 500g |
| 55 | **Margarina:**  Margarina vegetal com sal pote de 500(quinhentos) gramas, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteínas 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídios, 0,0g, vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem primaria: potes plásticos contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme a legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçado contendo de 10 a doze (dez a doze)Kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 500 | Pote de 500g |
| 56 | **Milho branco para canjica tipo 1**: Embalagem primaria: sacos plásticos atoxicos transparente, resistente, termossoldado, contendo 500(quinhentos) gramas, devidamente rotulado conforme a legislação vigente, e reembalado em fardos plásticos atoxicos contendo 10 (dez) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 200 | Kg |
| 57 | **Milho verde em conserva**:  Lata com peso liquido de 2 kg. Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido drenado de 200 (duzentos)g devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 300 | Latas de 2kg |
| 58 | **Mistura para o preparo de purê de batata:**  Batata desidratada em flocos instantâneo, soro de leite em pó, maltodextrina, óleo vegetal, sal, açúcar, glutamato monossódico, aroma artificial de manteiga e corante natural cúrcuma em pó. Não contém glúten.  EMBALAGEM: Primaria:o produto é embalado em sacos de polietileno, atóxico e resistente, com peso líquido de 1kg cada. Acondicionados em caixas de papelão (embalagem secundária) reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 10 unidades, totalizando um peso líquido de 10kg.  ROTULAGEM: Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. | 280 | Kg |
| 59 | **Molho de tomate temperado (4.1 Kg):**  Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sementes, por processo tecnológico adequado. Será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. Brix entre18 e 19 (% SS).  Composição centesimal mínima: Proteínas 1,5g; lipídeos 1,5g; glicídios 6,0g, Embalagem Primaria: bag (embalagem plástica flexível, atóxica resistente e transparente) com peso de 4.100 (quatro mil e cem) gramas e deve obedecer a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 90 (noventa) dias da entrega do produto. | 600 | Bag de 4,1kg |
| 60 | **Óleo de soja vegetal embalagem Pet 900ml**:  Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml.  Embalagem Primaria tipo Pet plástica contendo 900 (novecentos)ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de seis (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 4000 | latas |
| 61 | **Orégano embalagem de 1 kg:**  Obtido de espécimes vegetais genuínos grãos, são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Nta-70 (Decreto 12.486 de 20/10/78). A amostra deverá corresponder ao produto entregue. | 50 | Pacotes de 1kg |
| 62 | **Páprica doce em pó:**  Produto natural produzido de pimentões vermelhos de boa qualidade, seco e moído. Sem conter pimenta. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes, sem traço branco ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 500g a 1 kg. | 100 | kg |
| 63 | **Polpa de tomate concentrada:**  Polpa de Tomate Concentrada, composição: 100% tomate, sem adição de açúcar sem corantes, sem estabilizantes ou conservantes; não necessita de refrigeração; embalagem plástica de polietileno, resistente, asséptica e 100% reciclável, entre 1 kg á 2 kg embaladas em caixa de papelão com 12 unidades, a embalagem deve conter nome do produto, identificação do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade. | 800 | Kg |
| 64 | **PTS (Proteína texturizada de soja):**  Obtida da extrusão de farinha desengordurada de soja contendo 50% de proteína, 15% lipídios, 27,5 glicídios, VCT 323,5 kcal, sais minerais; e 4% fibra bruta; apresentada em grãos moídos; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; embalada em saco de papel reforçado; e suas condições deverão atender a legislação vigente. Declarar marca. Amostra: apresentar uma amostra, na menor embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. | 100 | Kg |
| 65 | **Requeijão cremoso sem amido:**  Requeijão cremoso tradicional - produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de 500 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de responsabilidade técnica contratada. | 1500 | Pote de 500g |
| 66 | **Rosca sabor coco**  Farinha de Trigo (Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico), Açúcar, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Coco Ralado, Sal Refinado, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Bicarbonato de Amônio (INS 503ii), Pirofosfato Ácido de Sódio (INS 450i)), Estabilizante Lecitina de Soja (INS 450i), Aromatizante, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B3, Vitamina B12, Vitamina A, Vitamina D e Cálcio.  **Embalagem:**  **Primária:** Descrição da Embalagem  Tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A capacidade (peso líquido) será especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.  Peso liquido do produto na embalagem primária: 0,4 Kg  **Secundária**: Descrição da embalagem:  Caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e pacotesinferiores vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos. A fita adesiva deverá apresentar largura mínima de 5 cm e ter identificação do nome da empresa. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.  A embalagem secundária deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária, e contar com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da embalagem.  Peso líquido do produto na embalagem secundária: 8,0 a 12 Kg | 600 | Pacotes de 400g |
| 67 | **Sal refinado**:  Iodado pacote de 01 (um) Kg, beneficiado, isenta de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem primaria: saco de plástico contendo 01(um) Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1800 | Kg |
| 68 | **Sardinha em conserva em óleo comestível lata com peso líquido de 125 gramas. Com lacre abre fácil**  Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, a qual deve cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições.  O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível.  O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente ,e ter  - Aparência: própria  - Cor: própria  - Odor: próprio  - Sabor: próprio  - Textura: própria (caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável).  Embalagem: O produto deve referir SIF, e deverá ser acondicionado em lata em folhas de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada, inviolável, cujo material não sofra alteração por ação do produto e ser isenta de ferrugem, falhas de estanhagem ou outros defeitos, com revestimento interno e externo adequado à perfeita conservação do produto, garantindo a sua integridade durante todo o prazo de validade estabelecido.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 2800 | Latas de 125g |
| 69 | **Suco de uva integral:**  Suco de uva integral, embalagem de vidro de 1 litro. puro, ingrediente: somente uva, sem adição de conservantes e de açúcar, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 12 meses. | 1000 | Litros |
| 70 | **Suco de laranja integral sem açúcar:**  Ingredientes: suco de laranja integral. Embalagem com rotulo, data de fabricação e vencimento. Podendo ser de 2 litros. | 1000 | Litros |
| 71 | **Trigo para Kibe:**  Oriundos de grãos rigorosamente selecionados do cereal “trigo”, fragmentados. Devendo estar limpos, secos, sadios, isenta de matéria terrosa, parasitas, e de detridos animais ou vegetais. Produzido e embalado conforme determina a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes hermeticamente fechados, contendo peso liquido de 1kg de produto e deve estar devidamente rotulado. | 400 | kg |
| 72 | **Uva Passas**:  Fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. | 100 | kg |
| 73 | **Vinagre branco**:  Frasco de 750 (setecentos e cinqüenta) ml, produzido da fermentação acética de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos.  Embalagem frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Declarar marca. | 2000 | frascos |
| 74 | **Mussarela:**  Queijo tipo mussarela, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com aspecto, cor, odor e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 2 meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.  Temperatura: refrigerado: até 4°C. | 1500 | Kg |
| 75 | **Presunto:**  Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, odor e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.  Temperatura: refrigerado: até 4°C. | 1000 | Kg |
| 76 | **Almôndega de carne bovina 25 gramas IQF:** produto composto por: carne bovina, gordura bovina, água, proteína animal de colágeno, proteína de soja, farinha de rosca, sal, alho, cebola, salsa, tripolofosfato de sódio (estabilizante E45li), corante caramelo (corante E150), erotorbato de sódio (INS316) e aroma natural fermentado. O produto deverá conter em sua composição aproximadamente 270 (duzentos e setenta) mg de sódio para cada 100 (cem) g do produto. Deverá ser congelado à temperatura de – 12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a **Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS, Resolução RDC 12/2001da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS.**  O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A almôndega bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15ºC (quinze graus Célcius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Célcius negativos). Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. | 2000 | Kg |
| 77 | **Mini Almôndegas Cozidas e Congelada de Bovino (IQF) de 3g a 5g:**  Produto composto por: carne bovina, água, gordura bovina, amido de mandioca, farinha de rosca, proteína texturizada de soja, cebola em pó, açúcar, proteína concentrada de soja, sal, alho, extrato e estabilizante tripolifosfato de sódio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a **Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS, Resolução RDC 12/2001da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS.**  O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A almôndega bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar entre 3 a 5 gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15ºC (quinze graus Célcius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Célcius negativos). Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. | 1000 | Kg |
| 78 | **Carne bovina (Coxão mole) em tiras (iscas) IQF:**  Carne in natura congelada de bovino sem osso (coxão mole) em tiras, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  Odor: Carne Fresca  Cor Vermelho cereja.  Temperatura do produto: - 18°C  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 12 meses.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 6.000 | kg |
| 79 | **Carne bovina (Patinho) em cubos IQF:**  Carne in natura congelada de bovino sem osso (patinho) em cubos, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 142 kcal, 0,12g de carboidrato, 27,74 g de proteínas e 2,51g lipídeos.  Odor: Carne Fresca  Cor Vermelho cereja.  Temperatura do produto: - 18°C  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 10 meses.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 8.000 | kg |
| 80 | **Carne Bovina (Patinho) moída IQF:**  Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, recortes de patinho bovino moído e congelado através de congelamento individual (IQF), provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 160 kcal, 0,12g de carboidrato, 27g de proteínas, 5 g lipídeos e 70% de umidade.  Odor: Carne Fresca  Cor: Vermelho cereja.  Ter no máximo: 2% de soro na embalagem.  Temperatura do produto: - 18°C  Grau de pH permitido: de 5,4 a 5,5  Data máxima de produção: 10 dias.  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 8000 | Kg |
| 81 | **Carne Bovina (Lagarto): Em fatias de 1 cm de espessura IQF:**  Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, congelada tipo Patinho, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevrones. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 142 kcal, 0,12g de carboidrato, 27,74 g de proteínas e 2,51g lipídeos.  Odor: Carne Fresca  Cor: Vermelho cereja.  Embalagem: Única para cada peça.  Ter no máximo: 2% de soro na embalagem.  Temperatura do produto: - 18°C  Grau de pH permitido: de 5,4 a 5,5  Data máxima de produção: 10 dias.  Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 1800 | Kg |
| 82 | **Carne Bovina (Músculo) in natura sem osso cubos congelados (IQF):**  Carne bovina cubos, corte músculo, congelada com tecnologia IQF para congelamento individual, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com 2Kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses | 4000 | Kg |
| 83 | **Cortes congelados de suíno-pernil (em tiras) IQF:**  Pernil suíno sem osso e sem pele, congelada pela tecnologia IQF cortado em tiras, sem excesso de gorduras (até 12% em 100% do produto cru baseado na tabela TACO) manipulação em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, devendo ser congelados. Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem flexível, atóxica, resistente, transparente, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 02 kg por pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). | 5500 | Kg |
| 84 | **Filé de coxa e sobrecoxa em cubos (IQF):**  Coxa e sobrecoxa de frango desossada e sem pele cortada em cubos. Processo: refilar, equalizar e congelar a peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF, para congelamento individual dos cubos. Acondicionada em embalagem primária flexível, atóxico, resistente, transparente, sem furos e sem acúmulos de gelo. Com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: aproximadamente 2kg. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | 6000 | kg |
| 85 | **Toucinho defumado:**  Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cry-o-vac, contendo 1kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.  Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 600 | Kg |
| 86 | **Linguiça tipo Calabresa cozida e defumada**:  De acordo com as NTA 01e 05.  Ingredientes: carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separa de aves, toucinho, sal, proteína texturizada de soja, leite em pó, açúcar, pimentas: calabresa e preta, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325),estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor glutamato de monossódico (INS 621) aromas: natural, de fumaça e de pimenta preta, conservadores: nitrito de sódio(INS 250) nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120). Não contem glúten .Composição nutricional na porção de 50g: Carboidrato 0g, Proteína 7,8g, Gorduras totais 17g, Gorduras saturadas 5,4g, Gorduras trans 0,5g.  Temperatura aceita no recebimento: máximo 10°C  Embalagem própria, a vácuo, devidamente acondicionada em pacotes de 2,5 (dois quilos e meio) Kg, referindo SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem não violada com lacre original do fabricante, a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Referir marca na proposta.  Validade mínima: 03 meses.  Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem. | 800 | Kg |
| 87 | **Peito frango cozido e desfiado (pouch): Sem refrigeração.**  Frango Processado; peito de frango, cozido, desfiado, com sal; composto de peito de frango e sal; transportado e conservado a temperatura ambiente; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria pacote aluminizado, aproximadamente 2,5kg, com fechamento a vácuo; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo coma Portaria 210/1998/Mapa, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 10.468/2020, Instrução Normativa 22/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e Anvisa. | 3000 | kg |
| 88 | **Sassami Filezinho (IQF)**:  Frango semi – processado; de 1º qualidade; tipo sassami; sem tempero; congelado através de congelamento individual (IQF); com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; resistente;  Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses.  De acordo com as NTA 01, 02 e 03.  Embalagem pesando aproximadamente de 1,5 kg a 2,5kg.  Data máxima de produção: 10 dias.  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso liquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 2000 | Kg |
| 89 | **Sassami em Cubos (IQF):**  Frango semiprocessado; de 1º qualidade; tipo sassami; cortado em forma de cubos; sem tempero; congelado através de congelamento individual (IQF); com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; resistente;  Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses.  De acordo com as NTA 01, 02 e 03.  Embalagem pesando aproximadamente de 1,5 kg a 2,5kg.  Data máxima de produção: 10 dias.  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso liquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 6000 | Kg |
| 90 | **Salsicha hot dog:**  Congelada, deverá atender as seguintes exigências: conter 2% de amido, isenta de pimenta e corantes artificiais. Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02% quando usados isoladamente ou combinados. Nitrito de potássio ou de sódio, associados ou não a nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,05%.  Embalagem e peso: as salsichas deverão ter peso unitário de 35 a 45 gramas, em embalagem rotulada a vácuo, resistente, transparente, atóxica. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.  Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso liquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 1200 | Kg |

**DA JUSTIFICATIVA**

A necessidade de aquisição dos alimento pela Prefeitura Municipal justifica-se tendo em vista a obrigatoriedade de elaboração de cardápio adequado para os alunos da rede pública.

**PRAZO E FORMA DE ENTREGA**

Os gêneros alimentícios (carnes, estocáveis e formulados) deverão ser entregues semanalmente, de acordo com a necessidade do município, obedecendo-se as quantidades e horários estipulados através de pedido do Setor de Merenda Escolar.

**LOCAL DE ENTREGA**

As entregas serão realizadas no seguinte local: COZINHA PILOTO – RUA SIBIPIRUNAS, N° 65 – CENTRO.

**DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO**

Para a aquisição do objeto, será empregada a modalidade de licitação denominada PREGÃO (PRESENCIAL), a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2.002, do Decreto Municipal nº 606, de 10 de fevereiro de 2005, e, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1.993, com suas alterações.

**DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

Será vencedora a licitante que apresentar o menor preço (item a item) do objeto a ser licitado, desde que seja aprovado a amostra pela Cozinha Piloto.

**CONDIÇOES DE PAGAMENTO**

Condições de pagamento: Medição semanalmente, com pagamento em até 20 (vinte) dias após a apresentação do documento fiscal.

**DA ATA DO REGISTRO DE PREÇOS**

A empresa vencedora do certame deverá assinar a respectiva Ata de Registro de Preços, conforme minuta (Anexo VI), no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da publicação da homologação na imprensa oficial.

**DAS ALTERAÇÕES NO TERMO DE REFERÊNCIA**

Este Termo de Referência poderá sofrer alterações, até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, notadamente no que se refere à quantidade, dados para a apresentação de proposta de preço, bem como para se adequar às condições estabelecidas pela legislação de regência.

Guatapará, 09 de agosto de 2023.

**JURACY COSTA DA SILVA**

**PREFEITO**

**ANEXO II**

**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(razão social ou nome)

CNPJ ou CPF N.º : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(n.º de inscrição)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do previsto no inciso VII do artigo 4.º da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, publicada no DOU de 18/07/2002, e para os fins do Pregão Presencial n.º 016/2023, **DECLARA** expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão em epígrafe.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome ou carimbo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo ou carimbo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OBS.: Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, após a abertura da sessão, antes e separadamente dos envelopes (Proposta de Preço e Habilitação) exigidos nesta licitação.**

**ANEXO III**

**FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(razão social na empresa)

CNPJ N.º :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ com sede em\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(n.ºde inscrição )

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(endereço completo)

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão nº 016/2023, vem apresentar a seguinte proposta de preço:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do produto** | **Quant.** | **Unid.** | **Valor Unit. (R$)** | **Valor Total (R$)** |
| 01 | **Açafrão:**  Cúrcuma moída, produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes, sem traço branco ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 500g a 1 kg. | 200 | kg |  |  |
| 02 | **Açúcar cristal**:  Pacote de 05 (cinco) quilos, contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primaria: transparente, incolor, termossoldado contendo 05 (cinco) Kg. De peso líquido, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente e reembalado em fardo termossoldado, resistente, contendo 06 (seis) embalagens primarias com total de 30 (trinta) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1500 | Pct de 5kg |  |  |
| 03 | **Alimento infantil de milho:**  Enriquecido com ferro e ácido fólico.Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, vitaminas, fumarato ferroso e aromatizante vanilina. Embalagem primária: Latas de 400 (quatrocentos) gramas, devidamente rotulada, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses e fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. | 300 | Latas de 400g |  |  |
| 04 | **Ameixa seca:**  Ameixa seca; preta sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio. | 100 | kg |  |  |
| 05 | **Amido de milho**:  Caixa de 500 (quinhentos) gramas. O amido de milho deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimidos entre os dedos. Embalagem caixa contendo 500 (quinhentos) gramas devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 400 | Caixas de 500g |  |  |
| 06 | **Arroz (lavado e escolhido):**  Agulhinha especial Tipo I, beneficiado, produto 100% natural, grãos perfeitos e sadios, classe longo fino, polido (branco) e isento de impurezas, grãos in natura, produto já lavado e escolhido pronto para o preparo, atendendo as condições gerais da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, não contem glúten. Grãos inteiros mínimo de 90% úmida máxima 14%. Embalagem primaria: saco de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado com solda quente, devidamente rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco kg) e reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e não anteceder a 30 dias da entrega do produto. | 8.000 | Kg |  |  |
| 07 | **Arroz Mix (lavado e escolhido):**  Arroz (mix de arroz) constituído pela mistura aproximadamente 70% de arroz beneficiado, polido, longo fino (agulhinha), tipo 1 e 30% de arroz parboilizado tipo 1 sendo ambos de procedência nacional e isento de impurezas, grãos in natura, produto já lavado e escolhido pronto para o preparo, atendendo as condições gerais da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, não contem glúten. Grãos inteiros mínimo de 90% úmida máxima 14%. Embalagem primaria: saco de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, transparente, incolor, hermeticamente fechado com solda quente, devidamente rotulado conforme legislação vigente contendo 05 (cinco kg) e reembalados em fardos de polietileno reforçado, atóxico, transparente, incolor, contendo 30 (trinta) kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e não anteceder a 30 dias da entrega do produto. | 24.000 | Kg |  |  |
| 08 | **Atum - EM POUCH:**  Produto elaborado com atuns íntegros, desprovidos de peles e espinhas, descabeçados, descamados, evicerados, livres de nadadeiras. Ingredientes: atum, água, caldo vegetal e sal. O produto deve ser acondicionado em embalagem flexível aluminizada (pouch), hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico que garanta a esterilidade comercial, e submetidos a processo físicos e químicos apropriados a espécie, sendo estável à temperatura ambiente e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem de 1 kg. | 1000 | KG |  |  |
| 09 | **Aveia**  Cereal rico em fibras regula o funcionamento do intestino, embalagem de 250 g. | 400 | Caixa de 250g |  |  |
| 10 | **Azeitona verde em conserva (sem caroço):**   |  | | --- | | verde; fatiada; imersa em liquido; tamanho e  coloração uniformes validade mínima 10 meses | | a contar da entrega, em balde plástico com 2000 gramas,  vedado; devendo ser considerado como peso liquido o  produto drenado | | 200 | Balde |  |  |
| 11 | **Bicarbonato de sódio:**  Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 1 kg. | 100 | Kg |  |  |
| 12 | **Biscoito doce tipo maisena**:  Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gorduras TRANS, açúcar e amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. A composição centesimal aproximada devera ser: proteínas 8,5g; lipídeos 10g; e glucídios 77g. Embalagem primaria: pacote de 200g líquido devidamente identificado conforme determina a legislação. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1800 | Pct de 200g |  |  |
| 13 | **Biscoito de polvilho**:  Tradicional, salgado, assado e crocante, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 100 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega. Não pode conter açúcar em sua composição. | 1000 | Pct de 100g |  |  |
| 14 | **Biscoito salgado tipo cream cracker**:  Deverá apresentar farinha enriquecida com ferro e acido fólico e conter aproximadamente 62 % de carboidratos e no mínimo 10% de proteína. Deve apresentar sabor característico e agradável de textura lisa e crocante. Embalagem primaria: saco plástico duplo com peso de 200g cada pacote. No rotulo da embalagem deverá conter as seguintes informações: nome e endereço da empresa constando identificação completa do produto conforme preconiza a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1400 | Pct de 200g |  |  |
| 15 | **Biscoito sequinlho:**   |  | | --- | | Ingredientes: amido, ovo, açúcar, fécula de mandioca,  margarina, leite em pó desnatado, gordura vegetal,  fermentos químicos pirofosfato | | ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato  de amônio e emulsificante lecitina de soja.  Pacote de 500g | | 500 | Pct de 500g |  |  |
| 16 | **Brócolis Congelados (IQF):** O produto deve ser composto por: Brócolis 100%. Todos os produtos devem estar frescos, livres de materiais estranhos. O processo de produção de cada produto passa pelo preparo onde se retira os pedaços danificados, pelo pelador, lavagem, repasse, corte ou fatiadora (fatias com 3 a 4 mm de espessura), inspeção, tratamento térmico (Branqueamento), resfriamento, congelamento IQF (Individuality Quick Frozen). Prazo de validade: mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Armazenamento: Congelado em câmaras frigoríficas á -18˚C. Após aberto consumir em 24 horas. Embalagem primária: plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg congelado a temperatura (-18ºC) ou mais frio. Embalagem Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. | 400 | Kg |  |  |
| 17 | **Cacau em pó 100%:**  Produto puro, contendo 100% cacau, sem açúcar, sem glúten, sem amido de milho. sem conservantes e outros aditivos. com cor, sabor e odor característicos. com rótulo, contendo informação nutricional, identificação, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. | 100 | Kg |  |  |
| 18 | **Canela em pó:**  Proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. | 300 | pacotes |  |  |
| 19 | **Cereal milho com chocolate:**  Formato esférico, composto basicamente de farinha de milho, açúcar, cacau, malte, sal, leite/leite condensado em pó, aromatizante, vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, niacina e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco), além de outros ingredientes desde que declarados. Não deve conter corantes. O produto deverá ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: saco transparente, atóxico, vedado hermeticamente, de 1 a 2 kg. Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com ingredientes, procedência, data de validade, número de lote, informações sobre alergênicos. Validade: mínimo 8 meses da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto. | 300 | Kg |  |  |
| 20 | **Cereal matinal sem açúcar:**  Alimento a base de milho em flocos, não deverá apresentar açúcares e edulcorantes adicionados, deverá ser fortificado com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Não deverá conter glúten em sua composição. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes totalmente recicláveis, transparente, atóxico, bem vedados, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar a partir da data de entrega. O produto deve ter os registros nos órgãos competentes de fiscalização e estar de acordo com a legislação vigente | 250 | Kg |  |  |
| 21 | **Cereal Mix sem açúcar:**  Cereal infantil para bebês a partir de 6 meses, ZERO adição de açucares, composto por mix de arroz, milho, cevada, aveia e quinoa. Saches de 180g. | 1000 | Sache de 180g |  |  |
| 22 | **Cereal Mix sem açúcar com frutas:**  Cereal infantil para bebês a partir de 6 meses, ZERO adição de açucares, composto por mix de arroz, milho, cevada, aveia, quinoa e frutas naturais desidratadas. Saches de 180g. | 1500 | Sache de 180g |  |  |
| 23 | **Chimichurri:**  Ingredientes: cebola, alho, salsa. Orégano, manjericão, tomate, alecrim, mostarda e louro. Pacote de 1kg | 200 | Kg |  |  |
| 24 | **Chocolate em pó de 55% de cacau:**  Chocolate em pó contendo de 55% de cacau. Enriquecido com vitaminas e minerais e fonte de fibras. Contendo basicamente: cacau em pó, açúcar mascavo (ou açúcar orgânico), malte, fibras, vitaminas e minerais, dentre outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação. Não conter corantes, conservantes e gorduras trans. Validade mínima de dez meses da data de fabricação. Embalagem primária: saco de polietileno leitoso, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 a 2 kg e embalagem secundária em caixa com 10 a 12 kg. | 1500 | kg |  |  |
| 25 | **Cereal Integral**  Composto de pó com no mínimo 3 (três) cereais (farinha de trigo enriquecido com hierroy, acido fólico, açúcar, cevada, sais minerais, avena, sal e vitamina) embalagem de 400 g. | 500 | Latas de 400g |  |  |
| 26 | **Chá mate**:  Erva mate queimado, constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos, ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem primaria: caixa de papelão apropriada com peso de 250 (duzentos e cinquenta) gramas. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 2000 | Caixa de 250g |  |  |
| 27 | **Coco ralado:**  Coco ralado, úmido, adoçado. Produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante e sem traços de mofo. Embalagem atóxica, intacta, cont5endo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 1 ano. Embalagem de 1 kg. | 80 | Kg |  |  |
| 28 | **Colorau:**  Corante natural de urucum, pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sãos, limpos, dessecados e moídos; de coloração vermelho intenso; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente; hermeticamente vedado; embalagem com 1 kg. | 500 | Kg |  |  |
| 29 | **Composto Lácteo:**  Composto lácteo para crianças a partir de 1 ano, com prebióticos. Isento de sacarose. Lata 800g | 3000 | Latas de 800g |  |  |
| 30 | **Couve-flor Congelada (IQF):**  O produto deve ser composto por: Couve-flor 100%. Todos os produtos devem estar frescos, livres de materiais estranhos. O processo de produção de cada produto passa pelo preparo onde se retira os pedaços danificados, pelo pelador, lavagem, repasse, corte ou fatiadora (fatias com 3 a 4 mm de espessura), inspeção, tratamento térmico (Branqueamento), resfriamento, congelamento IQF (Individuality Quick Frozen). Prazo de validade: mínimo de 180 dias após a data de fabricação. Armazenamento: Congelado em câmaras frigoríficas á -18˚C. Após aberto consumir em 24 horas. Embalagem primária: plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2Kg congelado a temperatura (-18ºC) ou mais frio. Embalagem Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. | 400 | Kg |  |  |
| 31 | **Ervilha em conserva**: **2,7 kg**  Preparada com vegetais selecionados e produzidos em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido drenado de 2 kg, devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 50 | Latas de 2,7kg |  |  |
| 32 | **Ervilha Natural Congelada:**  Produto de primeira qualidade, acondicionada em embalagem apropriada para freezer e rótulo contendo todas as informações. Embalagem de aproximadamente 1 kg. | 300 | Kg |  |  |
| 33 | **Extrato de tomate (4.1 Kg):**  Simples e concentrado, elaborado a partir de frutos sadios, limpos e sem sementes. Composição do produto: tomate, sal e açúcar. Deve apresentar cor, sabor e odor característicos. Embalagem sachê confeccionado com filme para estrutura tipo stand up pouch, contendo 4,100 kg. Deverá conter na embalagem nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, dados da empresa e outras informações. | 600 | Bag de 4,1kg |  |  |
| 34 | **Farinha de aveia:**  Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios.  Embalagem de 250g integral, de boa qualidade, livre de sujidades, com rótulo, validade e informações nutricionais. | 400 | Caixa 250g |  |  |
| 35 | **Farinha de mandioca Torrada e Moída**:  Obtido de ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais, devendo obedecer a legislação vigente. Seca, fina, ligeiramente torrada.  Embalagem primaria: plástica, flexível, atóxica, resistente, termossoldada na horizontal e vertical, com peso de 1 kg. Não contem Glúten. Devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 10(dez) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 400 | kg |  |  |
| 36 | **Farinha de milho amarela**:  Composição máxima; de sódio 25 mg e mínima de proteína 3,3 g. na porção de 40 g. Não contem glúten. Embalagem plástica atóxica contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente e reembalada em fardos plásticos atóxicos contendo até 20(vinte) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 400 | Kg |  |  |
| 37 | **Farinha de trigo especial**:  Enriquecida com ferro e ácido fólico, composição mínima de 75 mcg. De ácido fólico e 2,1mcg de ferro, na porção de 50g. Contem glúten. Embalagem plástica atóxica devidamente rotulada conforme a legislação vigente, contendo 01 (um) Kg. Reembalada em fardos contendo até 30 (trinta)Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 200 | Kg |  |  |
| 38 | **Farinha de trigo integral:**  Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, embalagem de papel de 1kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote. | 200 | Kg |  |  |
| 39 | **Farinha láctea:**  Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Contem glúten.  Embalagem primaria: lata contendo 400 (quatrocentos) gramas, devidamente rotulada conforme legislação vigente.  Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação  não superior a 30 (trinta) dias | 300 | Latas de 400g |  |  |
| 40 | **Fórmula Infantil:**  Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, com prebióticos. Lata de 800g | 300 | Latas de 800g |  |  |
| 41 | **Feijão Carioca Especial Tipo 1**:  Pacote de 2 Kg., natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipidios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente . Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 9.000 | kg |  |  |
| 42 | **Feijão preto especial tipo 1:**  Pacote de 2Kg., natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondente a variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas 20g., lipidios1,6g e glicídeos 60,8g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primaria saco plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com peso liquido de 02 (dois) Kg. Reembalado em sacos plásticos atóxico, transparente e resistente . Validade mínima de 06 (seis) meses e empacotamento não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 1000 | Kg |  |  |
| 43 | **Fermento em pó químico em lata de 250 (duzentos e cinquenta) gramas**:  Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário,  contendo peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas.  Secundária: caixa de papelão ondulado.  devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 150 | Latas de 250g |  |  |
| 44 | **Fubá de milho**:  Fubá mimoso de milho produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado, devendo ser fabricado a partir de 1045 380 19 456 1900 30 matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitas. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve ser fortificado de ferro e ácido fólico segundo a resolução nº 344 de 13/12/02. embalagem de polietileno transparente de 500 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com | 300 | Kg |  |  |
| 45 | **Iogurte natural:**  Iogurte natural integral, pote com até 170 gramas integral, contendo em sua composição apenas leite e fermento vivo. Sem conservantes e outros aditivos, sem adição de açúcares e de sódio. com rótulo, identificação, data de fabricação e validade de pelo menos 30 dias após a entrega | 7500 | Potes |  |  |
| 46 | **Leite do tipo UHT/UAT:**  Integral, composição nutricional por 100ml de glicídeos:4,67g, proteínas: 3,30g e lipídeos: 3,32g. Embalagem cartonada e aluminizada contendo 1 litro.  O Produto deve ter registro no Ministério da Agricultura.  Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 30000 | litros |  |  |
| 47 | **Leite do tipo UHT/UAT Sem Lactose:**  Leite integral isento de lactose - embalagens Longa Vida - tetra pack, íntegras e sem vazamento que contenham data de vencimento e origem do produto. Produto com no máximo 30 dias de fabricação. DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTOS com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal(SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de RESPONSABILIDADE TÉCNICA contratada. | 1000 | litros |  |  |
| 48 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Parafuso: 500gr**  Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró- vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo técnico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RCD 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49- Massas alimentícias ou macarrão )  Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 2000 | kg |  |  |
| 49 | **Macarrão Parafuso Integral: 500gr**  Ingredientes: a base de ovos e farinha integral. Composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isenta de material terroso, parasitas.  Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1000 | Kg |  |  |
| 50 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Pene: 500gr**  Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovo pasteurizado e corante natural urucum e cúrcuma. Contem (pró- vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo técnico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RCD 263 de 22/09/05 e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – NTA 49- Massas alimentícias ou macarrão )  Embalagem primaria: sacos de polietileno atóxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1000 | Kg |  |  |
| 51 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Argolinha**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atoxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 400 | Kg |  |  |
| 52 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Padre Nosso**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atoxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 2000 | Kg |  |  |
| 53 | **Macarrão de sêmola com ovos tipo Ave Maria**  Farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico (100g de farinha de trigo deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de acido fólico (RCD 344 – 13/12/02), ovo pasteurizado integral (colesterol e albumina) e corante natural de urucum e curcuma mais beta caroteno (pro-vitamina A) adicionados com água e submetidos a processo tecnológico adequado. Massa alimentícia em conformidade com a legislação vigente (RDC 263 de 22/09/05) e decreto 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo (NTA 49 – Massas alimentícias ou macarrão). Embalagem primaria: sacos de polietileno atoxico, com conteúdo liquido de 500 (quinhentos) gramas, devidamente lacrado e reembalado em fardos de polietileno, reforçado, com peso entre 05 e 10 (cinco e dez) Kg.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 2000 | Kg |  |  |
| 54 | **Manteiga com sal:**  Creme de leite e sal (cloreto de sódio). Produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Embalagem com 500g do produto, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas ( 10°C ou de acordo com fabricantes) e adequadas, respeitando a característica do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 6 meses | 4000 | Pote 500g |  |  |
| 55 | **Margarina:**  Margarina vegetal com sal pote de 500(quinhentos) gramas, livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser de proteínas 0,1g, lipídeos 60 a 80g, glicídios, 0,0g, vitamina A 1.500UI, cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação vigente. Embalagem primaria: potes plásticos contendo 500 (quinhentos) gramas, devidamente rotulada conforme a legislação vigente e reembalada em caixas de papelão reforçado contendo de 10 a doze (dez a doze)Kg. Validade mínima de 04 (quatro) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 500 | Pote de 500g |  |  |
| 56 | **Milho branco para canjica tipo 1**: Embalagem primaria: sacos plásticos atoxicos transparente, resistente, termossoldado, contendo 500(quinhentos) gramas, devidamente rotulado conforme a legislação vigente, e reembalado em fardos plásticos atoxicos contendo 10 (dez) Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 200 | Kg |  |  |
| 57 | **Milho verde em conserva**:  Lata com peso liquido de 2 kg. Preparado a partir de grãos de milho selecionados, e produzida em conformidade com a legislação vigente. Características físicas, químicas e biológicas e de embalagem devem seguir as normas de legislação correspondente. Embalagem primaria: lata com peso liquido drenado de 200 (duzentos)g devidamente rotulada conforme a legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto | 300 | Latas de 2kg |  |  |
| 58 | **Mistura para o preparo de purê de batata:**  Batata desidratada em flocos instantâneo, soro de leite em pó, maltodextrina, óleo vegetal, sal, açúcar, glutamato monossódico, aroma artificial de manteiga e corante natural cúrcuma em pó. Não contém glúten.  EMBALAGEM: Primaria:o produto é embalado em sacos de polietileno, atóxico e resistente, com peso líquido de 1kg cada. Acondicionados em caixas de papelão (embalagem secundária) reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 10 unidades, totalizando um peso líquido de 10kg.  ROTULAGEM: Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes. | 280 | Kg |  |  |
| 59 | **Molho de tomate temperado (4.1 Kg):**  Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sementes, por processo tecnológico adequado. Será tolerado 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processo defeituoso. Brix entre18 e 19 (% SS).  Composição centesimal mínima: Proteínas 1,5g; lipídeos 1,5g; glicídios 6,0g, Embalagem Primaria: bag (embalagem plástica flexível, atóxica resistente e transparente) com peso de 4.100 (quatro mil e cem) gramas e deve obedecer a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 90 (noventa) dias da entrega do produto. | 600 | Bag de 4,1kg |  |  |
| 60 | **Óleo de soja vegetal embalagem Pet 900ml**:  Produto alimentício originário de soja, refinado dentro dos padrões rigorosos de qualidade para obtenção de óleo claro, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, deve conter no mínimo 0,3 mg de vitamina E e máximo de 3 g de gorduras saturadas na porção de 13 ml.  Embalagem Primaria tipo Pet plástica contendo 900 (novecentos)ml. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de seis (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 4000 | latas |  |  |
| 61 | **Orégano embalagem de 1 kg:**  Obtido de espécimes vegetais genuínos grãos, são e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a Nta-70 (Decreto 12.486 de 20/10/78). A amostra deverá corresponder ao produto entregue. | 50 | Pacotes de 1kg |  |  |
| 62 | **Páprica doce em pó:**  Produto natural produzido de pimentões vermelhos de boa qualidade, seco e moído. Sem conter pimenta. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes, sem traço branco ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta contendo informações sobre produto e prazo de validade. Embalagem de 500g a 1 kg. | 100 | kg |  |  |
| 63 | **Polpa de tomate concentrada:**  Polpa de Tomate Concentrada, composição: 100% tomate, sem adição de açúcar sem corantes, sem estabilizantes ou conservantes; não necessita de refrigeração; embalagem plástica de polietileno, resistente, asséptica e 100% reciclável, entre 1 kg á 2 kg embaladas em caixa de papelão com 12 unidades, a embalagem deve conter nome do produto, identificação do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade. | 800 | Kg |  |  |
| 64 | **PTS (Proteína texturizada de soja):**  Obtida da extrusão de farinha desengordurada de soja contendo 50% de proteína, 15% lipídios, 27,5 glicídios, VCT 323,5 kcal, sais minerais; e 4% fibra bruta; apresentada em grãos moídos; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico; embalada em saco de papel reforçado; e suas condições deverão atender a legislação vigente. Declarar marca. Amostra: apresentar uma amostra, na menor embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. | 100 | Kg |  |  |
| 65 | **Requeijão cremoso sem amido:**  Requeijão cremoso tradicional - produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de leite. Acondicionado em embalagens de 500 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto sem glúten. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de responsabilidade técnica contratada. | 1500 | Pote de 500g |  |  |
| 66 | **Rosca sabor coco**  Farinha de Trigo (Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico), Açúcar, Gordura Vegetal, Açúcar Invertido, Coco Ralado, Sal Refinado, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Bicarbonato de Amônio (INS 503ii), Pirofosfato Ácido de Sódio (INS 450i)), Estabilizante Lecitina de Soja (INS 450i), Aromatizante, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B3, Vitamina B12, Vitamina A, Vitamina D e Cálcio.  **Embalagem:**  **Primária:** Descrição da Embalagem  Tipo “flow-pack”, em filme de polipropileno, atóxico, resistente. O fechamento transversal e longitudinal deverá ser uniforme, com boas características de vedação, garantindo a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A capacidade (peso líquido) será especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.  Peso liquido do produto na embalagem primária: 0,4 Kg  **Secundária**: Descrição da embalagem:  Caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e pacotesinferiores vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 03 (três) quilos a 08 (oito) quilos. A fita adesiva deverá apresentar largura mínima de 5 cm e ter identificação do nome da empresa. A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento.  A embalagem secundária deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária, e contar com uma placa de papelão colocada sobre e sob os pacotes, abaixo das abas superiores e acima das abas inferiores, em toda a sua extensão, a fim de preservar o seu conteúdo e dificultar a violação da embalagem.  Peso líquido do produto na embalagem secundária: 8,0 a 12 Kg | 600 | Pacotes de 400g |  |  |
| 67 | **Sal refinado**:  Iodado pacote de 01 (um) Kg, beneficiado, isenta de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de rochas. Produto moído deverá passar totalmente pela peneira numero 20. Produzido e embalado conforme a legislação vigente. Embalagem primaria: saco de plástico contendo 01(um) Kg, devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxicos contendo até 30 Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 1800 | Kg |  |  |
| 68 | **Sardinha em conserva em óleo comestível lata com peso líquido de 125 gramas. Com lacre abre fácil**  Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, a qual deve cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições.  O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível.  O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente ,e ter  - Aparência: própria  - Cor: própria  - Odor: próprio  - Sabor: próprio  - Textura: própria (caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável).  Embalagem: O produto deve referir SIF, e deverá ser acondicionado em lata em folhas de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada, inviolável, cujo material não sofra alteração por ação do produto e ser isenta de ferrugem, falhas de estanhagem ou outros defeitos, com revestimento interno e externo adequado à perfeita conservação do produto, garantindo a sua integridade durante todo o prazo de validade estabelecido.  Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | 2800 | Latas de 125g |  |  |
| 69 | **Suco de uva integral:**  Suco de uva integral, embalagem de vidro de 1 litro. puro, ingrediente: somente uva, sem adição de conservantes e de açúcar, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 12 meses. | 1000 | Litros |  |  |
| 70 | **Suco de laranja integral sem açúcar:**  Ingredientes: suco de laranja integral. Embalagem com rotulo, data de fabricação e vencimento. Podendo ser de 2 litros. | 1000 | Litros |  |  |
| 71 | **Trigo para Kibe:**  Oriundos de grãos rigorosamente selecionados do cereal “trigo”, fragmentados. Devendo estar limpos, secos, sadios, isenta de matéria terrosa, parasitas, e de detridos animais ou vegetais. Produzido e embalado conforme determina a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes hermeticamente fechados, contendo peso liquido de 1kg de produto e deve estar devidamente rotulado. | 400 | kg |  |  |
| 72 | **Uva Passas**:  Fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. | 100 | kg |  |  |
| 73 | **Vinagre branco**:  Frasco de 750 (setecentos e cinqüenta) ml, produzido da fermentação acética de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos.  Embalagem frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Declarar marca. | 2000 | frascos |  |  |
| 74 | **Mussarela:**  Queijo tipo mussarela, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com aspecto, cor, odor e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 2 meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.  Temperatura: refrigerado: até 4°C. | 1500 | Kg |  |  |
| 75 | **Presunto:**  Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, odor e sabor característico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.  Temperatura: refrigerado: até 4°C. | 1000 | Kg |  |  |
| 76 | **Almôndega de carne bovina 25 gramas IQF:** produto composto por: carne bovina, gordura bovina, água, proteína animal de colágeno, proteína de soja, farinha de rosca, sal, alho, cebola, salsa, tripolofosfato de sódio (estabilizante E45li), corante caramelo (corante E150), erotorbato de sódio (INS316) e aroma natural fermentado. O produto deverá conter em sua composição aproximadamente 270 (duzentos e setenta) mg de sódio para cada 100 (cem) g do produto. Deverá ser congelado à temperatura de – 12ºC (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a **Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS, Resolução RDC 12/2001da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS.**  O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A almôndega bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15ºC (quinze graus Célcius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Célcius negativos). Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. | 2000 | Kg |  |  |
| 77 | **Mini Almôndegas Cozidas e Congelada de Bovino (IQF) de 3g a 5g:**  Produto composto por: carne bovina, água, gordura bovina, amido de mandioca, farinha de rosca, proteína texturizada de soja, cebola em pó, açúcar, proteína concentrada de soja, sal, alho, extrato e estabilizante tripolifosfato de sódio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a **Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS, Resolução RDC 12/2001da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS.**  O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A almôndega bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar entre 3 a 5 gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15ºC (quinze graus Célcius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Célcius negativos). Embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. | 1000 | Kg |  |  |
| 78 | **Carne bovina (Coxão mole) em tiras (iscas) IQF:**  Carne in natura congelada de bovino sem osso (coxão mole) em tiras, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  Odor: Carne Fresca  Cor Vermelho cereja.  Temperatura do produto: - 18°C  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 12 meses.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 6.000 | kg |  |  |
| 79 | **Carne bovina (Patinho) em cubos IQF:**  Carne in natura congelada de bovino sem osso (patinho) em cubos, congelada através de congelamento individual (IQF). Produto sem adição de outros ingredientes. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 142 kcal, 0,12g de carboidrato, 27,74 g de proteínas e 2,51g lipídeos.  Odor: Carne Fresca  Cor Vermelho cereja.  Temperatura do produto: - 18°C  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF. No momento da entrega o produto deve apresentar validade mínima de 10 meses.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 8.000 | kg |  |  |
| 80 | **Carne Bovina (Patinho) moída IQF:**  Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, recortes de patinho bovino moído e congelado através de congelamento individual (IQF), provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 160 kcal, 0,12g de carboidrato, 27g de proteínas, 5 g lipídeos e 70% de umidade.  Odor: Carne Fresca  Cor: Vermelho cereja.  Ter no máximo: 2% de soro na embalagem.  Temperatura do produto: - 18°C  Grau de pH permitido: de 5,4 a 5,5  Data máxima de produção: 10 dias.  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada com fita adesiva sem apresentação de danos. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 8000 | Kg |  |  |
| 81 | **Carne Bovina (Lagarto): Em fatias de 1 cm de espessura IQF:**  Originária de gado bovino sadio, carne de primeira, congelada tipo Patinho, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevrones. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. De acordo com as NTA 01, 02 e 03. Ausência de hematomas, Fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo.  O valor nutricional para 100 gramas deve ser de aproximadamente: 142 kcal, 0,12g de carboidrato, 27,74 g de proteínas e 2,51g lipídeos.  Odor: Carne Fresca  Cor: Vermelho cereja.  Embalagem: Única para cada peça.  Ter no máximo: 2% de soro na embalagem.  Temperatura do produto: - 18°C  Grau de pH permitido: de 5,4 a 5,5  Data máxima de produção: 10 dias.  Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 1800 | Kg |  |  |
| 82 | **Carne Bovina (Músculo) in natura sem osso cubos congelados (IQF):**  Carne bovina cubos, corte músculo, congelada com tecnologia IQF para congelamento individual, isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com 2Kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses | 4000 | Kg |  |  |
| 83 | **Cortes congelados de suíno-pernil (em tiras) IQF:**  Pernil suíno sem osso e sem pele, congelada pela tecnologia IQF cortado em tiras, sem excesso de gorduras (até 12% em 100% do produto cru baseado na tabela TACO) manipulação em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, devendo ser congelados. Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem flexível, atóxica, resistente, transparente, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 02 kg por pacote. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). | 5500 | Kg |  |  |
| 84 | **Filé de coxa e sobrecoxa em cubos (IQF):**  Coxa e sobrecoxa de frango desossada e sem pele cortada em cubos. Processo: refilar, equalizar e congelar a peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF, para congelamento individual dos cubos. Acondicionada em embalagem primária flexível, atóxico, resistente, transparente, sem furos e sem acúmulos de gelo. Com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Embalagem secundária de papelão ondulado lacrada, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: aproximadamente 2kg. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | 6000 | kg |  |  |
| 85 | **Toucinho defumado:**  Preparado com carne curada de suíno defumado em costela, acondicionado em embalagem cry-o-vac, contendo 1kg e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.  Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 600 | Kg |  |  |
| 86 | **Linguiça tipo Calabresa cozida e defumada**:  De acordo com as NTA 01e 05.  Ingredientes: carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separa de aves, toucinho, sal, proteína texturizada de soja, leite em pó, açúcar, pimentas: calabresa e preta, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactato de sódio (INS 325),estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor glutamato de monossódico (INS 621) aromas: natural, de fumaça e de pimenta preta, conservadores: nitrito de sódio(INS 250) nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120). Não contem glúten .Composição nutricional na porção de 50g: Carboidrato 0g, Proteína 7,8g, Gorduras totais 17g, Gorduras saturadas 5,4g, Gorduras trans 0,5g.  Temperatura aceita no recebimento: máximo 10°C  Embalagem própria, a vácuo, devidamente acondicionada em pacotes de 2,5 (dois quilos e meio) Kg, referindo SIF, data de fabricação e validade do produto. Embalagem não violada com lacre original do fabricante, a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Referir marca na proposta.  Validade mínima: 03 meses.  Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso liquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem. | 800 | Kg |  |  |
| 87 | **Peito frango cozido e desfiado (pouch): Sem refrigeração.**  Frango Processado; peito de frango, cozido, desfiado, com sal; composto de peito de frango e sal; transportado e conservado a temperatura ambiente; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria pacote aluminizado, aproximadamente 2,5kg, com fechamento a vácuo; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; embalagem secundaria caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo coma Portaria 210/1998/Mapa, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Decreto 10.468/2020, Instrução Normativa 22/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e Anvisa. | 3000 | kg |  |  |
| 88 | **Sassami Filezinho (IQF)**:  Frango semi – processado; de 1º qualidade; tipo sassami; sem tempero; congelado através de congelamento individual (IQF); com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; resistente;  Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses.  De acordo com as NTA 01, 02 e 03.  Embalagem pesando aproximadamente de 1,5 kg a 2,5kg.  Data máxima de produção: 10 dias.  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso liquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 2000 | Kg |  |  |
| 89 | **Sassami em Cubos (IQF):**  Frango semiprocessado; de 1º qualidade; tipo sassami; cortado em forma de cubos; sem tempero; congelado através de congelamento individual (IQF); com aspecto, cor, odor e sabor característico; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; resistente;  Manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses.  De acordo com as NTA 01, 02 e 03.  Embalagem pesando aproximadamente de 1,5 kg a 2,5kg.  Data máxima de produção: 10 dias.  O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente ou de pigmentação azul aprovada para contato direto com alimento de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. E resistente com etiqueta interna de identificação com vedação termossoldada, com peso líquido de até 2 (dois) kg de produto. Não apresentar perfurações. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso liquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 6000 | Kg |  |  |
| 90 | **Salsicha hot dog:**  Congelada, deverá atender as seguintes exigências: conter 2% de amido, isenta de pimenta e corantes artificiais. Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02% quando usados isoladamente ou combinados. Nitrito de potássio ou de sódio, associados ou não a nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,05%.  Embalagem e peso: as salsichas deverão ter peso unitário de 35 a 45 gramas, em embalagem rotulada a vácuo, resistente, transparente, atóxica. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.  Embalagem primária: Peça embalada a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: identificação do produto, inclusive a marca, peso liquido, nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF.  Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. | 1200 | Kg |  |  |

Prazo de validade da proposta (mínimo de sessenta dias):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Condições de pagamento:** Medição semanalmente, com pagamento até 20 (vinte) dias após a apresentação do documento fiscal;

**PRAZO E FORMA DE ENTREGA:** Os produtos deverão ser entregues semanalmente, de acordo com a necessidade do município, obedecendo-se as quantidades e horários estipulados através de pedido do Setor de Merenda Escolar e demais Secretarias, sendo que a medição será semanalmente, observando-se que, as quantidades solicitadas deverão ser entregues de forma única.

**LOCAL DE ENTREGA**: As entregas serão realizadas no seguinte local: COZINHA PILOTO – RUA SIBIPIRUNAS, N° 65 – CENTRO.

N.º da conta corrente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Banco (cód):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Agência (cód): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Local e data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do responsável pela Empresa

**ANEXO iv**

**Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente à HABILITAÇÃO**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(razão social na empresa)

CNPJ N.º :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ com sede em\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(n.º de inscrição)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão Presencial nº 016/2023, DECLARA expressamente que até a presente data inexistem fatos impeditivos da habilitação da ora Declarante no presente procedimento licitatório.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome completo ou carimbo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo ou carimbo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação**

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENOR.**

A empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , **DECLARA** expressamente que, para os fins do Pregão Presencial nº 0016/2023 e do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ( ).

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Guatapará, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

assinatura

**OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação – Envelope n. 02**

**PREGÃO PRESENCIAL N. 016/2023**

**ANEXO VI**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS; N. \_\_\_\_\_/ 2023.**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 016/2023 – REGISTRO DE PREÇOS**

Aos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_\_\_\_\_ do ano de dois mil e treze, na sede do Município de Guatapará, localizado à rua dos Jasmins, nº 296 - Centro, Guatapará/SP, daqui em diante designado meramente Município de Guatapará, inscrito no CNPJ/MF sob nº 68.319.748/0001-95, neste ato representado pelo Sr. JURACY COSTA DA SILVA, Prefeito Municipal, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade RG n.º \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*, e do CPF/MF. n.º \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*, em conformidade com o resultado do **Pregão Presencial n.º 016/2023**, devidamente homologado, resolve, nos termos da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, Lei 10.520/02, bem como pela Lei Complementar nº. 123 / 2006, com nova redação dada pela Lei Complementar 147/2014, o Decreto Municipal nº. 606 de 10 de fevereiro de 2005, **REGISTRAR OS PREÇOS** para empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, estabelecida em xxxxxxxxxxxxx / xxxxx, à rua/av. xxxxxxxxxxxxx, nº xxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob nº xxxxxxxxxxxxxx e Inscrição Estadual nº xxxxxxxxxxxxxxx, neste ato legalmente representada pelo Sr. xxxxxxxxxxxxxx, portador do RG. nº xxxxxxxxxxxxx e do CPF nº xxxxxxxxxxxxxxx, para eventual fornecimento **aquisição de carnes, estocáveis e formulados a serem utilizados na Merenda Escolar, conforme disposições contidas neste Edital e especificações constantes no Anexo I,**, a serem utilizados na Merenda Escolar, no período de 12 (doze) meses**,** tendo sido, o referido preço, oferecido pela empresa cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame acima numerado, sendo:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

Eventual **aquisição de carnes, estocáveis e formulados a serem utilizados na Merenda Escolar**, no período de 12 (doze) meses, sendo:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QTD** | **UNID** | **DESCRIÇÃO** | **R$ V. UNIT.** | **R$ V. TOTAL** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS**

* 1. A presente Ata de Registro de Preço terá validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura.

2.2 Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Guatapará não será obrigado a adquirir os materiais referidos na Cláusula Primeira, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de algumas hipóteses legalmente previstas para tanto, garantimos à detentora, neste caso, o contraditório e ampla defesa.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

3.1 Os gêneros alimentícios (carnes, estocáveis e formulados) deverão ser entregues semanalmente, de acordo com a necessidade do município, obedecendo-se as quantidades e horários estipulados através de pedido do Setor de Merenda Escolar e demais Secretarias, sendo que a medição será semanalmente, observando-se que, as quantidades solicitadas deverão ser entregues de forma única.

**CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO**

4.1O pagamento será realizado conforme aa medição semanalmente, com pagamento até 20 (vinte) dias após a apresentação do documento fiscal.

4.2 Os recursos financeiros serão atendidos por verbas próprias, constantes do orçamento vigente, suplementada se necessário:

**01 – PREFEITURA MUNICIPAL DE GUATAPARÁ**

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

Ficha dotação nº 115

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Fonte de Recurso: 01 – 200 (Tesouro-Educação)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

Ficha dotação nº 116

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Fonte de Recurso: 13 05 – 200 (Federal – PNAE)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

Ficha dotação nº 114

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Fonte de Recurso: 42 05 – 200 (Federal – Qse)

**Órgão: 03 – Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer**

**Unidade: 09 – Merenda Escola**

12.306.021.2.021 – Manutenção da Merenda Escolar

Ficha dotação nº 117

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

Fonte de Recurso: 44 02 – 2300 (Estadual – Ensino médio)

**CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

5.1 O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

**CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES**

6.1 A recusa injustificada da empresa em atender aos termos do Edital ensejará a aplicação das penalidades enunciadas no art. 87 da Lei Federal 8.666/93, bem como aquelas introduzidas pela Lei 10.520/2002, ao critério da Administração.

6.2 A recusa injustificada em retirar a Nota de Empenho implicará na aplicação da multa de 10% (dez por cento) do valor da mesma.

6.3 Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste representado pelo contratado, a Administração poderá aplicar, à detentora da ata, as penalidades estabelecidas no item 12 do Edital, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

6.3.1 As importâncias relativas a multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da ata, podendo, entretanto, conforme caso, processar-se a cobrança judicialmente.

6.3.2 as penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei 10.520/2002.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DOS REAJUSTES DE PREÇOS**

7.1 Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

7.1.1 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

7.2 Comprovado a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados por esta Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

**CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1 O Órgão se obriga, nos termos previstos nesta Ata a:

8.1.1 Receber os materiais adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas em edital:

8..1.1.1 Os materiais serão recusados e devolvidos nas seguintes hipóteses:

a) Nota fiscal com especificação e quantidades em desacordo com o discriminado na cláusula primeira desta Ata;

b) Materiais entregues em desacordo com as especificações dos requisitos obrigatórios constantes na cláusula primeira desta Ata;

c) Apresentem vícios de qualidade ou impropriedade para o uso.

8.2 O recebimento provisório dar-se-á pelo responsável pelo almoxarifado, no ato da entrega dos materiais e da Nota Fiscal pela adjudicatária.

8.2.1 O recebimento provisório do material adjudicado não implica sua aceitação.

8.2.2 O recebimento definitivo dar-se-á após a verificação do funcionário responsável pelo setor de Almoxarife do cumprimento das especificações das materiais, nos termos deste Edital e seus anexos e da proposta adjudicatária, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do recebimento provisório.

**CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

9.1 A ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito pela Prefeitura Municipal de Guatapará / SP.

a) a detentora não cumprir com as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;

b) a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;

c) a detentora ter causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;

d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;

e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

f) por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

g) a comunicação do cancelamento do preço registrado, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.

h) no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado, considerando-se cancelado o preço registrado após 1 (um) dia da publicação.

9.2 Pela detentora, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços:

a) a solicitação da detentora para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na ata e no edital, caso não aceitas as razões do pedido.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA**

10.1 As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços será autorizada, caso a caso, pelo responsável do setor competente.

10.2 A emissão das notas de empenhos, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial serão igualmente autorizados pelo órgão requisitante.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

11.1 Fica eleito o foro do Município de Ribeirão Preto / SP para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

11.2 E, por estarem justas e contratadas, assinam as partes o presente instrumento, em três vias de igual teor, obrigando-se por si e sucessores para que surta todos os efeitos de direito, o que dão por bom, firme e valioso.

Guatapará / SP, \*\*\*\*\*\* de \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\* de 2023.

**CONTRATANTE FORNECEDOR**

**ANEXO VII**

**TERMO DE CREDENCIAMENTO**

A empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

CNPJ ou CPF n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representada pelo(a) Sr.(a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,CREDENCIA o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,portador(a) do R.G. n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e C.P.F. n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

para representá-la perante a PREFEITURA MUNICIPAL DE GUATAPARÁ na licitação realizada na modalidade Pregão Presencial sob nº 016/2023, do tipo menor preço por item, que tem como objeto aquisição de gêneros alimentícios (carnes, estocáveis e formulados), a serem utilizados na Merenda Escolar, no período de 12 (doze) meses, podendo formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases do referido certame licitatório.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2023.

NOME: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

R.G.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CARGO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VIII**

**CADASTRO DA LICITANTE**

**Dados da empresa:**

Nome da empresa:

Endereço comercial:

Bairro: CEP:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

NIRE nº: Data do Registro:

Telefone atual:

E-mail:

**Dados do responsável pela assinatura contrato:**

Nome:

RG: Órgão Emissor:

CPF:

Endereço residencial:

Bairro: CEP:

E-mail:

**Dados Sócio da empresa (no caso de vários sócios identificar apenas um):**

Nome:

RG: Órgão Emissor:

CPF:

Endereço residencial:

Bairro: CEP:

E-mail:

**Obs: O anexo VIII deve ser apresentado fora dos envelopes junto com o credenciamento.**

**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO**

A empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e para os fins do Pregão Presencial nº 016/2023, DECLARA expressamente que tem pleno conhecimento do Edital e de seus Anexos, bem como de que recebeu todos os documentos e informações necessárias, os quais possibilitaram a elaboração de nossa proposta, declarando por fim, que aceitamos e nos submetemos a todas as condições estabelecidas no referido Edital.

Guatapará, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE:**

**CONTRATADO:**

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):**

**OBJETO:**

**ADVOGADO (S) / Nº OAB:**

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Endereço residencial completo

E-mail institucional

E-mail pessoal:

Telefone (s):

Assinatura:

Responsáveis que assinaram o ajuste:

**Pelo CONTRATANTE:**

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone (s):

Assinatura:

**Pela CONTRATADA:**

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone (s):

Assinatura:

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL**

**PREGÃO PRESENCIAL N° 016/2023**

**PROCESSO N° 085/2023**

|  |  |
| --- | --- |
| Razão Social | |
| CNPJ n° | |
| Endereço: | |
| e-mail: | |
| Cidade: | Estado: |
| Telefone: | Fax: |
| Pessoa para contato: | |
| Recebemos, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.  Local: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2023.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Assinatura | |

Senhor Licitante,

Visando a comunicação futura entre a Prefeitura de Guatapará e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher o recibo de entrega do edital e remeter ao Setor de Licitação.

A não remessa do presente recibo ao Departamento de Licitação implicará de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório bem como quaisquer informações adicionais.

Guatapará, 09 de agosto de 2023.

Departamento de Licitações