

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 33/2017**  
**LICITAÇÃO DIFERENCIADA**  
**MODO EXCLUSIVO - ME/EPP**  
**L/C 147/2014**  
**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 64/2016**  
**DATA DA REALIZAÇÃO: 08 DE AGOSTO DE 2017 ÀS 9 HORAS**  
**LOCAL: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE POMPÉIA – SP**  
**ORGÃO INTERESSADO: DIVISÃO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO**, Prefeita Municipal de Pompéia, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, torna público que se encontra aberta nesta unidade, licitação diferenciada, modo exclusivo para participação de Micro Empresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** sob o nº. **33/2017**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a **AQUISIÇÃO FRACIONADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PROJETO TEMPO ÚTIL, ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2017**, que será regida pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem as disposições, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, e Lei Complementar nº. 123/06.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexo que dele fazem parte.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço abaixo mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados.

A sessão de Credenciamento e a Abertura dos Envelopes Proposta, do pregão serão realizadas na Prefeitura do Município de Pompéia/SP, sita à Rua Dr. José de Moura Resende nº 572, Pompéia /SP, no dia **08 DE AGOSTO DE 2017, ÀS 9 HORAS**, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe, quando será designada uma nova data para a realização da etapa de lances do presente certame.

**1. DO OBJETO:**

A presente licitação tem por objeto a **AQUISIÇÃO FRACIONADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PROJETO TEMPO ÚTIL**, até 31 de dezembro de 2017, conforme especificações abaixo:

**1.1 – GÊNEROS ESTOCÁVEIS :**

1.1.1 – Os gêneros estocáveis devem apresentar rótulos de acordo com a legislação vigente, embalagens com identificação impressa, sem alterações ou rasuras, contendo todos os dados do fabricante, marca do produto, ingredientes, número de registro em órgão competente, data de fabricação, lote, peso ou volume líquido.

1.1.2 – Apresentar as marcas de todos os produtos, sendo de primeira qualidade.

1.1.3 – O fornecedor deverá obedecer ao cronograma de entrega quanto à data, horário, local e quantidades determinadas.

1.1.4 – A vida útil de todas as mercadorias deve ser no mínimo 05 (cinco) meses, com exceção de produtos com período de validade inferior a 06 (seis) meses, que devem apresentar a data de fabricação inferior a trinta dias, a contar da data de recebimento.

1.1.5 – Todos os itens devem obedecer rigorosamente todas as exigências.

1.1.6 – As mercadorias somente serão recebidas mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal.

ITEM	QUANTIDADE	PRODUTO
1	450 QUILOS	CARNE BOVINA DE 1º, TIPO MÚSCULO TRASEIRO PICADO, SEM GORDURA EXTERNA, CONGELADA, CORTADO EM CUBOS DE 2 CM A 3CM, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. DEVE SER MANIPULADA NO DIA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODORE E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.
2	300 QUILOS	CARNE SUÍNA BISTECA CONGELADA EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 1 CM. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E ISENTA DE CARTILAGEM. O ESTABELECIMENTO POSSUIR BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODORE E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 2 A 5 QUILOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.
3	200 QUILOS	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA, COM SABOR CASEIRO, LEVEMENTE TEMPERADA, COM 25 GRAMAS A UNIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOUVER COLORAÇÃO, ODORE E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO (EMPELOTADAS OU DESMANCHANDO AS BOLINHAS). A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4.
4	200 QUILOS	LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE 1ª QUALIDADE, COZIDA, DEFUMADA, COM GOMOS UNIFORMES, PREPARADA EM MISTURA DE CARNE PICADA, TOUCINHO E CONDIMENTOS EM PORÇÕES ADEQUADAS. A TRIPA DEVE SE SOLTAR FACILMENTE DA LINGUIÇA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, PEGAJOSA OU ESVERDEADA. A LINGUIÇA PODE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS A VÁCUO DE 2 A OU 5 QUILOS E DEVE APRESENTAR MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 3, 4, 5 E 6.
5	250 QUILOS	CARNE BOVINA COSTELA CONGELADA, CORTADO EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 6 CM, SEM MUITA GORDURA EXCESSIVA, PROVENIENTE DE GADO NOVO, SÃO, LIMPO E ISENTO DE MEDICAMENTOS RECENTES E PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE DE BOA QUALIDADE LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE

		<p>QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER MANIPULADA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS: SACOS DE POLIETILENO TERMOSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE DE ACORDO COM O PEDIDO: 1 A 5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>
6	300 QUILOS	<p>CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS, CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO E 3% DE APONEVROSES, FRESCO, RESFRIADO OU CONGELADO DE ACORDO COM PEDIDO. EMBALAGENS DE 3 OU 5 KG CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO. OS CUBOS DEVERÃO APRESENTAR O TAMANHO APROXIMADO DE 3X3X3CM. NÃO DEVE ESTAR PRESENTE OUTRAS PARTES DA CARNE SUÍNA ANEXADA AO LOMBO. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE E DE ABATE RECENTE. LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA, ISENTA DE CARTILAGEM E DE OSSOS. CASO MANIPULADA, O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.</p>
7	1.100 QUILOS	<p>CARNE BOVINA DE 1º, TIPO ACÉM, CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO: MOÍDO, CUBOS 3 POR 3 CM, OU EM TIRAS 1 POR 3 CM, CONGELADA PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, CONGELADA (IQF) DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. NÃO PODE SER ADICIONADA DE QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CARNE, GORDURAS, DIAFRAGMAS OU QUALQUER OUTRO ITEM. DEVE SER MOÍDA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE 1 A 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>
8	1.100 QUILOS	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, DE ACORDO COM O PEDIDO, PROVENIENTE DE AVES SÃS, LIMPAS E ISENTO DE PARASITAS. PROVENIENTE DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ISENTA DE CARTILAGEM, OSSO, PELE E ADIÇÃO DE ÁGUA, SOJA OU QUALQUER TEMPERO. POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E REGISTRO MINISTÉRIO AGRICULTURA. POSSUIR NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.</p>
9	150 QUILOS	<p>EMPANADO A BASE DE CARNE DE FRANGO, CONGELADO, COM APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS A UNIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS,</p>

		OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODORE E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO, NÃO SE APRESENTANDO EM BLOCOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. A EMBALAGEM DEVE SER PRÓPRIA, ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS DE GELO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4..
10	200 QUILOS	<p>SALSICHA HOT DOG DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA) EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU PROCESSO DE EXTRUSÃO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE ÁGUA, AMIDO, SOJA E CORANTES NATURAIS. A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA COM CARNES E TOUCINHOS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO SENDO PERMITIDA A SUBSTITUIÇÃO DE TOUCINHO POR GORDURAS BOVINAS E NEM O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS, CANINOS E FELINOS, NEM TECIDOS INFERIORES TAIS COMO PELE E CARTILAGENS (CONSTAR NO LAUDO). A PORCENTAGEM DE ÁGUA E/OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LÍQUIDO EM PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORAÇÕES SEM UNIFORMIDADES. O PESO DE CADA UNIDADE DE SALSICHA DEVERÁ SER DE 40 (QUARENTA) A 50 (CINQUENTA) GRAMAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, TERMO FORMADA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E LACRADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO</p> <p>PESO LÍQUIDO: 03 KG.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.)</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE COM PESO MÁXIMO DE 12 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 2 E 5.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, REGISTRO DE RÓTULO (ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA), SIF/SISP OU SIM</b></p>
11	30 QUILOS	MORTADELA, EMBUTIDA E COZIDA, TEXTURA FIRME E MACIA, DE ÓTIMA CONSISTÊNCIA, AO FATIAR DEVE MANTER FATIAS INTEGRAS, SEM DESPEDAÇAR. DE 1ª QUALIDADE, PRODUZIDA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, SUÍNA E BOVINA, ODORE E SABOR PRÓPRIO, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SEM GLÚTEN, COM NO MÁXIMO 5% DE AMIDO E COLORAÇÃO ROSADA. PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 5 QUILOS EMBALADAS À VÁCUO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 5.
12	30 QUILOS	QUEIJO MUÇARELA DE LEITE DE VACA, RETANGULAR, SEM CROSTA, LEVEMENTE SALGADO, HOMOGÊNEO, QUE NÃO ESFARELE AO FATIAR, PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGENS À VÁCUO DE APROXIMADAMENTE 4 QUILOS A PEÇA NO FORMATO DE PARALELEPÍPEDO, APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 11
13	800 QUILOS	FRANGO COXA E SOBRECORA CONGELADA, PROVENIENTE DE AVES SÃS, LIMPAS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA, SOJA OU QUALQUER TEMPERO. POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E REGISTRO MINISTÉRIO AGRICULTURA. POSSUIR NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODORE E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.
14	150 QUILOS	HAMBÚRGUER COZIDO E CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO, COM

		<p>APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS A UNIDADE, CONTER: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, MALTODEXTRINA, CEBOLA EM PÓ, SAL, ALHO, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CHURRASCO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODORE E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO (EMPELOTADAS OU DESMANCHANDO). A EMBALAGEM DEVE SER PRÓPRIA, ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS COM CAPACIDADE DE 2KGS. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, REGISTRO DE RÓTULO(ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA), SIF/SISP OU SIM</b></p>
15	150 QUILOS	<p>LINGÜIÇA TIPO TOSCANA, DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA DE 1ª QUALIDADE, SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE SUJIDADES, COM GOMOS UNIFORMES, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA OU ESVERDEADA. EMBALAGENS DE 2 A 5 QUILOS APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 3, 4, 5 E 6.</p>
16	30 QUILOS	<p>APRESUNTADO COZIDO, RESFRIADO, PRODUZIDO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE 1ª QUALIDADE, QUE AO FATIAR NÃO DESPEDACE NEM ESFALELE E RESULTE FATIAS ÍNTEGRAS. LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVEM CONTER EXCLUSIVAMENTE CARNE SUÍNA, SEM GLÚTEN E SEM EXCESSO DE GORDURA. DEVE POSSUIR COLORAÇÃO ROSADA E, AO FATIAR, DEVE MANTER FATIAS ÍNTEGRAS, SEM DESPEDAÇAR. NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, PEGAJOSA, ESVERDEADA, ALCALINA OU COM MÁ CONSERVAÇÃO, NEM APRESENTAR APARÊNCIA DE MASSA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE E ÍNTEGRA, À VÁCUO DE APROXIMADAMENTE 4 QUILOS, APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1 E 5.</p>
17	4 BALDES DE 20 LITROS	<p>PREPARO LÍQUIDO PARA SUCO SABOR LARANJA, CONTENDO SUCO OU POLPAS ÍNTEGRAS DE FRUTAS, VITAMINAS E AÇÚCAR, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO. DILUIÇÃO PARA SUCO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PARTES DE ÁGUA. APÓS O PREPARO DEVE APRESENTAR UM LÍQUIDO HOMOGÊNEO, SABOROSO E NÃO MUITO DOCE. VALIDADE DE 01 ANO, ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO, BALDES PRÓPRIOS DE 20 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANSPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.</p>
18	4 BALDES DE 20 LITROS	<p>PREPARO LÍQUIDO PARA SUCO SABOR TANGERINA, CONTENDO SUCO OU POLPAS ÍNTEGRAS DE FRUTAS, VITAMINAS E AÇÚCAR, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO. DILUIÇÃO PARA SUCO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PARTES DE ÁGUA. APÓS O PREPARO DEVE APRESENTAR UM LÍQUIDO HOMOGÊNEO, SABOROSO E NÃO MUITO DOCE. VALIDADE DE 01 ANO, ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO, BALDES PRÓPRIOS DE 20 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANSPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.</p>
19	4 BALDES DE 20 LITROS	<p>PREPARO LÍQUIDO PARA SUCO SABOR UVA, CONTENDO SUCO OU POLPAS ÍNTEGRAS DE FRUTAS, VITAMINAS E AÇÚCAR, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO. DILUIÇÃO PARA SUCO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PARTES DE ÁGUA. APÓS O PREPARO DEVE APRESENTAR UM LÍQUIDO HOMOGÊNEO, SABOROSO E NÃO MUITO DOCE. VALIDADE DE 01 ANO, ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO, BALDES PRÓPRIOS DE 20 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANSPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.</p>
20	4.000 PACOTES DE 1 LITRO	<p>LEITE ÍNTEGRO PASTEURIZADO IN NATURA, PROVENIENTE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E DE MATÉRIAS-PRIMAS SAUDÁVEIS, ISENTAS DE MEDICAMENTOS E PRÓPRIAS PARA O USO, AUSENTES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CONTER NA EMBALAGEM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.</p>

21	150 EMBALAGEM TETRA-PACK DE 1 LITRO	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, UHT, EM EMBALAGEM TETRA-PACK, PROVENIENTE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E DE MATERIAS-PRIMAS SAUDÁVEIS, ISENTAS DE MEDICAMENTOS E PRÓPRIAS PARA O USO, AUSENTES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEGISLAÇÕES VIGENTES. CONTER NA EMBALAGEM: REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, GRAMAGEM, DATA DE ENVASE E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA.
22	250 PACOTES DE 330 GRAMAS	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE NATA, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 4 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.
23	250 PACOTES DE 330 GRAMAS	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 4 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.
24	250 PACOTES DE 400 GRAMAS	BISCOITO DOCE TIPO LEITE, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 2 OU 3 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.
25	250 PACOTES DE 400 GRAMAS	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 2 OU 3 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.
26	70 EMBALAGENS DE 4 QUILOS	EXTRATO DE TOMATE DE 1º LINHA, SIMPLES, CONCENTRADO. DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. DEVE SER COM CONSISTÊNCIA ADEQUADA E GROSSA. ENCORPADO. APRESENTANDO-SE COMO UMA MASSA VERMELHA DE ODOR PRÓPRIO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12 DE 1978. CONTENDO NA SUA COMPOSIÇÃO TOMATE, SAL E AÇÚCAR. NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, PROCESSO DEFEITUOSO, NEM ESTAR MUITO LIQUIDO. SE SOLICITADO, APRESENTAR O LAUDO CONTENDO O BRUX. ATENDER NTA 32.
27	30 PACOTES DE 100 GRAMAS	ORÉGANODESIDRATADO, CONTITUÍDO DE FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.
28	80 POTES DE 500 GRAMAS	MARGARINA SEM SAL, DE ACORDO COM O PEDIDO, PRODUZIDA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. ISENTA DE MATERIAIS ESTRANHOS E SUJIDADES, COM PELO MENOS 80% DE LIPÍDEOS. INGREDIENTES BÁSICOS: OLEOS VEGETAIS LIQUIDOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, 15.000 UI DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322). CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS330), AROMA IDENTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, ANTIOXIDANTES, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CURCUMA. NÃO CONTÉM GLUTEM. <b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, REGISTRO DE RÓTULO(ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA), SIF/SISP OU SIM</b>
29	140 PACOTES DE 5 QUILOS	AÇÚCAR CRISTAL, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3 % DE

		SACAROSE, PROVENIENTE DO SUCO DA CANA, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 52.
30	60 PACOTES DE 1 QUILO	AÇÚCAR REFINADO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE, PROVENIENTE DO SUCO DA CANA, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 53.
31	400 PACOTES DE 5 QUILOS	ARROZ TIPO 1, LONGO FINO, BENEFICIADO, PARBOILIZADO POLIDO, SEM MISTURA DE GRÃOS, SEM MATÉRIAS ESTRANHAS E EM ATÉ 1% DE ESCOLHA ACEITÁVEL. O ARROZ DEVE SER DE BOA QUALIDADE NÃO FICANDO NEM PAPADO NEM DURO APÓS PREPARAÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES DA DATA DA ENTREGA. ATENDER NTA 33. <b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE</b>
32	80 PACOTES DE 500 GRAMAS	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, COM PÓ HOMOGÊNEO E FINO, COR CASTANHO ESCURO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, PRODUZIDO COM GRÃOS SÃOS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE PARASITOS, LARVAS E QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. UMIDADE ADEQUADA. PODE SER À VÁCUO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 44.
33	550 PACOTES DE 1 QUILO	FEIJÃO CARIOCA, PROVENIENTE DE SAFRA NOVA, TIPO 1, LIMPO, SEM MISTURA DE GRÃOS, GRÃOS INTEIROS, COM O MÁXIMO DE DEFEITOS LEVES DE 2,5% (MOFADOS, QUEBRADOS, OUTROS GRÃOS, GERMINADOS, ETC.) CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SEM SUJIDADES DE LARVAS OU PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL, GRÃOS ARDIDOS, PODRES, ENRUGADOS OU MOFADOS, SENDO POLIDO COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE NÃO EXCEDA 5% DA CONCENTRAÇÃO. A PRODUÇÃO ENTREGUE DEVE SER DA ÚLTIMA SAFRA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 12 E 14. <b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE</b>
34	200 FRASCOS DE 900 ML	ÓLEO DE SOJA REFINADO APRESENTADO EM COR TRANSPARENTE LEVEMENTE AMARELADA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE DE SOJA OU DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS, TANTO FRIO COMO AQUECIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MATERIAIS EM SUSPENSÃO. EMBALAGENS EM PERFEITO ESTADO, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS OU ENFERRUJAMENTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 50.
35	250 PACOTES DE 1 QUILO	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBTIDA A PARTIR DO CEREAL LIMPO, DESGERMINADO, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. NÃO DEVE ESTAR FERMENTADO, RANÇOSO OU ÚMIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 34, 35 E 82.
36	80 POTES OU LATAS DE 100 GRAMAS	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO CONTENDO SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇUCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULA, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 79 E 80.
37	70 PACOTES DE 1 QUILO	FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, FINO, FABRICADO DE MATÉRIAS SÃS E LIMPAS E LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. NÃO DEVE ESTAR FERMENTADO, RANÇOSO OU ÚMIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. ATENDER NTA 34 E 82.
38	50 PACOTES DE 1 QUILO	LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTANEO - LEITE EM PÓ INTEGRAL, COM VITAMINAS E MINERAIS. DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL E APRESENTAR A FLUIDEZ CARACTERÍSTICA DE LEITE. DESCRIÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA), VITAMINAS (A, C, D, PP, B1, B2, B6) MINERAIS (ZINCO, IODO, FÓSFORO, CÁLCIO E PANTOTENATO DE CÁLCIO). NÃO CONTÉM GLUTEM. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 525 KCAL, PROTEÍNA ENTRE 26 E 30G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO DE 28G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO DE 16G, SÓDIO MÁXIMO 320MG, CÁLCIO ENTRE 1000 E 1200MG, NO MÍNIMO 10 VITAMINAS SENDO VITAMINA A 710MCG, VITAMINA D NO MÍNIMO DE 5,9 MCG, VITAMINA PP 19MG, ÁCIDO FÓLICO 480MCG E MINERAIS SENDO FERRO 16,8 MG, IODO 156 MCG E ZINCO 8,4 MCG. O RENDIMENTO MÍNIMO POR QUILO DO PRODUTO DEVE SER DE 40 PORÇÕES DE 200 ML. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE 1 KG EM POLIÉSTER METALIZADO

		FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADO HERMETICAMENTE DE MANEIRA A GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, FECHADA COM FITA ADESIVA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG.
39	70 PACOTES DE 500 GRAMAS	MILHO BRANCO PARA CANJICA, TIPO 1, POLIDO, LIMPO, TOTALMENTE DEGERMINADO, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.
40	20 EMBALAGENS DE 500 ML	ÓLEO COMPOSTO DE SOJA E AZEITE DE OLIVA, DEVENDO CONTER 15% DE AZEITE DE OLIVA. APRESENTADO EM COR TRANSLÚCIDA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE DE SOJA OU DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS, TANTO FRIO COMO AQUECIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MATERIAIS EM SUSPENSÃO. EMBALAGENS EM PERFEITO ESTADO, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS OU ENFERRUJAMENTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 50.
41	200 PACOTES DE 1 QUILO	SAL REFINADO IODADO DE MESA, CONSTITUÍDO DE CRISTAIS BRANCOS, DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE. O SAL DE IODO NÃO DEVE SER TÓXICO, TENDO NO MÍNIMO 10MG, E NO MÁXIMO 15MG DE IODO POR KG DE SAL. DEVE SER SUBMETIDO A BENEFICIAMENTO PARA ELIMINAÇÃO DOS SAIS HIGROSCÓPICOS E MAGNÉSIO E CÁLCIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIA E FRAGMENTOS DE CONCHAS; OS CRISTAIS DEVEM PASSAR TOTALMENTE POR PENEIRA Nº 20 (0,841 MM DE ABERTURA) E 25% NO MÍNIMO, DEVENDO PASSAR POR PENEIRA Nº 60 (0,25 MM DE ABERTURA), VALIDADE DE 12 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 71.
42	30 FRASCOS DE 750 ML	VINAGRE DE ALCOOL, CONTENDO FERMENTADO ACÉTICO DE ALCOOL HIDRATADO, COM ACIDEZ DE 4 A 4,5% DETERMINADA EM RÓTULO. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E DE MATERIAIS EM SUSPENSÃO. PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 72.
43	150 PACOTES DE 1 QUILO	ACHOCOLATADO EM PÓ- EMBALAGEM DE 1 KG. O PRODUTO DEVE CONTER: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL, MALTODEXTRINA, VITAMINAS (A, C, B1, B2, B3 E B6) E MINERAIS (FERRO, CÁLCIO E ZINCO). CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERA SER DE SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS. <b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE E LAUDO BROMATOLÓGICO.</b>
44	150 QUILOS	ALHO EXTRA DE 1ª QUALIDADE, SEM RESTIA, BULBO INTEIRO E SÃO, SEM BROTO, BOLORES. NÃO APRESENTAR GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.
45	280 QUILOS	ABOBRINHA MENINA NOVA, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, CORTES, MANCHAS, MACHUCADOS, SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM AFETAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, DEVENDO SER DE COLHEITA RECENTE. A CASCA DEVE SER FINA E MACIA. ATENDER NTA 14.
46	250 MAÇOS	ALFACE CRESPA, FRESCA, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 13.
47	250 MAÇOS	ALMEIRÃO ESPECIAL, FRESCO E MACIO, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 13.
48	250 MAÇOS	CHEIRO VERDE COMPOSTO DE CEBOLINHA E PELO MENOS 30% DE SALSINHA, LIMPOS, FRESCOS, FIRMES, DE COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS. ISENTOS DE SUJIDADES OU MANCHAS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA OU QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO DEVEM SER MUITO GRANDES E GROSSOS. ATENDER NTA 13.
49	70 MAÇOS	CHICORIA
50	250 QUILOS	CHUCHU EXTRA A, MACIO E DE TOM VERDE CLARO, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. LIVRE DE ENFERMIDADES E DE TERRA OU SUJIDADES ADERENTES A CASCA E FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR

		ESTRANHOS E DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA 14
51	250 MAÇOS	COUVE MANTEIGA ESPECIAL FRESCA, FIRME, MACIA COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS. ISENTOS DE SUJIDADES OU MANCHAS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA OU QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 13.
52	100 QUILOS	MANDIOCA EXTRA MÉDIA, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. QUANDO COZIDA SER MACIA. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES. ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA 15.
53	250 QUILOS	PEPINO EXTRA A, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES – DEVENDO SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAR DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES. ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA 15.
54	250 QUILOS	REPOLHO LISO ESPECIAL, DEVENDO SER CONSTITUÍDO DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITO COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. CADA CABEÇA DEVE CONTER EM MÉDIA 2 QUILOS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NA VERDURA QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO NA SUA APARÊNCIA. DEVENDO SER FRESCAS, COLHIDAS PELA MADRUGADA E ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRE DE FERRUGENS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA 13.
55	450 QUILOS	TOMATE EXTRA A, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, COM POLPA SADIA, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES. ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA 14.
56	150 QUILOS	CENOURA EXTRA A, LISA, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA 15.

57	120 QUILOS	BETERRABA EXTRA DE ÓTIMA QUALIDADE, FIRME, LISA E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. LIVRE DE ENFERMIDADES E DE TERRA OU SUJIDADES ADERENTES A CASCA E FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.
58	120 QUILOS	BATATA INGLESA EXTRA DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO MÉDIO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, CORTES E BROTOS. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. LIVRE DE ENFERMIDADES E DE TERRA OU SUJIDADES ADERENTES A CASCA E FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR FORTE, SABOR ESTRANHO E DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.
59	500 QUILOS	MAÇÃ NACIONAL FUJI OU GALA, DE TAMANHO MÉDIO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO, QUANDO HOVER DEVERÃO APRESENTAR INTACTOS E FIRMES; NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. ATENDER NTA 17.
60	500 QUILOS	LARANJA PÊRA TIPO B, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, COR E FORMAÇÃO ADEQUADA. SUCULENTA, DEVE ESTAR LISA E LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS. ISENTOS DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17.
61	500 QUILOS	BANANA NANICA EXTRA, DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO PADRONIZADO MÉDIO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO MEDIATO OU IMEDIATO. NÃO APRESENTAR MANCHAS, MACHUCADOS, BOLORES, SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17
62	500 QUILOS	MELANCIA, REDONDA, GRAUDA E DE PRIMEIRA QUALIDADE. SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17.
63	250 QUILOS	CEBOLA EXTRA, LISA, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTEE NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA

		ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.
64	7.000 UNIDADE	OVO BRANCO GRANDE DE GALINHA, FRESCO, LIMPO E CASCA FIRME, LISO, SEM RACHADURAS. PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS A UNIDADE, DISPOSTOS EM CARTELAS DE PAPELÃO LIMPAS E NOVAS, COM 20 OU 30 OVOS CADA. APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS DA ENTREGA EXPRESSA NA EMBALAGEM. ATENDER NTA 1.
65	1.000 QUILOS	PÃO FRANCÊS FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. DEVE POSSUIR ODOR, COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA ADEQUADA E SABOR PRÓPRIOS, NÃO SENDO ACEITO SABOR AMARGO NEM SENDO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS, DEVE TER TAMANHO PADRONIZADO DE PESO IMPRETERIVELMENTE DE 50 GRAMAS A UNIDADE. SERÁ REJEITADO, DEVOLVIDO OU TROCADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. DEVERÁ APRESENTAR DUAS CROSTAS: UMA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO. SERÁ INTERDITO, NA PANIFICAÇÃO, O EMPREGO DE FARELO DE QUALQUER ESPÉCIE. SERÁ PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, SENDO PROIBIDO O EMPREGO DE MATÉRIA CORANTE. PÃES AMANHECIDOS OU DUROS SERÃO DEVOLVIDOS E DEVERÃO SER DESCONTADOS DA NOTA FISCAL SENDO RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR ARCAR COM DESPESAS DE TRANSPORTE E ACERTO DE NOTA FISCAL ATENDER NTA 47 E ATENDER RDC Nº 90, DE 18/10/2000.
66	5.000 UNIDADE	PÃO DE LEITE DE BOA QUALIDADE, OBTIDO PELO COZIMENTO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. DEVE PESAR 60 GRAMAS. PÃES RESSECADOS OU FRIOS COM ESTADO DE CONSERVAÇÃO INADEQUADO SERÃO DEVOLVIDOS E, SE SOLICITADOS, DEVEM SER SUBSTITUÍDOS COM URGÊNCIA, CASO CONTRÁRIO, DEVERÃO SER DESCONTADOS DA NOTA FISCAL SENDO RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR ARCAR COM DESPESAS DE TRANSPORTE E ACERTO DE NOTA FISCAL.

**OBS:** As quantidades acima são estimadas e serão adquiridas de forma fracionada, ou seja, de acordo com a necessidade do município.

## **2 – DA QUALIDADE DOS PRODUTOS:**

2.1 – Os produtos deverão ser de 1ª qualidade, caso seja entregue produto que não se enquadre, deverá ser substituído imediatamente sob pena de rescisão contratual e aplicação das penas previstas na lei que rege as licitações.

## **3 – DO CREDENCIAMENTO E DA PARTICIPAÇÃO:**

3.1 – Para o credenciamento deverá ser preenchido conforme modelo (**Anexo I**) acompanhado dos seguintes documentos:

3.1.1 – tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

3.1.2 – tratando-se de procurador, o instrumento de procuração público ou particular com firma reconhecida do qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga;

3.1.3 – O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto;

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

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

3.1.6 – Somente poderão participar do certame os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que estejam enquadrados como **ME** ou **EPP** conforme Lei Geral nº. 123/2006 e Lei Complementar nº. 147/2014, e que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital, salvo se não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte ou o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, conforme incisos II e III, do artigo 49, do citado Diploma Legal.

3.1.7 – É vedada a participação de empresa:

3.1.7.1 – Que tenha sido declarada inidônea pela Administração Pública e, caso participe do processo licitatório, estará sujeita às penalidades previstas no Art. 97, Parágrafo único da Lei Federal 8.666/93.

#### **4 – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO ME/EPP, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

4.1 – A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no **Anexo III**, bem como a declaração de enquadramento da empresa como ME ou EPP, conforme modelo estabelecido no **Anexo III** do Edital deverão ser apresentadas fora dos Envelopes nº.s 1 e 2.

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

<b>ENVELOPE Nº. 1 – PROPOSTA</b> <b>À</b> <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE</b> <b>POMPÉIA</b> <b>PREGÃO Nº. 33/2017.</b> <b>(RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE)</b>	<b>ENVELOPE Nº. 2 – HABILITAÇÃO</b> <b>À</b> <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE</b> <b>POMPÉIA</b> <b>PREGÃO Nº. 33/2017.</b> <b>(RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE)</b>
---	--

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

4.4 – Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

## **5 – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “PROPOSTA”:**

5.1 – A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

5.1.1 – Nome, endereço, CNPJ da licitante e Número do Pregão;

5.1.2 – Descrição do objeto da presente licitação, com Marca em conformidade com as especificações descritiva – **Anexo IV** deste Edital;

5.1.3 – Preço por item e total, em moeda corrente nacional, em algarismo, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação,

5.1.4 – Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias.

5.1.5 – Prazo máximo de entrega após a solicitação do setor competente será de até 10 (dez) dias.

5.1.6 – Assinatura do representante legal e carimbo da empresa.

## **6 – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”:**

a) O Envelope "*Documentos de Habilitação*" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

### **6.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;

c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;

d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

6.1.1 – Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 6.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

### **6.2 – REGULARIDADE FISCAL:**

6.2.1 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

6.2.2 – Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal e Estadual da sede da licitante;

6.2.3 – Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

6.2.4 – Prova de regularidade para a com a Secretaria da Receita Federal e a Procuradoria da Fazenda Nacional.

6.2.5 – Certidão Negativa/Regularidade de Débitos Trabalhistas (CNDT)

### **6.3 – QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRO:**

6.3.1 – Certidão Negativa de Falências ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Permitindo apresentação em conformidade a **Súmula 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo**.

#### **6.4 – OUTRAS COMPROVAÇÕES:**

6.4.1 – Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que os produtos apresentados no Pregão Presencial nº. 033/2017 são de 1ª qualidade e possuem número de registro em órgão competente.

6.4.2 – Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme a seguir disposta:

Eu (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar no processo licitatório, na Modalidade Pregão (Presencial) nº. \_\_\_\_\_, da Prefeitura do Município, declaro sob as penas da lei que a (nome da pessoa jurídica) 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.

Local e data.

nome, RG e assinatura do representante legal .

#### **6.5 – DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:**

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

#### **7 – DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO:**

7.1 – No local, data e horário constantes do preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração de 30 (trinta) minutos.

7.2 – Após o credenciamento, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, bem como a declaração de enquadramento da empresa como ME ou EPP, de acordo com o estabelecido no subitem 4.1 deste Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

7.3 – A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

7.3.1 – Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes;

7.4 – As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

7.4.1 – seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela;

7.4.2 – não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

7.5 – O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor;

7.6 – Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de **R\$ 0,01 (UM CENTAVO)**; que incidirá sobre o **preço unitário**.

7.7 – A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances;

7.8 – Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado;

7.9 – O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço;

7.10 – Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito;

7.11 – A aceitabilidade será aferida **a partir dos preços de mercado** vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento;

7.12 – Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor;

7.13 – Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

a) substituição e apresentação de documentos,

b) ou verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações;

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

7.13.2 – A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

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

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

## **8 – DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO:**

8.1 – No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediatamente e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias, para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

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

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

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

8.5 – O recurso não terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.6 – A adjudicação será feita por **MENOR PREÇO POR ITEM**.

## **9 – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO:**

9.1 – Os materiais, serão adquiridos fracionadamente de acordo com a necessidade do município, deverão ser entregues de acordo com pedido do setor requisitante no local indicado por este, onde o responsável pelo recebimento da mercadoria deverá conferi-la com a nota fiscal, assinar o recebimento e encaminhar ao Departamento de Compras do Município a Nota Fiscal/Fatura.

9.2 – O contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2017, contados da data de sua assinatura.

9.3 – A adjudicatária deverá, no prazo de até 10 dias corridos contados da data do recebimento do pedido, entregar os produtos.

9.4 – Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a entregar os produtos, será convocada outra licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente.

## **10 – DA FORMA DE PAGAMENTO:**

10.1 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal/fatura.

10.2 – O Pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada ou na Tesouraria da Prefeitura.

10.3 – Em caso de devolução da documentação fiscal para correção, o prazo para pagamento fluirá da sua apresentação.

## **11 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E VALOR ESTIMADO:**

11.1 – A presente contratação por se tratar de Sistema de Registro de Preços, com fundamento no §2º do artigo 7º do Decreto Federal nº 7892/13, indicará a dotação orçamentária na formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

11.2 – O presente contrato não experimentará reajuste, ficando ressalvada, todavia, a possibilidade de se restabelecer o equilíbrio econômico financeiro entre as partes, nos termos da Lei Licitatória, ficando a **CONTRATADA** obrigada a repassar ao **CONTRATANTE** eventuais programas promocionais, bem como a efetuar realinhamento de preços, sempre que o valor do produto licitado experimentar reduções, devendo ser demonstrado através de planilhas;

11.3 – A adjudicatária deverá, no prazo de 03 (três) dias corridos contados da data da convocação, comparecer na Divisão de Licitação e Contratos da Prefeitura Municipal de Pompéia/SP, para assinar o termo de contrato, sob pena de decair do direito de contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis, facultando a Administração a aplicação de multa no valor de 10% sobre o valor total da proposta, além de sujeitar-se a outras sanções prevista na Lei Federal 10.520 de 17 de julho de 2002 e Lei Federal n.º. 8.666/93 e demais alterações;

11.4 – Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato, será convocada outra licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente.

11.5 – **O valor total estimado para as aquisições é de aproximadamente R\$ 70.000,00 (setenta mil reais).**

## **12 – DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO:**

12.1 – Ficarão impedidas de licitar e contratar com a Administração direta pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, as pessoas, físicas ou jurídicas, que praticarem quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2.002.

12.2 – Às sanções de que trata o subitem anterior poderão ser aplicadas subsidiariamente as disposições da Lei Federal 8.666/93, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e registrada no Cadastro de Fornecedores.

12.3 – Pela recusa injustificada em assinar o termo contratual ou em retirar o documento equivalente, dentro do prazo estabelecido será aplicada multa correspondente a 10% do valor do contrato, não se aplicando a mesma, à empresa remanescente, em virtude da não aceitação da primeira convocada.

12.4 – Pela inexecução total ou parcial do ajuste, sem a devida justificativa aceita pela Administração, e sem prejuízo das demais sanções previstas em lei, o Contratado ficará sujeito, a critério da Administração, a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto não entregue.

12.5 – Pelo atraso injustificado na entrega do objeto da licitação ficarão sujeitos à multa de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor do objeto não entregue.

## **13 – DA APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 123/06:**

13.1 – Serão aplicados nesta licitação os dispositivos constantes dos Artigos 42 a 46 da Lei Complementar nº. 123/06 e alterações.

## **14 – DA RESCISÃO CONTRATUAL:**

14.1 – A Prefeitura Municipal poderá rescindir de pleno direito o contrato, independentemente de aviso, notificação, ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem que assista à contratada qualquer direito à indenização nos seguintes casos:

- a) liquidação judicial ou extrajudicial, concordata, protestos, concurso de credores, cisões ou fusões;
- b) caso o contrato venha a ser objeto de qualquer espécie de transação, tais como transferência, cauções ou outras, sem autorização prévia da Prefeitura Municipal;
- c) paralisação ou atraso do fornecimento dos produtos adquiridos;

d) imperícia, negligência, imprudência ou desídia na observância das condições técnicas dos produtos;

14.2 – A contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, relativamente ao objeto da licitação, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado deste contrato, conforme estabelece o artigo 65, § 1º da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

14.3 – Se a Prefeitura Municipal, tiver que ingressar em juízo em consequência deste contrato, a contratada, sem prejuízo de indenização e das sanções cabíveis, pagará a primeira, a título de honorários advocatícios, a importância correspondente a 10% (dez por cento) do valor da causa.

14.4 – Fazem parte integrante do presente contrato, como se nele estivessem transcritos o Edital e seus anexos.

### **15 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:**

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

15.2 – O resultado do presente certame será divulgado no jornal de circulação regional;

15.3 – Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada na Divisão de Licitação e Contratos da Prefeitura Municipal, após a celebração do contrato;

15.4 – Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão;

15.5 – A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 1 (um) dia útil;

15.6 – Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame;

15.7 – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro;

15.8 – Os objetos licitados e contratos deverão ser entregues diretamente à Cozinha Piloto do Município de Pompeia – SP, situada à Rua Dr. José de Moura Rezende, nº. 572.

15.9 – Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Pompéia - Estado de São Paulo.

Pompéia – SP, 25 de julho de 2017.

**ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO**  
**Prefeita Municipal**

**ANEXO I**

**MINUTA DE CREDENCIAMENTO**

**Pregão n.** \_\_\_\_/\_\_\_\_  
**Objeto** \_\_\_\_\_

A \_\_\_\_\_ (nome do licitante) \_\_\_\_\_, por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob o n. \_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_, credencia como seu representante o Sr. \_\_\_\_\_ (nome e qualificação) \_\_\_\_\_, para participar do certame em epígrafe, conferindo-lhe poderes especialmente para a formulação de propostas, e a prática de todos os demais atos inerentes ao pregão, na sessão única de julgamento, nos termos do artigo 4º da lei 10.520/2002.

Data, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(nome do licitante e representante legal)

**ANEXO II**

**MINUTA DE HABILITAÇÃO PRÉVIA**

**Pregão n.** \_\_\_\_/\_\_\_\_

**Objeto** \_\_\_\_\_

A \_\_\_\_\_ (nome do licitante) \_\_\_\_\_, por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob o n. \_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_, nos termos do artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no edital em epígrafe.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

Data, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(nome do licitante e representante legal)

**ANEXO III**  
**MINUTA DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO**  
**PORTE**

Pregão n. \_\_\_/\_\_\_  
Processo n. \_\_\_/\_\_\_  
Objeto \_\_\_\_\_

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_ é **microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123/ 2006 e Lei Complementar 147/2014**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a usufruir de seu benefício no procedimento licitatório do Pregão Presencial em epígrafe, realizado pelo Município de Pompeia – SP.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
*(Assinatura do representante legal)*

*Nome:*  
*RG nº:*

**ANEXO – IV – MODELO DE PROPOSTA**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 33/2017**  
**PROCESSO Nº 64/2017**

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AO PROJETO “TEMPO ÚTIL”, conforme especificações abaixo:**

**Nome da empresa:** \_\_\_\_\_ **CNPJ:** \_\_\_\_\_

**Endereço:** \_\_\_\_\_ **Telefone:** \_\_\_\_\_

ITEM	QUANT	PRODUTO	MARCA	VL. UNIT.
1	450 QUILOS	CARNE BOVINA DE 1º, TIPO MÚSCULO TRASEIRO PICADO, SEM GORDURA EXTERNA, CONGELADA, CORTADO EM CUBOS DE 2 CM A 3CM, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOSES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. DEVE SER MANIPULADA NO DIA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.		
2	300 QUILOS	CARNE SUÍNA BISTECA CONGELADA EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 1 CM. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E		

		<p>OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E ISENTA DE CARTILAGEM. O ESTABELECIMENTO POSSUIR BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 2 A 5 QUILOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.</p>		
3	200 QUILOS	<p>ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA, COM SABOR CASEIRO, LEVEMENTE TEMPERADA, COM 25 GRAMAS A UNIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÂS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO (EMPELOTADAS OU DESMANCHANDO AS BOLINHAS). A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4.</p>		
4	200 QUILOS	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE 1ª QUALIDADE, COZIDA, DEFUMADA, COM GOMOS UNIFORMES, PREPARADA EM MISTURA DE CARNE PICADA, TOUCINHO E CONDIMENTOS EM PORÇÕES ADEQUADAS. A TRIPA DEVE SE SOLTAR FACILMENTE DA LINGUIÇA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, PEGAJOSA OU ESVERDEADA. A LINGUIÇA PODE SER ENTREGUE EM EMBALAGENS A VÁCUO DE 2 A OU 5 QUILOS E DEVE APRESENTAR MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 3, 4, 5 E 6.</p>		
5	250 QUILOS	<p>CARNE BOVINA COSTELA CONGELADA, CORTADO EM PEDAÇOS DE APROXIMADAMENTE 6 CM, SEM MUITA GORDURA EXCESSIVA, PROVENIENTE DE GADO NOVO, SÃO, LIMPO E ISENTO DE MEDICAMENTOS RECENTES E PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE DE BOA QUALIDADE LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER MANIPULADA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E</p>		

		ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS:SACOS DE POLIETILENO TERMOSOLDADO, TRANSPARENTE, RESISTENTE DE ACORDO COM O PEDIDO: 1 A 5 QUILOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.		
6	300 QUILOS	CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS. CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO E 3% DE APONEVROSES, FRESCO, RESFRIADO OU CONGELADO DE ACORDO COM PEDIDO. EMBALAGENS DE 3 OU 5 KG CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO. OS CUBOS DEVERÃO APRESENTAR O TAMANHO APROXIMADO DE 3X3X3CM. NÃO DEVE ESTAR PRESENTE OUTRAS PARTES DA CARNE SUÍNA ANEXADA AO LOMBO. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE E DE ABATE RECENTE. LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍDIGOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA, ISENTA DE CARTILAGEM E DE OSSOS. CASO MANIPULADA, O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.		
7	1.100 QUILOS	CARNE BOVINA DE 1º, TIPO ACÉM, CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO: MOÍDO, CUBOS 3 POR 3 CM, OU EM TIRAS 1 POR 3 CM, CONGELADA PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, CONGELADA (IQF) DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍDIGOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. NÃO PODE SER ADICIONADA DE QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CARNE, GORDURAS, DIAFRAGMAS OU QUALQUER OUTRO ITEM. DEVE SER MOÍDA POR ESTABELECIMENTO		

		<p>COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE 1 A 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p>		
8	1.100 QUILOS	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, DE ACORDO COM O PEDIDO, PROVENIENTE DE AVES SÃS, LIMPAS E ISENTO DE PARASITAS. PROVENIENTE DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ISENTA DE CARTILAGEM, OSSO, PELE E ADIÇÃO DE ÁGUA, SOJA OU QUALQUER TEMPERO. POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E REGISTRO MINISTÉRIO AGRICULTURA. POSSUIR NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.</p>		
9	150 QUILOS	<p>EMPANADO A BASE DE CARNE DE FRANGO, CONGELADO, COM APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS A UNIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO, NÃO SE APRESENTANDO EM BLOCOS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO. A EMBALAGEM DEVE SER PRÓPRIA, ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS DE GELO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA</p>		

10	200 QUILOS	<p>ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4..</p> <p>SALSICHA HOT DOG DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA) EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU PROCESSO DE EXTRUSÃO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE ÁGUA, AMIDO, SOJA E CORANTES NATURAIS. A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS NEGATIVOS) OU INFERIOR.</p> <p>A SALSICHA DEVERÁ SER PREPARADA COM CARNES E TOUCINHOS EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO SENDO PERMITIDA A SUBSTITUIÇÃO DE TOUCINHO POR GORDURAS BOVINAS E NEM O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVENIENTES DE ANIMAIS, CANINOS E FELINOS, NEM TECIDOS INFERIORES TAIS COMO PELE E CARTILAGENS (CONSTAR NO LAUDO). A PORCENTAGEM DE ÁGUA E/OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO) EM PESO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXSUDATO, LÍQUIDO EM PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS OU COLORAÇÕES SEM UNIFORMIDADES. O PESO DE CADA UNIDADE DE SALSICHA DEVERÁ SER DE 40 (QUARENTA) A 50 (CINQUENTA) GRAMAS.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, TERMO FORMADA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E LACRADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO</p> <p>PESO LÍQUIDO: 03 KG.</p> <p>ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.)</p> <p>EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE COM PESO MÁXIMO DE 12 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 2 E 5.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, REGISTRO DE RÓTULO(ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA), SIF/SISP OU SIM</b></p>		
11	30 QUILOS	<p>MORTADELA, EMBUTIDA E COZIDA, TEXTURA FIRME E MACIA, DE ÓTIMA CONSISTÊNCIA, AO FATIAR DEVE MANTER FATIAS INTEGRAS, SEM DESPEDAÇAR. DE 1ª QUALIDADE, PRODUZIDA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, SUÍNA E BOVINA, ODOR E</p>		

		SABOR PRÓPRIO, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SEM GLÚTEN, COM NO MÁXIMO 5% DE AMIDO E COLORAÇÃO ROSADA. PEÇAS DE APROXIMADAMENTE 5 QUILOS EMBALADAS À VÁCUO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 5.		
12	30 QUILOS	QUEIJO MUÇARELA DE LEITE DE VACA, RETANGULAR, SEM CROSTA, LEVEMENTE SALGADO, HOMOGÊNEO, QUE NÃO ESFARELE AO FATIAR, PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGENS À VÁCUO DE APROXIMADAMENTE 4 QUILOS A PEÇA NO FORMATO DE PARALELEPÍPEDO, APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 11		
13	800 QUILOS	FRANGO COXA E SOBRECORA CONGELADA, PROVENIENTE DE AVES SÁS, LIMPAS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ISENTA DE ADIÇÃO DE ÁGUA, SOJA OU QUALQUER TEMPERO. POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E REGISTRO MINISTÉRIO AGRICULTURA. POSSUIR NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.		
14	150 QUILOS	HAMBÚRGUER COZIDO E CONGELADO DE BOVINO SABOR CHURRASCO, COM APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS A UNIDADE, CONTER: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, MALTODEXTRINA, CEBOLA EM PÓ, SAL, ALHO, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CHURRASCO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. SERÃO REJEITADAS SE HOVER COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR APARÊNCIA DE HAVER SOFRIDO DESCONGELAMENTO (EMPELOTADAS OU DESMANCHANDO). A EMBALAGEM DEVE SER PRÓPRIA, ESTAR ÍNTEGRA E APRESENTAR-SE SEM ACÚMULOS		

		<p>COM CAPACIDADE DE 2KGS. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2, 3 E 4.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, REGISTRO DE RÓTULO(ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA), SIF/SISP OU SIM</b></p>		
15	150 QUILOS	<p>LINGÜIÇA TIPO TOSCANA, DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA DE 1º QUALIDADE, SÁS, LIMPAS E ISENTAS DE SUJIDADES, COM GOMOS UNIFORMES, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE ESTAR PEGAJOSA OU ESVERDEADA. EMBALAGENS DE 2 A 5 QUILOS APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 3, 4, 5 E 6.</p>		
16	30 QUILOS	<p>APRESUNTADO COZIDO, RESFRIADO, PRODUZIDO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE 1º QUALIDADE, QUE AO FATIAR NÃO DESPEDACE NEM ESFARELE E RESULTE FATIAS ÍNTEGRAS. LIVRE DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVEM CONTER EXCLUSIVAMENTE CARNE SUÍNA, SEM GLÚTEN E SEM EXCESSO DE GORDURA. DEVE POSSUIR COLORAÇÃO ROSADA E, AO FATIAR, DEVE MANTER FATIAS ÍNTEGRAS, SEM DESPEDAÇAR. NÃO DEVE ESTAR AMOLECIDA, PEGAJOSA, ESVERDEADA, ALCALINA OU COM MÁ CONSERVAÇÃO, NEM APRESENTAR APARÊNCIA DE MASSA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE E ÍNTEGRA, À VÁCUO DE APROXIMADAMENTE 4 QUILOS, APRESENTANDO MODO DE CONSERVAÇÃO E REGISTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1 E 5.</p>		
17	4 BALDES DE 20 LITROS	<p>PREPARO LÍQUIDO PARA SUCO SABOR LARANJA, CONTENDO SUCO OU POLPAS ÍNTEGRAS DE FRUTAS, VITAMINAS E AÇÚCAR, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO. DILUIÇÃO PARA SUCO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PARTES DE ÁGUA. APÓS O PREPARO DEVE APRESENTAR UM LÍQUIDO HOMOGÊNEO, SABOROSO E NÃO MUITO DOCE. VALIDADE DE 01 ANO, ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO, BALDES PRÓPRIOS DE 20 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANSPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.</p>		
18	4 BALDES DE 20 LITROS	<p>PREPARO LÍQUIDO PARA SUCO SABOR TANGERINA, CONTENDO SUCO OU POLPAS ÍNTEGRAS DE FRUTAS, VITAMINAS E AÇÚCAR, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO. DILUIÇÃO PARA SUCO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PARTES DE ÁGUA. APÓS O PREPARO DEVE</p>		

		APRESENTAR UM LÍQUIDO HOMOGÊNEO, SABOROSO E NÃO MUITO DOCE. VALIDADE DE 01 ANO, ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO, BALDES PRÓPRIOS DE 20 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANSPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.		
19	4 BALDES DE 20 LITROS	PREPARO LÍQUIDO PARA SUCO SABOR UVA, CONTENDO SUCO OU POLPAS INTEGRAS DE FRUTAS, VITAMINAS E AÇÚCAR, NÃO CONTER CONSERVANTES, NÃO ESTAR FERMENTADO, NEM POSSUIR CRISTAIS, DEVE SER HOMOGÊNEO. DILUIÇÃO PARA SUCO DE 1 PARTE DE SUCO PARA 6 PARTES DE ÁGUA. APÓS O PREPARO DEVE APRESENTAR UM LÍQUIDO HOMOGÊNEO, SABOROSO E NÃO MUITO DOCE. VALIDADE DE 01 ANO, ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO, BALDES PRÓPRIOS DE 20 LITROS. DEVEM ESTAR DE ACORDO COM AS LEIS VIGENTES DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, O TRANSPORTE DEVE SER SOB REFRIGERAÇÃO.		
20	4.000 PACOTES DE 1 LITRO	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO IN NATURA, PROVENIENTE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E DE MATERIAS-PRIMAS SAUDÁVEIS, ISENTAS DE MEDICAMENTOS E PRÓPRIAS PARA O USO, AUSENTES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CONTER NA EMBALAGEM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.		
21	150 EMBALAGEM TETRA-PACK DE 1 LITRO	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, UHT, EM EMBALAGEM TETRA-PACK, PROVENIENTE DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E DE MATERIAS-PRIMAS SAUDÁVEIS, ISENTAS DE MEDICAMENTOS E PRÓPRIAS PARA O USO, AUSENTES DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E LEGISLAÇÕES VIGENTES. CONTER NA EMBALAGEM: REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, GRAMAGEM, DATA DE ENVASE E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES DA ENTREGA.		
22	250 PACOTES DE 330 GRAMAS	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE NATA, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 4 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.		
23	250 PACOTES DE 330 GRAMAS	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE, FABRICADO COM MATÉRIAS-		

		PRIMAS SÁS E LIMPAS, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 4 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.		
24	250 PACOTES DE 400 GRAMAS	BISCOITO DOCE TIPO LEITE, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 2 OU 3 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.		
25	250 PACOTES DE 400 GRAMAS	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, SEM CORANTES. DEVEM ESTAR LIVRES DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. SERÃO REJEITADAS AS BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS E COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. DEVEM CONTER 2 OU 3 PACOTES INDIVIDUAIS COM DUPLA PROTEÇÃO. CUIDAR NO TRANSPORTE PARA EVITAR A QUEBRA DAS BOLACHAS QUEBRADAS. VALIDADE SUPERIOR A 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 48.		
26	70 EMBALAGENS DE 4 QUILOS	EXTRATO DE TOMATE DE 1º LINHA, SIMPLES, CONCENTRADO. DEVE SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. DEVE SER COM CONSISTÊNCIA ADEQUADA E GROSSA, ENCORPADO. APRESENTANDO-SE COMO UMA MASSA VERMELHA DE ODOR PRÓPRIO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO Nº 12 DE 1978. CONTENDO NA SUA COMPOSIÇÃO TOMATE, SAL E AÇÚCAR. NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, PROCESSO DEFEITUOSO, NEM ESTAR MUITO LIQUIDO. SE SOLICITADO, APRESENTAR O LAUDO CONTENDO O BRIX. ATENDER NTA 32.		
27	30 PACOTES DE 100 GRAMAS	ORÉGANODESIDRATADO, CONTITUIDO DE FOLHAS SÁS, LIMPAS E SECAS. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. PROVENIENTE DE MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE. UMIDADE ADEQUADA. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 70.		
28	80 POTES DE 500 GRAMAS	MARGARINA SEM SAL, DE ACORDO COM O PEDIDO, PRODUZIDA COM MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. ISENTA		

		<p>DE MATERIAIS ESTRANHOS E SUJIDADES, COM PELO MENOS 80% DE LÍPÍDEOS. INGREDIENTES BÁSICOS: OLEOS VEGETAIS LIQUIDOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, 15.000 UI DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDIOS DE ACIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322). CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS330), AROMA IDENTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, ANTIOXIDANTES, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CURCUMA. NÃO CONTÉM GLUTEM.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 6 MESESS. ATENDER NTA 50.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, REGISTRO DE RÓTULO(ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA), SIF/SISP OU SIM</b></p>		
29	140 PACOTES DE 5 QUILOS	<p>AÇÚCAR CRISTAL, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3 % DE SACAROSE, PROVENIENTE DO SUCO DA CANA, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 52.</p>		
30	60 PACOTES DE 1 QUILO	<p>AÇÚCAR REFINADO, ISENTO DE FERMENTAÇÃO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE, PROVENIENTE DO SUCO DA CANA, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 8 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 53.</p>		
31	400 PACOTES DE 5 QUILOS	<p>ARROZ TIPO 1, LONGO FINO, BENEFICIADO, PARBOILIZADO POLIDO, SEM MISTURA DE GRÃOS, SEM MATÉRIAS ESTRANHAS E EM ATÉ 1% DE ESCOLHA ACEITÁVEL. O ARROZ DEVE SER DE BOA QUALIDADE NÃO FICANDO NEM PAPADO NEM DURO APÓS PREPARAÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES DA DATA DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE</b></p>		
32	80 PACOTES DE 500 GRAMAS	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO, COM PÓ HOMOGÊNEO E FINO, COR CASTANHO ESCURO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, PRODUZIDO COM GRÃOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE PARASITOS, LARVAS E QUALQUER MATERIAL ESTRANHO. UMIDADE ADEQUADA. PODE SER À VÁCUO. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 44.</p>		
33	550 PACOTES DE 1 QUILO	<p>FEIJÃO CARIOCA, PROVENIENTE DE SAFRA NOVA, TIPO 1, LIMPO, SEM MISTURA DE GRÃOS, GRÃOS INTEIROS, COM O MÁXIMO DE DEFEITOS LEVES DE 2,5% (MOFADOS, QUEBRADOS, OUTROS GRÃOS, GERMINADOS, ETC.) CONFORME O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. ISENTO</p>		

		DE MATERIAIS TERROSOS, SEM SUJIDADES DE LARVAS OU PARASITAS OU DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL, GRÃOS ARDIDOS, PODRES, ENRUGADOS OU MOFADOS, SENDO POLIDO COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE NÃO EXCEDA 5% DA CONCENTRAÇÃO. A PRODUÇÃO ENTREGUE DEVE SER DA ÚLTIMA SAFRA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. ATENDER NTA 12 E 14. <b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE</b>		
34	200 FRASCOS DE 900 ML	ÓLEO DE SOJA REFINADO APRESENTADO EM COR TRANSPARENTE LEVEMENTE AMARELADA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE DE SOJA OU DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS, TANTO FRIO COMO AQUECIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MATERIAIS EM SUSPENSÃO. EMBALAGENS EM PERFEITO ESTADO, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS OU ENFERRUJAMENTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 50.		
35	250 PACOTES DE 1 QUILO	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBTIDA A PARTIR DO CEREAL LIMPO, DESGERMINADO, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTOS DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. NÃO DEVE ESTAR FERMENTADO, RANÇOSO OU ÚMIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 34, 35 E 82.		
36	80 POTES OU LATAS DE 100 GRAMAS	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO CONTENDO SUBSTÂNCIAS PRÓPRIAS PARA USO ALIMENTAR, TAIS COMO: AÇUCARES, FARINHAS, AMIDOS, FÉCULA, ENZIMAS E FOSFATO DE CÁLCIO. ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 79 E 80.		
37	70 PACOTES DE 1 QUILO	FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, FINO, FABRICADO DE MATÉRIAS SÃS E LIMPAS E LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS. NÃO DEVE ESTAR FERMENTADO, RANÇOSO OU ÚMIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. ATENDER NTA 34 E 82.		
38	50 PACOTES DE 1 QUILO	LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTANEO - LEITE EM PÓ INTEGRAL, COM VITAMINAS E MINERAIS. DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL E APRESENTAR A FLUIDEZ CARACTERÍSTICA DE LEITE. DESCRIÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA), VITAMINAS (A, C, D, PP, B1, B2, B6) MINERAIS (ZINCO, IODO, FÓSFORO, CÁLCIO E PANTOTENATO DE CÁLCIO). NÃO CONTÉM		

		<p>GLUTEM. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100G: VALOR ENERGÉTICO MÁXIMO 525 KCAL, PROTEÍNA ENTRE 26 E 30G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO DE 28G, GORDURAS SATURADAS MÁXIMO DE 16G, SÓDIO MÁXIMO 320MG, CÁLCIO ENTRE 1000 E 1200MG, NO MÍNIMO 10 VITAMINAS SENDO VITAMINA A 710MCG, VITAMINA D NO MÍNIMO DE 5,9 MCG, VITAMINA PP 19MG, ÁCIDO FÓLICO 480MCG E MINERAIS SENDO FERRO 16,8 MG, IODO 156 MCG E ZINCO 8,4 MCG. O RENDIMENTO MÍNIMO POR QUILO DO PRODUTO DEVE SER DE 40 PORÇÕES DE 200 ML. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE 1 KG EM POLIÉSTER METALIZADO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADO HERMETICAMENTE DE MANEIRA A GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE. ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO E REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, FECHADA COM FITA ADESIVA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 10 KG.</p>		
39	70 PACOTES DE 500 GRAMAS	<p>MILHO BRANCO PARA CANJICA, TIPO 1, POLIDO, LIMPO, TOTALMENTE DEGERMINADO, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 33.</p>		
40	20 EMBALAGENS DE 500 ML	<p>ÓLEO COMPOSTO DE SOJA E AZEITE DE OLIVA, DEVENDO CONTER 15% DE AZEITE DE OLIVA. APRESENTADO EM COR TRANSLÚCIDA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM APRESENTAR CHEIRO FORTE DE SOJA OU DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS, TANTO FRIO COMO AQUECIDO, NÃO DEVE APRESENTAR MATERIAIS EM SUSPENSÃO. EMBALAGENS EM PERFEITO ESTADO, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS OU ENFERRUJAMENTO, COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 50.</p>		
41	200 PACOTES DE 1 QUILO	<p>SAL REFINADO IODADO DE MESA, CONSTITUÍDO DE CRISTAIS BRANCOS, DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE. O SAL DE IODO NÃO DEVE SER TÓXICO, TENDO NO MÍNIMO 10MG, E NO MÁXIMO 15MG DE IODO POR KG DE SAL. DEVE SER SUBMETIDO A BENEFICIAMENTO PARA ELIMINAÇÃO DOS SAIS HIGROSCÓPICOS E MAGNÉSIO E CÁLCIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIA E FRAGMENTOS DE CONCHAS; OS CRISTAIS DEVEM PASSAR TOTALMENTE POR PENEIRA Nº 20 (0,841 MM DE ABERTURA) E 25% NO MÍNIMO, DEVENDO PASSAR POR PENEIRA Nº 60 (0,25 MM DE ABERTURA), VALIDADE DE 12 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 71.</p>		
42	30 FRASCOS DE 750 ML	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL, CONTENDO FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL HIDRATADO, COM ACIDEZ DE 4 A 4,5% DETERMINADA EM RÓTULO. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E DE MATERIAIS EM SUSPENSÃO. PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE.</p>		

		VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 72.		
43	150 PACOTES DE 1 QUILO	ACHOCOLATADO EM PÓ- EMBALAGEM DE 1 KG. O PRODUTO DEVE CONTER: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ SOLÚVEL, MALTODEXTRINA, VITAMINAS (A, C, B1, B2, B3 E B6) E MINERAIS (FERRO, CÁLCIO E ZINCO). CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVERA SER DE SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS. <b>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE E LAUDO BROMATOLÓGICO.</b>		
44	150 QUILOS	ALHO EXTRA DE 1ª QUALIDADE, SEM RESTIA, BULBO INTEIRO E SÃO, SEM BROTO, BOLORES. NÃO APRESENTAR GRÃOS CHOCHOS, ARDIDOS, MANCHADOS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.		
45	280 QUILOS	ABOBRINHA MENINA NOVA, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, CORTES, MANCHAS, MACHUCADOS, SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM AFETAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, DEVENDO SER DE COLHEITA RECENTE. A CASCA DEVE SER FINA E MACIA. ATENDER NTA 14.		
46	250 MAÇOS	ALFACE CRÉSPA, FRESCA, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 13.		
47	250 MAÇOS	ALMEIRÃO ESPECIAL, FRESCO E MACIO, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 13.		
48	250 MAÇOS	CHEIRO VERDE COMPOSTO DE CEBOLINHA E PELO MENOS 30% DE SALSINHA, LIMPOS, FRESCOS, FIRMES, DE COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS. ISENTOS DE SUJIDADES OU MANCHAS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA OU QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO DEVEM SER MUITO GRANDES E GROSSOS. ATENDER NTA 13.		
49	70 MAÇOS	CHICORIA		
50	250 QUILOS	CHUCHU EXTRA A, MACIO E DE TOM VERDE CLARO, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. LIVRE DE ENFERMIDADES E		

		DE TERRA OU SUJIDADES ADERENTES A CASCA E FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA 14		
51	250 MAÇOS	COUVE MANTEIGA ESPECIAL FRESCA, FIRME, MACIA COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS. ISENTOS DE SUJIDADES OU MANCHAS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA OU QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 13.		
52	100 QUILOS	MANDIOCA EXTRA MÉDIA, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. QUANDO COZIDA SER MACIA. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES. ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA 15.		
53	250 QUILOS	PEPINO EXTRA A, FRESCO, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES – DEVENDO SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAR DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES. ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA 15.		
54	250 QUILOS	REPOLHO LISO ESPECIAL, DEVENDO SER CONSTITUÍDO DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITO COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. CADA CABEÇA DEVE CONTER EM MÉDIA 2 QUILOS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO		

		<p>PERMITIDOS DEFEITOS NA VERDURA QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO NA SUA APARÊNCIA. DEVENDO SER FRESCAS, COLHIDAS PELA MADRUGADA E ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES. APRESENTAR GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE E VARIEDADE. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DAS FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA E DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRE DE FERRUGENS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA E 25 GRAMAS. ATENDER NTA13.</p>		
55	450 QUILOS	<p>TOMATE EXTRA A, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, COM POLPA SADIA, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES. ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA14.</p>		
56	150 QUILOS	<p>CENOURA EXTRA A, LISA, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA E DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. DEVERÃO OBEDECER O SEGUINTE PADRÃO: BACTÉRIAS DO GRUPO COLIFORME DE ORIGEM FECAL: 2 X 10 GRAMA; SALMONELAS: AUSÊNCIA EM 25 GRAMAS. ATENDER NTA 15.</p>		

57	120 QUILOS	BETERRABA EXTRA DE ÓTIMA QUALIDADE, FIRME, LISA E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. LIVRE DE ENFERMIDADES E DE TERRA OU SUJIDADES ADERENTES A CASCA E FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.		
58	120 QUILOS	BATATA INGLESA EXTRA DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE DE TAMANHO MÉDIO E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, CORTES E BROTO. DEVE SER DE COLHEITA RECENTE E NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. LIVRE DE ENFERMIDADES E DE TERRA OU SUJIDADES ADERENTES A CASCA E FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR FORTE, SABOR ESTRANHO E DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.		
59	500 QUILOS	MAÇÃ NACIONAL FUJI OU GALA, DE TAMANHO MÉDIO, DEVENDO SER CONSTITUÍDA POR FRUTAS DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO, QUANDO HOVER DEVERÃO APRESENTAR INTACTOS E FIRMES; NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. ATENDER NTA 17.		
60	500 QUILOS	LARANJA PÊRA TIPO B, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR		

		TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, COR E FORMAÇÃO ADEQUADA. SUCULENTA, DEVE ESTAR LISA E LIVRE DE MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS. ISENTOS DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17.		
<b>61</b>	500 QUILOS	BANANA NANICA EXTRA, DE ÓTIMA QUALIDADE SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO PADRONIZADO MÉDIO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO MEDIATO OU IMEDIATO. NÃO APRESENTAR MANCHAS, MACHUCADOS, BOLORES, SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17		
<b>62</b>	500 QUILOS	MELANCIA, REDONDA, GRAUDA E DE PRIMEIRA QUALIDADE. SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, QUE APRESENTE TAMANHO, COR E CONSERVAÇÃO UNIFORME. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTOS E UNIFORMES. NÃO SENDO PERMITIDAS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; SER COLHIDO CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADO OU DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ADERENTES A SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ATENDER NTA 17.		
<b>63</b>	250 QUILOS	CEBOLA EXTRA, LISA, DE ÓTIMA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE E COR, NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS E CORTES. DEVE SER DE COLHEITA RECENTEE NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUALQUER ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. ESTAR LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE A CASCA. ESTAR ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS FERTILIZANTES. ATENDER NTA 15.		

64	7.000 UNIDADE	OVO BRANCO GRANDE DE GALINHA, FRESCO, LIMPO E CASCA FIRME, LISO, SEM RACHADURAS. PESO MÍNIMO DE 50 GRAMAS A UNIDADE, DISPOSTOS EM CARTELAS DE PAPELÃO LIMPAS E NOVAS, COM 20 OU 30 OVOS CADA. APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS DA ENTREGA EXPRESSA NA EMBALAGEM. ATENDER NTA 1.		
65	1.000 QUILOS	PÃO FRANCÊS FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTO DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. DEVE POSSUIR ODOR, COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA ADEQUADA E SABOR PRÓPRIOS, NÃO SENDO ACEITO SABOR AMARGO NEM SENDO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS, DEVE TER TAMANHO PADRONIZADO DE PESO IMPRETERIVELMENTE DE 50 GRAMAS A UNIDADE. SERÁ REJEITADO, DEVOLVIDO OU TROCADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. DEVERÁ APRESENTAR DUAS CROSTAS: UMA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO. SERÁ INTERDITO, NA PANIFICAÇÃO, O EMPREGO DE FARELO DE QUALQUER ESPÉCIE. SERÁ PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS, SENDO PROIBIDO O EMPREGO DE MATÉRIA CORANTE. PÃES AMANHECIDOS OU DUROS SERÃO DEVOLVIDOS E DEVERÃO SER DESCONTADOS DA NOTA FISCAL SENDO RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR ARCAR COM DESPESAS DE TRANSPORTE E ACERTO DE NOTA FISCAL ATENDER NTA 47 E ATENDER RDC Nº 90, DE 18/10/2000.		
66	5.000 UNIDADE	PÃO DE LEITE DE BOA QUALIDADE, OBTIDO PELO COZIMENTO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS E HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE, SAL, AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. DEVE PESAR 60 GRAMAS. PÃES RESSECADOS OU FRIOS COM ESTADO DE CONSERVAÇÃO INADEQUADO SERÃO DEVOLVIDOS E, SE SOLICITADOS, DEVEM SER SUBSTITUÍDOS COM URGÊNCIA, CASO CONTRÁRIO, DEVERÃO SER DESCONTADOS DA NOTA FISCAL SENDO RESPONSABILIDADE DO FORNECEDOR ARCAR COM DESPESAS DE TRANSPORTE E ACERTO DE NOTA FISCAL.		

Total Geral R\$ \_\_\_\_\_.

VALIDE DA PROPOSTA 60 DIAS

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

**ANEXO V**  
**MINUTA DE CONTRATO - PREGÃO PRESENCIAL N.º. 33/2017.**

**MINUTA DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS, QUE FIRMAM O MUNICÍPIO DE POMPEIA E A EMPRESA ( \_\_\_\_\_ )**

Pelo presente instrumento de contrato, que entre si fazem as partes, de um lado o **MUNICÍPIO DE POMPEIA**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, com sede administrativa à \_\_\_\_\_, nesta cidade de Pompeia, neste ato representado pela Prefeita Municipal, Senhora \_\_\_\_\_, brasileiro, casado, portador do CPF \_\_\_\_\_ e RG \_\_\_\_\_, residente e domiciliada na Rua \_\_\_\_\_, nesta cidade de Pompeia – SP, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado, a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n.º. \_\_\_\_\_, estabelecida à Rua: \_\_\_\_\_, n.º. xxx – Vila \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, representada legalmente, pelo senhor (a) \_\_\_\_\_, RG: \_\_\_\_\_ e CPF: \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, fica justo e contratado o que segue:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E VALOR DO CONTRATO:**

Nos termos do Pregão Presencial n.º. \_\_\_\_\_/2017, **CONTRATANTE** firma com a **CONTRATADA** no fornecimento de **GENEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme quadro abaixo:

ITEM	QUANT.	UNID.	DISCRIMINAÇÃO DO PRODUTO	MARCA DO PRODUTO	VLR. UNITÁRIO	VLR. TOTAL
___	___	___	___	___	___	___

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DO CONTRATO:**

O presente contrato terá o valor de R\$ \_\_\_\_\_.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO FORNECIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

A **CONTRATADA** deverá no prazo de 10 (dez) dias corridos proceder a entrega da mercadoria quando solicitada, sob pena de Rescisão Contratual e penalidades.

Apesar da quantidade licitada, os itens serão adquiridos parceladamente de acordo com a necessidade do município, e deverão ser entregues de acordo com pedido do Setor requisitante no local.

As entregas realizar-se-ão diretamente à Cozinha Piloto do Município de Pompeia, situada à Rua Dr. José de Moura Rezende, n.º. 572, na cidade de Pompeia, Estado de São Paulo.

O presente contrato será fiscalizado, nos termos do artigo 67 da Lei Federal n.º. 8.666/93 pelo Servidor (a) designado: \_\_\_\_\_.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

O pagamento será efetuado no Caixa da Tesouraria da Prefeitura em até 30 (TRINTA) dias após a emissão da nota fiscal/fatura.

Os valores despendidos com o presente contrato onerarão as seguintes dotações orçamentárias do exercícios de 2017:

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE:**

O presente contrato não experimentará reajuste, ficando ressalvada, todavia, a possibilidade de se restabelecer o equilíbrio econômico financeiro entre as partes, nos termos da Lei Licitatória, ficando a **CONTRATADA** obrigada a repassar ao **CONTRATANTE** eventuais programas promocionais, bem como a efetuar realinhamento de preços, sempre que o valor do produto licitado experimentar reduções, devendo ser demonstrado através de planilhas.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

Os recursos orçamentários alocados para a presente licitação, por se tratar de Sistema de Registro de Preços, serão informados conforme §2º do artigo 7º do Decreto Federal nº 7892/13.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:**

O contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2017, contados da data de sua assinatura.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES**

Ao contrato total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções legais a saber:

Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2.002.

A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada subsidiariamente as disposições da Lei Federal 8.666/93, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e registrada no Cadastro de Fornecedores.

Pela recusa injustificada em assinar o termo contratual ou em retirar o documento equivalente, dentro do prazo estabelecido, será aplicada multa correspondente a 10% do valor do contrato, não aplicando-se a mesma, à empresa remanescente, em virtude da não aceitação da primeira convocada.

Pela inexecução total ou parcial do ajuste, sem a devida justificativa aceita pela Administração, e sem prejuízo das demais sanções previstas em lei, o Contratado ficará sujeito, a critério da Administração, a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto não entregue.

Pelo atraso injustificado na entrega do objeto da licitação, ficará sujeito à multa de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor do objeto não entregue.

#### **CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO CONTRATUAL:**

A Prefeitura Municipal poderá rescindir de pleno direito o contrato, independentemente de aviso, notificação, ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem que assista à contratada qualquer direito à indenização nos seguintes casos:

- a) Liquidação judicial ou extrajudicial, concordata, protestos, concurso de credores, cisões ou fusões;
- b) Caso o contrato venha a ser objeto de qualquer espécie de transação, tais como transferência, cauções ou outras, sem autorização prévia da Prefeitura Municipal;
- c) Paralisação ou atraso do fornecimento dos produtos adquiridos;
- d) Imperícia, negligência, imprudência ou desídia na observância das condições técnicas dos produtos;

A contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, relativamente ao objeto da licitação, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado deste contrato, conforme estabelece o artigo 65, § 1º da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

Se a Prefeitura Municipal tiver que ingressar em juízo em consequência deste contrato, a contratada, sem prejuízo de indenização e das sanções cabíveis, pagará a primeira, a título de honorários advocatícios, a importância correspondente a 10% (dez por cento) do valor da causa.

Fazem parte integrante do presente contrato, como se nele estivessem transcritos o Edital e seus anexos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO E DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

As partes elegem o Foro da Comarca de Pompeia – SP, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

E por estarem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

PM – Pompeia, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**Contratante: PREFEITURA MUNICIPAL DE POMPEIA  
PREFEITO**

**Contratada: Empresa.....**

#### **TESTEMUNHAS:**

1º \_\_\_\_\_

2º \_\_\_\_\_