



EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 25686/2019

MODALIDADE: Pregão Presencial N.º 197/2019 SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

TIPO: MENOR PREÇO

O Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, torna público aos interessados que, de acordo com a Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, que institui a modalidade Pregão e Decretos Municipais n.º 4.421 de 04 de janeiro de 2017, n.º 3.198 de 25 de julho de 2007 e Decreto Municipal n.º 3.607 de 09 de março de 2011, encontra-se aberta a licitação sob a modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL para Registro de Preços**, tipo **MENOR PREÇO**, e que, em 27/01/2020 às 08:00 horas, na sala da Comissão Permanente de Licitações, situada na Avenida Farrapos, n.º. 509, Bairro Centro, junto ao Almoxarifado Central, receberá propostas e documentação, através de Pregoeiro nomeado pela Portaria n.º 838/2019.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objetivo a seleção de propostas visando a aquisição de gêneros alimentícios, por sistema de registro de preços - SRP, para uso da Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos próprios e IGDBF, conforme descritos e especificados neste Edital e demais Anexos.

1.2. As quantidades e o prazo de execução dos serviços que vierem a ser solicitados serão definidos na respectiva Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente), que só será emitida dentro do prazo de validade do registro de preço correspondente a um ano contado da data de publicação da ata final.

1.3. Consoante artigo 8º do Decreto Municipal nº 3.607/2011, neste processo não será permitida a adesão por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública.

2. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

Deverão ser entregues, ao Pregoeiro, na sala da Comissão Permanente de Licitações, na data, horário e endereço referidos, 2 (dois) envelopes com as seguintes indicações externas:

Envelope n.º 1 - PROPOSTA DE PREÇOS

Ao Município de Erechim

Divisão de Licitações

Pregão Presencial N.º 197/2019

Abertura: data e hora da abertura da licitação

Licitante: (denominação social completa da empresa e n.º do CNPJ)



Envelope n.º 2 - DOCUMENTAÇÃO

Ao Município de Erechim

Divisão de Licitações

Pregão Presencial N.º 197/2019

Abertura: data e hora da abertura da licitação

Licitante: (denominação social completa da empresa e n.º do CNPJ)

3. IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

3.1. As impugnações ao ato convocatório do Pregão serão recebidas até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas.

3.1.1. Caberá ao Pregoeiro encaminhá-las à autoridade competente, que decidirá no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

3.1.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas (art. 21§4º da Lei nº 8.666/93).

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.

4.2. Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.

4.3. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

4.4. A empresa de pequeno porte e microempresa que tenha auferido no ano-calendário anterior receita bruta até o limite de R\$ 4.800.000,00 (conforme disposto no artigo 3º, II da Lei Complementar nº 123/2006), deverá comprovar o seu enquadramento em tal situação jurídica através de **Certidão expedida pela Junta Comercial** (conforme artigo 8º da Instrução Normativa nº. 103 de 30/04/2007), **ou** mediante apresentação de **declaração do responsável legal, assinada conjuntamente pelo contador responsável da empresa**, de que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, de acordo com a legislação vigente e modelo disponível junto a este edital (Anexo III), que serão consideradas válidas até 01 (um) ano após a data de sua emissão.

4.1.2. A Certidão, ou a Declaração, mencionada no item anterior deverá ser entregue no início da sessão pública de Pregão ao Pregoeiro, **fora dos envelopes de preços e da documentação, junto ao credenciamento.**

4.1.3. O credenciamento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte somente será procedido pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio se o interessado comprovar tal situação jurídica, na forma estabelecida no **item 4.1.1** deste Edital.



4.1.4. A não comprovação de enquadramento da empresa, na forma estabelecida no item **4.1.1** deste Edital, impedirá a participação da empresa no certame, além da renúncia expressa e consciente, desobrigando o Pregoeiro da aplicação dos benefícios da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, da Lei Municipal nº 4.596 de 17 de novembro de 2009 e do Decreto Municipal n.º 3.809 de 27 de junho de 2012 aplicáveis ao presente certame.

4.1.5. A responsabilidade pelo enquadramento conforme previsto nos itens anteriores é única e exclusiva da licitante que, inclusive, sujeita-se a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

4.2. Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.

4.3. Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.

4.4. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei Federal n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

5. CREDENCIAMENTO

5.1. A licitante deverá se fazer presente junto ao Pregoeiro mediante **somente um** representante, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame.

5.2. O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, atribuindo ao credenciado poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da proponente.

5.2.1. A procuração deverá estar acompanhada de documento de identificação e cópia do contrato social da empresa; Registro Comercial, no caso de empresa individual; Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores ou Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

5.3. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

5.4. Tanto na Credencial como na Procuração deverão constar, expressamente, os poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

5.5. O Credenciamento e os documentos da sua comprovação, não serão devolvidos e deverão ser apresentados no início da sessão pública de Pregão ao Pregoeiro, **fora dos envelopes de preços e da documentação.**

5.6. Para exercer o direito de participar do Pregão, é obrigatória a presença de representante da licitante à sessão pública. Não serão aceitos envelopes enviados por via postal ou similar.

5.7. Cada credenciado poderá representar empresas distintas, desde que não participem do mesmo item, ou seja, não sejam concorrentes, sob pena de desclassificação do referido item.



5.8. O representante, munido de documento de Identidade, deverá apresentar um credenciamento para cada empresa que participará do certame. Não será aceito um único credenciamento contemplando duas ou mais empresas.

6. DA PROPOSTA - Envelope n.º 1:

6.1. A proposta deverá seguir as especificações do objeto conforme descrito no Anexo I – Termo de referência deste Edital, ser entregue a Pregoeira em envelope lacrado, sem rasuras e conter:

- a) PREÇO UNITÁRIO POR ITEM E PREÇO TOTAL;**
- b) MARCA OU IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE;**
- c) VALIDADE DA PROPOSTA**, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias,
- d) LOCAL, DATA E ASSINATURA.**

OBS: está disponível nos anexos deste edital arquivo eletrônico para elaboração de proposta.

6.2. Informar objetivamente o nome do responsável pela assinatura do contrato.

6.3. Os preços ofertados devem ser cotados em moeda corrente nacional, **contendo até duas casas decimais.**

6.4. Em caso de omissão do prazo de validade da proposta, será implicitamente considerado o prazo acima estabelecido.

6.5. Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.

6.6. Não sendo emitida a Nota de Empenho dentro do prazo de validade da proposta vencedora, esta poderá ser prorrogada por até 30 (trinta) dias se o proponente, consultado pela Administração, assim concordar.

6.7. Poderão ser admitidos, pelo Pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

6.8. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

7. DA DOCUMENTAÇÃO - Envelope n.º 2:

7.1. A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante apresentação dos seguintes documentos:

- a)** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b)** prova de regularidade fiscal quanto aos débitos inscritos ou não em dívida ativa da União, inclusive em relação às contribuições previdenciárias, apresentando a Certidão Negativa de Débitos relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- c)** certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;



- d) certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
 - e) declaração, sob as penas da lei, de que inexistem fatos impeditivos da sua habilitação;
 - f) declaração, sob as penas da lei, que ateste o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
 - g) certidão negativa de falência expedida pela Comarca do distribuidor da sede da pessoa jurídica. Entende-se como sede da Pessoa Jurídica a matriz do estabelecimento;
 - h) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em vigor (Lei Federal 12.440/2011);
 - i) alvará de licença, em nome da licitante, emitido pelo órgão sanitário competente (Estadual ou Municipal), para comercializar e vender alimentos, e/ou bebidas.
- Obs:** Caso a licitante seja isenta de alvará sanitário, nos termos da Lei nº13.874/19, deverá apresentar declaração assinada pelo seu responsável legal.
- j) Declaração de disponibilidade de veículo apropriado para o transporte de alimentos;
 - k) Alvará emitido pela autoridade competente (Vigilância Sanitária), em vigor, comprovando que o veículo declarado, consoante alínea anterior, está apto e é apropriado para o transporte de alimentos. E em caso de transporte locado, cópia do contrato de locação.
 - l) Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção Sanitária, podendo ser municipal, estadual ou federal. A documentação deve ser apresentada por licitante que manipule os produtos de origem animal, como açougue e fiambrias. Deve ser atendida a Portaria SES nº 749/2019.

7.2. As empresas portadoras de **CRC (Certificado de Registro Cadastral)** expedido pela Comissão Permanente de Licitações do Município de Erechim e **em vigor, poderão** utilizá-lo em substituição aos documentos exigidos nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d”, “e”, “f”, “g” e “h”, do item **7.1**. O CRC **não será considerado** para efeito de habilitação quando apresentar documentação com prazo de validade vencido, **salvo se** a empresa apresentar junto ao CRC, os documentos atualizados.

7.3. No caso de certidões sem data de validade expressa, será considerado o prazo de 03 (três) meses a contar da data e emissão.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ETAPA DE LANCES

8.1. Feito o credenciamento das licitantes e na presença delas e demais presentes à Sessão Pública do Pregão, o Pregoeiro receberá os envelopes n.º 1 - Proposta e n.º 2 - Documentação e procederá a abertura dos envelopes contendo as propostas, verificando a aceitabilidade quanto ao objeto, classificando o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente a de menor preço.

8.1.1. As empresas que ofertarem produtos em desacordo com o solicitado em Edital, terão as suas propostas desclassificadas, sendo excluídas da fase de lances.

8.2. Quando não forem verificadas no mínimo, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem **8.1**, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes a de menor preço,



até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

8.3. O Pregoeiro convidará individualmente as licitantes classificadas a apresentarem lances verbais, a partir da proposta classificada de maior preço, e as demais em ordem decrescente de preço. Em caso de empate entre duas ou mais propostas e, não havendo mais lances de menor preço, será realizado o sorteio.

8.4. Será dado início a etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

8.4.1. Os lances serão pelo **PREÇO UNITÁRIO POR ITEM.**

8.5. Não poderá haver desistência da proposta ou dos lances já ofertados, após abertos os envelopes n.º 1 - Proposta, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

8.6. A desistência de apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

8.7. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado pela Administração.

8.7.1. Havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e seu preço seja compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, podendo o Pregoeiro negociar para que seja obtido o preço melhor.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e preço, decidindo motivadamente a respeito.

9.2. Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

9.3. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o(s) item(s) do certame.

9.4. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o(s) item(s).

9.5. Nas situações previstas nos subitens **9.3** e **9.4**, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

9.6. Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

9.7. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá **manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata**, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a contar do primeiro dia útil após o término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.7.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.



9.8. O recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

9.9. Decididos os possíveis recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o(s) item(s) à licitante vencedora do certame.

9.10. Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes, lacrados e devidamente rubricados pelo Pregoeiro e pelos representantes credenciados, ficarão sob a guarda do Pregoeiro, sendo exibidos às licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos, na qual será **obrigatória a presença de todas as licitantes, sob pena de desclassificação da proposta e decadência dos direitos das mesmas, inclusive quanto a recursos.**

9.11. A microempresa ou empresa de pequeno porte que atender ao item **4** deste Edital, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos no **item 7.1** alíneas **“a”**, **“b”**, **“c”**, **“d”** e **“h”**, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em 5 (cinco) dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.

9.12. O prazo que trata o item anterior poderá ser prorrogado, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado e que sua concessão não interfira no procedimento licitatório. O pedido deverá ser feito de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

9.12.1. A não regularização da documentação no prazo fixado no item **9.11**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.13. O benefício de que trata o item **9.11** não eximirá a microempresa ou a empresa de pequeno porte da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

9.13.1. Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará o licitante vencedor.

9.14. Havendo conveniência da Administração, poderão ser solicitados, a qualquer tempo, testes e análises dos produtos entregues junto a Administração, cujas despesas correrão por conta do licitante.

9.14.1. O licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pelo Pregoeiro, estará sujeito a desclassificação do item/lote proposto.

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.

10.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do Decreto Municipal nº. 3.198 de 25 de julho de 2007 e artigo 49 da Lei Federal nº 8.666/93.

10.3. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro.

10.4. Concluída a análise das propostas, lavrar-se-á a correspondente Ata de Julgamento e Classificação das Propostas, cujo resumo contendo o resultado classificatório será publicado em imprensa oficial, para ciência dos interessados e efeitos legais.



10.5. Homologado, pela autoridade competente, o resultado classificatório, os preços serão registrados no Sistema de Registro de Preços do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal de Administração, que poderá convocar, quando necessário, à celebração das contratações decorrentes, mediante emissão da Autorização de Fornecimento, durante o período da sua vigência e nas condições deste Edital.

10.6. A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições.

11. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

a) entregar os produtos licitados conforme especificações deste Edital, Anexo I e em consonância com a proposta de preços;

b) manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

c) providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo Contratante;

d) arcar com eventuais prejuízos causados ao contratante e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;

e) aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;

f) arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da Contratada.

12. DAS AMOSTRAS

12.1. Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Documentação de Apresentação de Amostras (**Anexo IV**). **Amostras entregues sem esta documentação não serão aceitas.**

12.2. Os produtos deverão ser entregues identificados e conforme solicitação e critérios de avaliação descritos nas respectivas solicitações de compra (**Anexo I**) e descrições complementares dos grupos, descritos na sequência, para avaliação e elaboração de Parecer Técnico.

12.3. Serão realizadas duas avaliações:

1ª) Avaliação da documentação exigida: documentação desatualizada, falsificada, sem procedência idônea, não entregue ou em desacordo com o solicitado, desclassificará o produto para a segunda avaliação. Em caso da necessidade de maiores informações, estas serão solicitadas através de e-mail e/ou ofício ao fornecedor participante.

2ª) Avaliação Sensorial: a amostra será avaliada pela equipe de nutrição e cozinheiras da Cozinha Central da Secretaria Municipal de Assistência Social. Todos os produtos serão fotografados, pesados e passarão por avaliação sensorial conforme descritivos no item 12.15, afim de servirem como registro comparativo durante a vigência do contrato. Informamos que, caso haja mais de uma marca para o mesmo produto cotado, **deverá ser enviada a amostra de cada um destes produtos devidamente identificados, bem como documentação exigida.**



12.4. Somente os produtos que forem aprovados nas duas avaliações estarão aptos a comporem os cardápios produzidos pela Cozinha Central da Secretaria Municipal de Assistência Social de Erechim/RS.

12.5. Será implementado o Banco de Amostras do Município a partir desta aquisição. Lembrando que, para futuras aquisições de gêneros alimentícios, já haverá marcas aprovadas/cadastradas, sendo desnecessário a apresentação de amostras neste caso.

12.6. Em caso de, durante a vigência do Contrato Administrativo, o produto apresentar características desconformes, das aceitas no Parecer Técnico, este será retirado do Banco de Amostras, com justificativa técnica para tal.

12.7. O Banco de Amostras e documentações pertinentes para consulta ficarão arquivados junto à Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, com cópia de igual teor na Divisão Compras e Licitações da Secretaria Municipal de Administração do Município de Erechim/RS.

12.8. Não serão aceitas entregas, no decorrer do processo, de produtos com outras marcas e/ou fornecedores que não tenham sido aprovados no Parecer Técnico. Em caso de necessidade de troca de marca de produto, por motivo de força maior, devidamente justificado, deve-se proceder a abertura de processo administrativo, junto à Divisão de Compras e Licitações.

12.9. Outras marcas, poderão vir a serem aceitas, desde que passem por novo Parecer Técnico que aprovem as mesmas.

12.10. As amostras serão entregues em data a ser acordada na Ata da de Sessão Pública.

12.11. Na sequência, seguem as descrições complementares e subdivididas por grupos e as amostras que serão solicitadas:

GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo. Frutas secas ou dessecadas (desidratadas), é o produto obtido pela perda parcial da água da fruta madura, inteira ou em pedaços, por processos tecnológicos adequados. Polpa de fruta é o produto obtido por esmagamento de partes comestíveis de frutas, carnosas por processos tecnológicos adequados.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS: as frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições:

GERAIS:

- a) Serem frescas e terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da(s) espécie(s) da(s) variedade(s);
- b) Apresentarem grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- c) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, que afete a sua aparência e sabor e integridade;
- d) A polpa, pedúnculo e a casca, quando os houver, deverão estar intactos e firmes;
- e) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo;
- f) Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) O peso médio, das frutas in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;
- h) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
 - 1) Denominação do produto;
 - 2) Registro sanitário do produto;
 - 3) Procedência, lote;
 - 4) Data de fabricação e validade;
 - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
 - 6) Quantidade (peso líquido);
 - 7) Informação nutricional;



GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS

8) Lista de ingredientes;

9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica),

ESPECÍFICOS:

a) É tolerada a imersão das frutas secas ou dessecadas (desidratadas) em solução de cloreto de sódio, hidróxido de sódio ou carbonato de sódio de acordo com as exigências da técnica de fabricação. As frutas secas ou dessecadas não podem apresentar fermentações;

b) O doce de frutas deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem mistura de frutas;

c) O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso.

d) Quanto ao chocolate:

- A principal diferença entre chocolate e cacau em pó é a presença de açúcar (sacarose ou lactose/leite) e outros ingredientes, como aromatizantes e solubilizantes, dependendo da marca. O cacau em pó contém uma média de 10 a 15% de manteiga de cacau – enquanto o chocolate possui pelo menos 55%.

- Chocolate em gotas: é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (*Theobroma cacao L.*), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e/ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25 % (g/100 g) de sólidos totais de cacau. Podendo ser acrescidos do(s) nome(s) do(s) ingrediente(s) que caracteriza(m) o produto.

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DE FRUTAS “IN NATURA”:

1) Procedência

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS SUBPRODUTOS DE FRUTAS:

1) Ficha técnica do produto

2) Rótulo

OBSERVAÇÕES:

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

GRUPO 1 – FRUTAS E SUBPRODUTOS

PRODUTO	SAZONALIDADE	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	PESO MÉDIO DA UNIDADE (VARIAÇÃO DE 10%)
ABACAXI, variedades Pérola, Havaí ou Comum	Outubro à Março	01 unidade por variedade, identificada	800 g a 1.000 g
BANANA, variedade Caturra	Anual	01 kg	150 g
BANANA, variedade Prata	Anual	01 kg	85 g
BERGAMOTA, variedades Ponkan, Montenegrina ou Morgote	Junho à Dezembro de acordo com a safra	01 kg por variedade, identificada	Montenegrina: 125 g Morgote e Ponkan: 175 g cada
CAQUI, variedades Kyoto ou Fuyu	Março à Maio	01 kg cada variedade, identificada	185 g
LARANJA, variedades Bahia, Pêra Rio, Valência ou Do Céu	Abril à Dezembro	01 kg de cada variedade, identificada	do Céu: 150 g, Pêra Rio e Valência: 270 g e Bahia: 360 g.



LIMÃO, variedades Taiti, Galego ou Cravo (caipira)	Anual	01 kg por variedade, identificada	-----
MAÇÃ, variedades Eva, Fuji ou Nacional	Anual	01 kg de cada variedade, identificada	Eva: 150 g e Fuji: 180 g.
MAMÃO, variedade Formosa	Anual	01 kg	1,2 kg
MELANCIA	Outubro à Abril	01 unidade	07 kg a 15 kg
MELÃO, variedades Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe ou Melão Gaúcho	Setembro à Janeiro	01 kg de cada variedade, identificada	800 g a 1.000 g
CHOCOLATE COBERTURA, SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO, EM GOTAS	01 kg (FRACIONADO EM GOTAS)		
CHOCOLATE EM PÓ (Percentual mínimo de 32% de cacau)	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital		
COCO RALADO PURO	01 embalagem de 100 g.		
DOCE DE FRUTAS	01 embalagem de cada sabor: figo, goiaba, morango e uva Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital.		
FRUTAS CRISTALIZADAS	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital		
MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital		
PÊSSEGO EM CALDA EM METADES SEM CAROÇO	01 embalagem de 450 g (peso drenado).		
UVA PASSA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital		
SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR	01 embalagem de 1,5 litros.		
VINAGRE TINTO	01 embalagem de 05 litros.		



GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: hortaliça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. O produto será designado verdura, quando utilizadas as partes verdes, será designado legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS: as hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazerem as seguintes condições:

GERAIS

- a) Serem frescas e/ou de colheita recente;
- b) Terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios das espécies e variedades;
- c) Apresentarem grau de maturação tal, que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- d) Não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;
- e) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo, bem como, estarem livres de enfermidade e/ou insetos;
- f) Os rizomas, raízes e tubérculos não devem apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa;
- g) Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- h) O peso médio, das hortaliças in natura, conforme a gramagem unitária, poderá ter uma variação de 10% para mais ou para menos;
- i) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
 - 1) Denominação do produto;
 - 2) Registro sanitário do produto;
 - 3) Procedência, lote;
 - 4) Data de fabricação e validade;
 - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
 - 6) Quantidade (peso líquido);
 - 7) Informação nutricional;
 - 8) Lista de ingredientes;
 - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

ESPECÍFICOS:

- a) O óleo de soja embalado deve obedecer os seguintes critérios para óleos comestíveis:
 - Apresentação, aspecto, cheiro, sabor, e cor peculiares ao mesmo e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis;
 - Ser obtido de matérias primas de origem vegetal em bom estado sanitário;
 - Apresentar isenção de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.
- b) Não será permitida a mistura de classe e tipo, nos seguintes produtos: amendoim, feijão (preto, vermelho e carioca) e lentilha.
- c) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega:
 - congelados: - 18°C com tolerância até -12°C ;
 - resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
 - refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DE HORTALIÇAS “IN NATURA”:

- 1) Procedência

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS SUBPRODUTOS DE HORTALIÇAS:

- 1) Ficha técnica do produto
- 2) Rótulo

OBSERVAÇÕES:

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo,



GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS

o registro sanitário.

GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS

PRODUTO	SAZONALIDADE	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE	PESO MÉDIO DA UNIDADE (VARIÇÃO DE 10%)
ABOBRINHA, variedades Italiana ou Menina Brasileira	Novembro a Abril	01 kg de cada variedade, identificada	-
ABÓBORA, variedade Moranga Kabotíá/Japonesa	Outubro à Julho	01 unidade	2,300 Kg
ALFACE, variedades Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa	Anual	01 unidade de cada variedade, identificada	350 g
ALHO GRAÚDO BRANCO	Anual	250 g	-
BATATA DOCE, variedade Amarela, Branca ou Rosa	Anual	01 Kg de cada variedade, identificada	-
BATATA INGLESÁ	Anual	01 kg	-
BERINJELA	Maió à Outubro	01 kg	-
BETERRABA	Anual	01 kg	-
BRÓCOLIS / COUVE-BRÓCOLOS	Março à Dezembro	01 unidade sem folhas	330 g
CEBOLA GRAÚDA BRANCA	Anual	01 kg	-
CENOURA	Anual	01 kg	-
CHICÓRIA OU ESCAROLA	Abril à Dezembro	01 unidade	460 g
CHUCHU	Abril à Junho e de Setembro à Novembro	01 kg	-
COUVE-CHINESA/NAPA ou ACELGA	Abril à Dezembro	01 unidade	600 g
COUVE-FLOR	Março à Dezembro	01 unidade sem folhas	430 g
COUVE-FOLHA, variedade Manteiga	Anual	01 maço	370 g
FEIJÃO-VAGEM	Setembro à Dezembro	01 kg	-
PEPINO, variedades Caipira. Comum ou Salada	Maió à Julho	01 kg de cada variedade	-
PIMENTÃO variedade Verde, Vermelho ou Amarelo	Anual	01 kg de cada variedade	-
PINHÃO	Maió à Julho	01 kg	-
REPOLHO BRANCO	Anual	01 unidade	-
RÚCULA	Anual	01 maço	250 g
TEMPERO VERDE (salsa e cebolinha)	Anual	01 maço	230 g



TOMATE, variedade Italiano, Longa-vida, Paulista, Carmem, Débora, Caqui ou Sweet Grape	Anual	01 kg de cada variedade	-
--	-------	-------------------------	---

GRUPO 2 – HORTALIÇAS (legumes, verduras, tubérculos, raízes e rizomas) E SEUS SUBPRODUTOS

AIPIM DESCASCADO CONGELADO	01 kg
AMENDOIM SEM CASCA, COM PELE, Tipo 1	01 embalagem de 500 g
ERVILHA FRESCA CONGELADA	01 embalagem de 300 g
EXTRATO DE TOMATE	01 embalagem de 880 g
FARINHA DE MANDIOCA	01 embalagem - Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital
FEIJÃO CARIOCA, tipo 1	01 kg
FEIJÃO PRETO, tipo 1	01 kg
LENTILHA, tipo 1	01 embalagem de 500 g
ÓLEO DE SOJA	01 frasco de 900 mL
SAGU DE MANDIOCA	01 embalagem de 500 g

GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio e aveia. O produto é designado pelo nome do cereal ou do derivado do cereal, seguido de sua classificação.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:

- a) Serem de colheita recente;
- b) Serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência e integridade;
- d) Estarem livres de enfermidades;
- e) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- f) Devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e mofo;
- g) Não será permitida a mistura de classe e tipo para canjica, milho de pipoca, arroz (branco polido, parboilizado e integral);
- h) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
 - 1) Denominação do produto;
 - 2) Registro sanitário;
 - 3) Procedência, lote;
 - 4) Data de fabricação e validade;
 - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
 - 6) Quantidade (peso líquido);
 - 7) Informação nutricional;
 - 8) Lista de ingredientes;
 - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

ESPECÍFICOS:

- a) As farinhas de trigo, são classificadas de acordo com suas características:
 - Farinha de trigo integral, pó marrom, deve ser obtida a partir do cereal limpo;



GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

- Farinha de trigo especial ou de primeira, pó fino branco de cor ligeiramente cinza, deve ser obtida a partir do cereal limpo e desgerminado;

b) As farinhas de trigo e milho, devem estar adequadas à RDC nº 155/2017.

c) As massas alimentícias:

- Com ovos só poderão ser aceitas com a designação "massa com ovos", não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes artificiais. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico;
- As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas;

d) O açúcar deve ser fabricado a partir do suco de cana, livre de fermentação.

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS:

1) Ficha técnica do produto

2) Rótulo

OBSERVAÇÕES:

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

GRUPO 3 – CEREAIS E SEUS SUBPRODUTOS

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
AÇÚCAR CRISTAL	01 pacote de 05 kg
AMIDO DE MILHO	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital.
ARROZ BRANCO POLIDO	01 pacote de 05 kg
ARROZ PARBOILIZADO	01 pacote de 05 kg
AVEIA EM FLOCOS FINOS	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital
CANJICA DE MILHO, CLASSE BRANCA OU AMARELA, tipo 1	01 embalagem- Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital
FARINHA DE MILHO MÉDIA	01 pacote de 01 kg
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	01 pacote de 05 kg
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	01 pacote de 01 kg
MASSA FRESCA REDONDA PARA PASTEL TAMANHO MÉDIO	01 embalagem de 500 g
MASSA SECA ALIMENTÍCIA COM OVOS, TIPO CONCHINHA	01 embalagem de 500 g
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS	01 embalagem de 500 g
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO PENNE	01 embalagem de 500 g
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO RIGATONE	01 embalagem de 500 g
MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO TORTILHONE	01 embalagem de 500 g



MILHO VERDE FRESCO DEBULHADO CONGELADO	01 embalagem de 300 g
MILHO PARA PIPOCA, tipo 1	01 embalagem de 500 g

GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

DEFINIÇÃO: panificados são os produtos obtidos por cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas e outras substâncias alimentícias, doces ou salgados, recheados ou não.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:

- a) Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e integridade;
- b) Estarem isentos de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos ou corpos estranhos aderentes à superfície e de mofo;
- d) Serão rejeitados os produtos mal cozidos/assados, queimados, de caracteres organolépticos anormais, mal-acondicionados, amassados, ocós, quebrados, ressecados e com embalagem violada/ reembalados.
 - Alimentos já contratados e, que forem entregues em desconformidade com o padrão aprovado na análise das amostras, não serão recebidos.
- e) O rótulo dos produtos em embalagem original do fabricante, deve conter:
 - 1) Denominação do produto;
 - 2) Registro sanitário;
 - 3) Procedência, lote;
 - 4) Data de fabricação e validade;
 - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
 - 6) Quantidade (peso líquido);
 - 7) Informação nutricional;
 - 8) Lista de ingredientes;
 - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

ESPECÍFICOS:

- a) Pão, cuca, esfirra e mini pizza são produtos obtidos pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial/integral, fermento biológico, água e sal/açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas:
- O pão e cuca devem apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo.
 - O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Não devem estar ocós.
 - Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro e sabor próprios.

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO:

- 1) Ficha técnica do produto
- 2) Rótulo

OBSERVAÇÕES:

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.



GRUPO 4 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	
PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
BISCOITO CREAM CRACKER GERGELIM	01 pacote de 400 g
BISCOITO DOCE SABOR LEITE	01 pacote de 400 g
BISCOITO INTEGRAL	01 pacote de 400 g
BISCOITO ROSQUINHA SABOR SORTIDO	01 pacote de 300 g
BOLACHA DOCE TIPO MARIA	01 pacote de 400 g
CUCA CASEIRA, Unidade de 50 g	500 g (10 unidades)
CUCA CASEIRA FATIADA SEM LEITE	01 unidade de 500 g (15 a 18 fatias)
ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO	500 g (10 unidades)
ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE PIZZA	500 g (10 unidades)
MINI PIZZA	500 g (10 unidades)
PÃO CQ 30 g	500 g (17 unidades)
PÃO CQ 50 g	500 g (10 unidades)
PÃO CQ INTEGRAL, 50 g	500 g (10 unidades)
PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM LEITE	01 unidade de 400 – 450 g (22 fatias)
PÃO DE SANDUÍCHE COM LEITE	01 unidade de 400 – 450 g (22 fatias)
PÃO DE XIS	01 unidade
PÃO FRANCÊS	500 g (10 unidades)

GRUPO 5 – CARNES, AVES E PESCADOS E SEUS SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: Carnes provenientes de mamíferos, aves ou pescados, próprias para o consumo humano, comercializadas de acordo com a legislação sanitária vigente e devidamente inspecionadas por um dos órgãos competentes:

a) Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Diipoa) do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

b) Serviço de inspeção federal (S.I.F.) – Registram-se neste serviço, os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação.

c) Serviço de inspeção estadual (R.I.I.S.P.O.A.) – estabelecimentos que comercializam produtos para outro município.

d) Serviço de inspeção municipal (S.I.M.) – estabelecimentos que comercializam dentro do município.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:

a) Apresentarem aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem machas esverdeadas;

b) Estarem livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir qualquer alteração;

c) Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura;



GRUPO 5 – CARNES, AVES E PESCADOS E SEUS SUBPRODUTOS

d) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas no acondicionamento e na entrega:

- Congelados: - 18°C com tolerância até -12°C ;
- Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.

e) Nos alimentos congelados, o percentual de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso líquido do produto;

f) O rótulo dos produtos deve conter as seguintes informações:

- 1) Denominação do produto;
- 2) Registro sanitário do produto;
- 3) Procedência, lote;
- 4) Data de fabricação e validade;
- 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
- 6) Quantidade (peso líquido);
- 7) Informação nutricional;
- 8) Lista de ingredientes;
- 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

a) MAMÍFEROS:

1. BOVINOS:

A carne bovina, de segunda magra deverá ter no máximo 15% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos (quando não solicitado como parte do produto), cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, quando não solicitado na descrição do item.

2. SUÍNO:

A carne suína deverá apresentar cor uniforme, entre rosada e avermelhada, possuindo uma pequena camada de gordura branca. Não será aceita carne suína com cisticercos.

3. AVES:

Entende-se por carne de aves, a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

4. PESCADOS:

Entende-se por peixes os animais aquáticos de sangue frio. Excluem-se os mamíferos aquáticos, os animais invertebrados e os anfíbios.

Entende-se por peixe fresco, o produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade adequada ao consumo humano, convenientemente lavado e que seja conservado somente pelo resfriamento a uma temperatura próxima a do ponto de fusão do gelo, conforme tecnologia adequada.

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS PRODUTOS DE CARNES:

- 1) Procedência
- 2) Rótulo

OBSERVAÇÕES:

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

GRUPO 5 – CARNES, AVES E PESCADOS E SEUS SUBPRODUTOS

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
APRESUNTADO FATIADO, EMBALADO À VÁCUO, REFRIGERADO	01 embalagem à vácuo contendo de 40 a 50 fatias em um



	quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital
BANHA DE PORCO, REFRIGERADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, CORTE MÚSCULO/OSSOBUCO, COM OSSO, CONGELADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, CORTE PALETA ,SEM MÚSCULO E SEM OSSO, CONGELADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE DE FRANGO, CORTE COXA E SOBRECOXA DESOSSADA, CONGELADA	01 kg
CARNE DE FRANGO, CORTE PEITO SEM PELE E SEM OSSO, SASSAMI, CONGELADO	01 kg
CARNE SUÍNA, CORTE FILEZINHO, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital
CARNE SUÍNA, CORTE PALETA, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g a 02 kg), desde que atenda as exigências do edital
LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA CONGELADA	01 kg
OVOS DE GALINHA	½ dúzia
SALSICHA SEM CORANTE, REFRIGERADA	01 embalagem Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 2,5 kg ou 03 kg), desde que atenda as exigências do edital

GRUPO 6 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS

DEFINIÇÃO: o leite e seus derivados deverão ser fabricados dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação, comercializadas de acordo com a legislação sanitária vigente e devidamente inspecionados por um dos órgãos competentes abaixo:

- Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa)** do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- Serviço de inspeção federal (S.I.F.)** – Registram-se neste serviço, os estabelecimentos que comercializam produtos entre estados e/ou para exportação.
- Serviço de inspeção estadual (R.I.I.S.P.O.A.)** – estabelecimentos que comercializam produtos para outro município.
- Serviço de inspeção municipal (S.I.M.)** – estabelecimentos que comercializam dentro do município.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:



GRUPO 6 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS

- a) O leite e seus derivados, considerados próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes animais genuínas e sãs;
- b) Serem frescos, com aroma, cor e sabor próprios;
- c) Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos;
- d) Estarem isentos de aroma e sabor estranhos;
- e) Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes;
- f) Deverão estar embalados na embalagem original do fabricante, adequadas e destinadas para tal finalidade, devidamente vedados (hermeticamente).
- g) Estarem de acordo com a legislação sanitária vigente e Ministério da Agricultura;
- h) Deverá ser cumprida as seguintes temperaturas no acondicionamento e na entrega:
- Resfriados: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
 - Refrigerados: até 6°C com tolerância até 7°C.
- e) O rótulo dos produtos deve conter as seguintes informações:
- 1) Denominação do produto;
 - 2) Registro sanitário do produto;
 - 3) Procedência, lote;
 - 4) Data de fabricação e validade;
 - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
 - 6) Quantidade (peso líquido);
 - 7) Informação nutricional;
 - 8) Lista de ingredientes;
 - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

- a) Serão avaliados conforme os critérios do regulamento técnico de identidade e qualidade de cada produto.

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DO LEITE E DERIVADOS:

- 1) Procedência
- 2) Rótulo

OBSERVAÇÕES:

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

GRUPO 6 – LEITE, DERIVADOS E SEUS SUBPRODUTOS

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA	01 embalagem de 1.000 g de cada sabor.
BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE	01 embalagem de 200 mL.
CREME DE LEITE UHT	01 embalagem de 200 g.
DOCE DE LEITE	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg, 2 Kg), desde que atenda as exigências do edital.
LEITE CONDENSADO	01 embalagem de 395 g
LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO – 400 g	01 embalagem de 400 g



LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – 400 g	01 embalagem de 400 g
MARGARINA SEM SAL COM 80% DE LIPÍDEOS	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital.
QUEIJO PRATO FATIADO, À VÁCUO	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 ou 02 kg), desde que atenda as exigências do edital.

GRUPO 7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS

DEFINIÇÃO: entende-se por "condimento" o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

1 - Especiarias: são os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais, tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Devem ser designadas pelo(s) nome(s) comum(ns) da(s) espécie(s) vegetal(is) utilizada(s) ou expressões consagradas pelo uso, podendo ser seguida da forma de apresentação.

2 - Temperos: são os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. Podem ser designados de "Tempero" seguido do ingrediente que caracteriza o produto, desde que não seja somente o nome comum da espécie(s) vegetal(ais) utilizada(s), ou por denominações consagradas pelo uso. A designação pode ser seguida de expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Podem ser designados por "Condimento preparado", seguido do ingrediente que caracteriza o produto.

3 - Chá: é o produto constituído de uma ou mais partes de espécie(s) vegetal(is) inteira(s), fragmentada(s) ou moída(s), com ou sem fermentação, tostada(s) ou não, constantes de Regulamento Técnico de Espécies Vegetais para o Preparo de Chás. O produto pode ser adicionado de aroma e ou especiaria para conferir aroma e ou sabor. O produto deve ser designado de "Chá", seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada, podendo ser acrescido do processo de obtenção e ou característica específica.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:

- a) Ser de colheita recente;
- b) Ser suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- c) Produtos frescos ou desidratados devem ser oriundos de plantas ou ervas aromáticas próprias para o consumo, procedentes de espécimes vegetais genuínos e são;
- d) Estar livre de enfermidades;
- e) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- f) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofo;
- g) A embalagem original do fabricante deverá conter externamente informações que indiquem:
 - 1) Denominação do produto;
 - 2) Procedência, lote;
 - 3) Data de fabricação e validade;
 - 4) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
 - 5) Quantidade (peso);
 - 6) Informações nutricionais, quando houver;
 - 7) Ingredientes.
- h) Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não



GRUPO 7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS

produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor;

i) Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação;

j) Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação.

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

a) O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Não poderá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranha à sua composição normal. Deve apresentar aspecto pó fino, cor alaranjada, cheiro próprio, sabor próprio conforme legislação específica.

b) As espécies vegetais utilizadas para chás, não podem ser artificialmente coloridas e/ou previamente esgotadas no todo ou em parte, exceto no descafeinado.

1) Os chás devem ser produzidos, manipulados, processados, acondicionados, armazenados, conservados e transportados conforme Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação.

2) É proibida a exposição à venda e a comercialização, ao consumidor final, do produto a granel. Os chás só poderão ser vendidos pré-embalados, não sendo permitida a venda a granel ou fracionada.

3) Quanto à rotulagem dos chás:

- Atender a legislação específica em vigor, devendo constar ainda:
- Quando o produto for descafeinado, essa indicação deverá estar presente no painel frontal da rotulagem.
- Informados por ordem decrescente das quantidades empregadas, de forma clara e legível na lista de ingredientes.
- A instrução de preparo de forma clara e legível.

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E CHÁS:

1) Rótulo, quando houver.

2) Ficha técnica do produto.

OBSERVAÇÕES:

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

7 – CONDIMENTOS, ESPECIARIAS, TEMPEROS E CHÁS

PRODUTO	QUANTIDADE APROXIMADA DE AMOSTRA A SER ENTREGUE
ALECRIM	01 embalagem de 20 g
CANELA EM PÓ	01 embalagem de 50 g
CANELA EM RAMA	01 embalagem de 50 g
CHÁ DE CAMOMILA	01 embalagem de 10 g com 10 sachês
CHÁ DE ERVA CIDREIRA	01 embalagem de 10 g com 10 sachês
CHÁ DE ERVA DOCE	01 embalagem de 10 g com 10 sachês
CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS	01 embalagem de 10 g com 10 sachês
CHÁ DE MORANGO	01 embalagem de 10 g com 10 sachês
CHÁ MISTO	01 embalagem de 10 g com 10 sachês



COLORÍFICO	01 embalagem de 500 g
COMINHO MOÍDO	01 embalagem de 50 g
CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS	01 embalagem de 20 g
LOURO	01 embalagem de 05 g
MANJERICÃO	01 embalagem de 20 g
MANJERONA	01 embalagem de 20 g
NOZ MOSCADA MOÍDA	01 embalagem de 20 g
ORÉGANO	01 embalagem de 100 g
PIMENTA MOÍDA	01 embalagem de 50 g
SÁLVA	01 embalagem de 15 g

GRUPO 8 – OUTROS

DEFINIÇÃO: gêneros alimentícios industrializados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias químicas, físicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser entregues embalados, refrigerados ou não (de acordo com suas características) e produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação. Demais critérios de avaliação descritos.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA AMOSTRAS E ALIMENTOS CONTRATADOS:

GERAIS:

- a) Não apresentar danos de ordem mecânica, física ou química;
- b) Estar isento de umidade extra e anormal, odor e sabor estranhos;
- c) Devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, nem mofo;
- d) A embalagem original do fabricante deverá conter externamente informações que indiquem:
 - 1) Denominação do produto;
 - 2) Registro sanitário do produto;
 - 3) Procedência, lote;
 - 4) Data de fabricação e validade;
 - 5) Nome, endereço, telefone, CNPJ do fornecedor (fabricante);
 - 6) Quantidade (peso líquido);
 - 7) Informação nutricional;
 - 8) Lista de ingredientes;
 - 9) Orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento (na embalagem ou na Ficha Técnica).
- e) Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação;
- f) Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação;

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS:

- a) Considera-se alimento enriquecido, todo o alimento ao qual foi adicionada substância/nutriente, com objetivo de reforçar seu valor nutritivo, seja repondo quantitativamente os nutrientes destruídos durante o processamento do alimento, seja suplementando-os com nutrientes em nível superior ao seu conteúdo normal.

DOCUMENTAÇÃO PARA ANÁLISE DOCUMENTAL DOS PRODUTOS:

- 1) Rótulo.
- 2) Ficha técnica do produto.



GRUPO 8 – OUTROS

OBSERVAÇÕES:

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários, como por exemplo, o registro sanitário.

8 - OUTROS

PRODUTOS	
ADOÇANTE LÍQUIDO	01 embalagem de 100 mL
ÁGUA MINERAL sem gás 500 mL	01 unidade de 500 mL
ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO	01 embalagem de 01 kg
BICARBONATO DE AMÔNIO (SAL AMONÍACO)	01 embalagem de 100 g
CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL INSTANTÂNEO	01 embalagem de 200 g
CAFÉ TORRADO MOÍDO	01 embalagem de 500 g
CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM SAL	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g ou 500 g), desde que atenda as exigências do edital
FERMENTO BIOLÓGICO SECO à vácuo	01 embalagem de 125 g
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	01 embalagem de 250 g
GELATINA DIET	01 embalagem de 12 g cada sabor
GELATINA SABORES DIVERSOS	01 embalagem de 35 g cada sabor
MAIONESE	01 embalagem. Poderá ser entregue em gramatura disponível (200 g, 500 g ou 01 Kg), desde que atenda as exigências do edital.
PÓ PARA PUDIM SABORES DIVERSOS	01 embalagem de 50 g cada sabor
SAL COMUM REFINADO E IODADO	01 embalagem de 01 kg
SUCO EM PÓ	01 embalagem de cada sabor. Poderá ser entregue em gramatura disponível (200 g, 250g, 350 g, 500 g ou 01 Kg), desde que atenda as exigências do edital.

12.12. CONSIDERAÇÕES QUANTO AOS PRODUTOS:

12.12.1. Em caso do produto apresentar inconformidades durante a vigência do contrato, deverá ser recolhido todo o lote pelo fornecedor no local de entrega, informado pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, para que dê destino correto de descarte e reposição do mesmo, no prazo de 24 h, ou conforme solicitação, caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios).

12.12.2. As Agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde.



12.12.3. Todos os gêneros alimentícios devem ser produzidos/comercializados de acordo com as Boas Práticas de Fabricação. Caso seja necessário, os gestores (as) solicitarão a certificação de Boas Práticas durante a avaliação de documentação de amostras e vigência do contrato.

12.12.4. Serão solicitadas amostras de todos os produtos para avaliação, pesagem, registro fotográfico e análise sensorial para a criação do Banco de Amostras do Município.

12.12.5. Produtos com embalagens vazias (frascos de vidro, cartelas e caixas de papelão, baldes), devem ser recolhidos pelo fornecedor a cada entrega. Entre eles se destacam: frascos e caixas de acondicionamento de suco de uva; caixas e cartelas de condicionamento de ovos, entre outros.

12.12.6. Para alimentos perecíveis, de acordo com a necessidade de cada produto, deverá ser cumprida as seguintes temperaturas na entrega, conforme legislação vigente:

- CONGELADOS: - 18°C com tolerância até -12°C;
- RESFRIADOS: 6°C a 10°C, conforme especificação do fabricante;
- REFRIGERADOS: até 6°C com tolerância até 7°C.

12.13. ACONDICIONAMENTO NA ENTREGA:

12.13.1. Os alimentos em geral, devem ser acondicionados em caixas plásticas resistentes para esta finalidade. Em casos esporádicos, podem ser acondicionados em sacolas plásticas resistentes quando a entrega for inferior à 03 (kg ou unidades).

12.13.2. Os produtos devem conter em suas embalagens rótulos contendo informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, prazo de validade (Alimentos embalados deverão apresentar **75 % do seu prazo de validade no momento da entrega**), entre outros dados, respeitando todas as especificações contidas nas descrições dos produtos, entre outros dados (conforme Lei Federal nº 8.078/90; Portaria nº 27/98; Resoluções ANVISA RDC nº 259/02; RDC nº 359/03; RDC nº 360/03; RDC nº 163/03; RDC nº 54/12; Lei nº 10.674/03) e legislações afins.

12.14. CARACTERÍSTICAS (Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas)

12.14.1. Deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente abaixo, e demais legislações pertinentes:

- a) Resolução - CNNPA Nº 12, de 1978;
- b) Legislação por categoria de produto. ANVISA (disponível em: Ctrl + <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao-por-categoria-de-produto>) acesso em 10/09/2019.

12.15. AVALIAÇÃO TÉCNICA SENSORIAL:

12.15.1 Os produtos serão avaliados de acordo com:

a) As definições do Manual de Teste de Aceitabilidade proposto pelo FNDE (Fundo Nacional de Alimentação Escolar). Disponível em: [file:///D:/Downloads/Teste%20de%20Aceitabilidade%20_%20a%20educacao%202017%20\(1\).pdf](file:///D:/Downloads/Teste%20de%20Aceitabilidade%20_%20a%20educacao%202017%20(1).pdf)

b) Resolução - CNNPA Nº 12, de 1978;

c) Legislação por categoria de produto. ANVISA (disponível em: Ctrl + <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao-por-categoria-de-produto>) acesso em 10/09/2019.

12.16. AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:



12.16.1 Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato:

- a) Informar a procedência;
- b) Realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica, por conta da empresa contratada.

13. DA ENTREGA

13.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura.

13.2. O gestor do contrato emitirá documento autorizando a entrega.

13.3. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, a associação da Contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação.

13.4. Os produtos solicitados, suas quantidades e a data de entrega, deverão ser observadas, pela contratada, após o recebimento da Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) expedida pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, devendo realizar a entrega, num prazo máximo de 05 dias. Caso a contratada observar algum evento que a impeça de realizar a entrega, deverá comunicar este Setor para ajustes necessários (contatos abaixo).

13.4.1. Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores da Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico para verificação da disponibilidade do produto e envio de e-mail de solicitação. O(s) produto(s) será(o) retirado(s) com Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) assinadas pelos gestores do contrato, por servidor da Secretaria Municipal de Assistência Social, para a entrega no setor.

13.4.2. É de total responsabilidade da contratada, realizar periodicamente o controle de saldo dos empenhos com a Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social. Deverá também, ao receber as Autorizações de Fornecimento (Pedido de Alimentos) e a Planilha de resumo de entrega, verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas e comunicar aos gestores do contrato.

13.4.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Assistência Social / Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos), através da Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: composição, registros, validade, embalagem, marcas, higiene no acondicionamento dos alimentos, sua disposição adequada no carro de transporte fechado, bem como, o descarregamento adequado das mercadorias.

13.4.5. Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, sendo solicitados em parte, conforme a necessidade do Município, a fim de atendimento dos cardápios estipulados para a Secretaria Municipal de Assistência Social.

13.4.6. Os alimentos perecíveis deverão ser entregues semanalmente e os alimentos não perecíveis mensalmente.

13.4.7. As entregas, na sua grande maioria, ocorrerão na Cozinha Central. No Abrigo Cidadão, excepcionalmente, poderá ser solicitado itens para a entrega no sábado pela manhã e/ou possíveis ponto facultativos. Os endereços de entrega seguem abaixo:



LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO DE ENTREGA	BAIRRO	TELEFONE
COZINHA CENTRAL	Rua Antônio Zucchi, nº 30	Presidente Vargas	54 3519-2563
ABRIGO CIDADÃO	Rua Andradas, nº 157	Centro	54 3520 7049

13.4.8. No momento da entrega dos gêneros alimentícios, além de todas as especificações solicitadas no Edital, a contratada deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.

13.4.9. O responsável pelo recebimento no setor se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos.

13.4.10. As pessoas responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios de cada local, se reservam ao direito de não receber os mesmos, caso não estejam de acordo com o solicitado, devendo estes, serem substituídos sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro), caso ainda se faça necessário dentro da programação do período (cardápios).

13.4.11. Não tendo mais como atender ao cardápio estipulado na semana, a entrega poderá ser cancelada conforme solicitação do(s) gestor(es), pois a contratada não se manifestou no ato da entrega da Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos).

13.4.12. Produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.

13.4.13. Caso o(s) gestor(es) e/ou responsáveis técnicos da Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social verificarem a necessidade de realizar análises físico-químicas em algum produto, a contratada será responsável pelo pagamento de todas as despesas relacionadas ao encaminhamento deste serviço, inclusive as despesas laboratoriais.

13.4.14. Os gêneros alimentícios deverão ser transportadas em veículo fechado, sendo que os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada que deverá ter veículo próprio ou alocado, desde que autorizado para esta finalidade. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação do Pregão Presencial, este deverá ser comunicado ao(s) gestor(es) e apresentado o alvará de transporte refrigerado.

13.4.15. Caberá à contratada o descarregamento das mercadorias quando da entrega, devendo a mesma possuir pessoal disponível e uniformizado, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.

13.4.16. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues RESPEITANDO os horários de funcionamento dos locais de entrega e as datas estipuladas nas Guias de Entrega e Recebimento. Os horários de entrega são: das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.

13.4.16. As entregas ocorrerão mediante a uma cópia Autorização de Fornecimento (Pedido de Alimentos) assinada legivelmente: a) pelo entregador e, b) pelo servidor responsável pelo recebimento no setor, sendo que, essa via deverá ser anexada junto à Nota Fiscal para pagamento.

13.4.17. No decorrer do ano, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário da Secretaria Municipal de Assistência Social e a vencedora deverá realizar a entrega, mesmo que seja de outra cidade, região ou estado.

13.4.18. Em caso de fracionamento do item (produto) pela licitante vencedora, esta deverá: identificar cada embalagem com etiqueta contendo: o nome da empresa licitante vencedora; dados do fabricante; informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja; informações nutricionais; quantidade (grama/kg); data de fabricação e data de vencimento. Não serão aceitos produtos/gêneros



alimentícios que não condizem com a descrição, no que se refere a composição, embalagem e rotulagem aprovados em Parecer Técnico.

13.4.19. A contratada deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados neste edital, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado e, que forem entregues de acordo com o estabelecido nos itens anteriores.

13.4.20. A entrega de alguns produtos será de acordo com a sazonalidade destes (Informada no Item AMOSTRAS, relação de gêneros dos Grupo 1 e Grupo 2), conforme as informações prestadas no Mapeamento da Agricultura Familiar entregue pelas cooperativas, no site da CEASA-RS em comparativo com as informações de sazonalidade do site da CEAGESP.

14. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

14.1. O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a proposta, será recebido:

a) PROVISORIAMENTE, no ato da entrega do objeto licitado, para posterior verificação de sua conformidade com o solicitado no Edital de licitação;

b) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade, características e quantidade do bem e consequente aceitação, no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados após o recebimento provisório.

14.2. A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.

14.3. O produto recusado será considerado como não entregue.

14.4. Os custos de retirada e devolução dos produtos recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da contratada.

14.5. A empresa contratada terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para retirada dos produtos recusados, após notificação do Gestor da Compra.

15. PAGAMENTO

15.1. O empenho da mercadoria, será inicialmente de, em média, 50 % do total do estipulado na Ata de Pregão presencial.

15.2. A (s) Autorização (ões) de Fornecimento não assinadas pelos responsáveis do setor, não serão consideradas para pagamento, sendo a CONTRATADA comunicada pelos gestores.

15.3. A(s) Autorização (ões) de Fornecimento assinada(s) que retornar(em) para a contratante, **deverá(ão) estar em condições adequadas**, devendo a contratada **orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas** por se tratar de um documento de controle fiscal.

15.4. Na nota fiscal, deverá constar a descrição breve do(s) produto(s) contratados, valor unitário, valor total do item e o valor total da nota fiscal. Deverá constar, ainda, a quantidade de volumes que serão entregues.



15.5. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data de entrega e **aceitação dos produtos**, mediante apresentação de nota fiscal.

15.6. Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15.7. Serão solicitados e analisados os documentos abaixo, atualizados, para a liberação do pagamento das notas fiscais pelos Gestores do Contrato:

- Certidões Negativas: Municipal, Estadual e União
- Certificado de Regularidade do FGTS – CRF
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas

16 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A aplicação de penalidades à licitante vencedora reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal 8.666/93 e conforme o Decreto Municipal nº 3.198/07.

16.1. Caso a empresa vencedora se recuse a fornecer o objeto contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

- a) advertência, por escrito;
- b) multa sobre o valor do item;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

16.1.1. Caso a Contratada não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do Contratante a sua aceitação.

16.1.2. Vencido(s) o(s) prazo(s), o Contratante oficiará à contratada comunicando-a da data limite.

16.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 16.1.

16.1.4. A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela Contratada acarrete consequências de pequena monta.

16.1.5. Pela inexecução total da obrigação, o Contratante rescindir o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do item.

16.1.6. Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor do item.

16.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado ao licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não



manter proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato, e das demais cominações legais.

16.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada ao licitante a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

16.2. As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do Contratante, pela Contratada, serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor do Contratante, ou cobrados judicialmente.

16.2.1. Se a Contratada não tiver valores a receber do Contratante, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

16.3. A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o Contratante aplique à Contratada as demais sanções previstas no subitem 16.1.

16.4. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

16.5. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000 e do Decreto Municipal 3.607, de 2011, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

16.5.1. Não assinar a Ata de Registro de Preços ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços;

16.5.2. Apresentar documentação falsa;

16.5.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

16.5.4. Não manter a sua proposta dentro do prazo de validade;

16.5.5. Comportar-se de modo inidôneo;

16.5.6. Cometer fraude fiscal;

16.5.7. Fizer declaração falsa;

16.5.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

16.5.9. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.

17 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da data da convocação, proceder à assinatura da Ata de Registro de Preços, a qual, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas.



17.1.1. O prazo previsto poderá ser prorrogada uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo órgão gerenciador.

17.2. No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.

18 - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

18.1. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e obedecidos aos requisitos pertinentes do parágrafo 4º, do artigo 3º, do Decreto nº 3.931, de 2001.

18.1.1. As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

18.1.2. O órgão deverá assegurar-se de que o preço registrado na Ata permanece vantajoso, mediante realização de pesquisa de mercado prévia à contratação (artigo 3º, parágrafo 4º, inciso II, do Decreto nº 3.931, de 2001).

18.2. O órgão convocará o fornecedor com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

18.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

18.3. A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.4. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante do Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços, de tudo dando ciência à Administração.

19 – RESCISÃO

A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93.

20. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos financeiros correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:



10.01.04.122.0009.2048.3.3.90.30.07.00.00
10.01.08.244.0009.2050.3.3.90.30.07.00.00
10.01.08.244.0009.2051.3.3.90.30.07.00.00
10.01.08.244.0009.2052.3.3.90.30.07.00.00
10.01.08.244.0009.2053.3.3.90.30.07.00.00

21. DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

21.2. A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1º, da Lei Federal n.º 8.666/93.

21.3. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas nos artigos 86 a 88, da Lei Federal n.º 8.666/93.

21.4. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos ao procedimento licitatório serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio, servidores do Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, situada na Av. Farrapos, 509, Erechim – RS, CEP 99700-000, telefone (54) 3520-7023.

21.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

21.6. O Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da Contratada para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

21.7. Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de Erechim, na data marcada, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente na mesma hora e local.

21.8. O Município de Erechim se reserva ao direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.

21.9. Integram este Pregão:

- ANEXO I** - Termo de Referência
- ANEXO II** – Minuta da Ata de Registro de Preços
- ANEXO III** – Modelo Declaração ME-EPP
- ANEXO IV** – Documentação de apresentação de amostras
- ANEXO V** – Ficha técnica dos produtos processados.
- ANEXO VI** -Minuta do Contrato
Erechim, RS, 24/01/2020.

JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações

TÍFANI DAGOSTINI
Pregoeira Oficiala



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO 25686/2019
Pregão Presencial Nº: 197/2019

1 – OBJETO

A presente licitação tem por objetivo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, visando Aquisição de gêneros alimentícios, por sistema de registro de preços - SRP, para uso da Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos próprios e IGDBF.

2 – JUSTIFICATIVA

Os gêneros alimentícios são para utilização nos diversos programas desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social, no ano de 2020. Estes, serão recebidos, armazenados e utilizados na Cozinha Central, local designado para a elaboração e transporte de refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) aos usuários dos serviços oferecidos pela SMAS nas unidades do CRAS 1, CRAS 2, CRAS 3 e CREAS, Albergue Municipal, Cadastro Único, entre outros. Nestas unidades são atendidas crianças, adolescentes, mulheres, idosos e famílias que participam das oficinas, bem como usuários do Abrigo Cidadão.

O registro de preços é necessário, pois há variação no número de usuários atendidos, a depender dos grupos e oficinas em andamento em 2019 e que serão reorganizadas em 2020.

3 – DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total	Especificação
1	300,0000 KG			APRESUNTADO FATIADO, EMBALADO À VÁCUO, REFRIGERADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por apresuntado o produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado estabelecidos no Regulamento Técnico vigente. 2 APRESENTAÇÃO: deverá sem entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, rotulada, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo). 4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. 5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.
2	12,0000 KG			BANHA DE PORCO, REFRIGERADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por banha, a gordura do porco retirada de várias partes do seu corpo, devendo atender as exigências de legislação específica, obtida por processo tecnológico adequado. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e



que lhe confirmam uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

3 50,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, - CORTE MÚSCULO/OSSOBUCO, COM OSSO, CONGELADA:

1 DESCRIÇÃO: entende-se por músculo/ossobuco do dianteiro, o corte constituído das massas musculares que envolvem o rádio e ulna, compreendida entre o coração da paleta e o carpo, aderido ao osso, sendo o processo aplicado estabelecido em legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina corte músculo com osso e congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade e rotulada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

4 300,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, CORTE PALETA, - SEM MÚSCULO E SEM OSSO, CONGELADA:

1 DESCRIÇÃO: paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro-sem-paleta, sendo o processo aplicado estabelecido na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina corte paleta sem músculo e sem osso e congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade e rotulada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

5 300,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

6 250,0000 KG _____

CARNE DE FRANGO, CORTE COXA E SOBRECORA DESOSSADA, CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: carne de Frango tipo coxa e sobrecoxa desossada e congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas,



estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

2 APRESENTAÇÃO: a coxa e sobrecoxa dessosada congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

7 550,0000 KG _____

CARNE DE FRANGO, CORTE PEITO SEM PELE E SEM OSSO, SASSAMI, CONGELADO: - 1 DESCRIÇÃO: o Sassami corresponde a um pequeno filé retirado da parte interna do peito, próximo do osso e congelado, devendo ser manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas, estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

2 APRESENTAÇÃO: o Sassami congelado deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

8 60,0000 KG _____

CARNE SUÍNA, CORTE FILEZINHO, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO: - 1 DESCRIÇÃO: corte de carne suína proveniente do lombo de mamífero não ruminante pertencente da família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus).

2 APRESENTAÇÃO: a carne suína corte filezinho congelado deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

9 100,0000 KG _____

CARNE SUÍNA, CORTE PALETA, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: carne suína corte paleta sem osso e sem pele, deverá ser proveniente de mamífero não ruminante pertencente da família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus).

2 APRESENTAÇÃO: a carne suína corte paleta sem osso e sem pele, congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

10 150,0000 KG _____

LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por linguiça tipo Toscana, o produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína (toucinho), sal e ingredientes permitidos em legislação (gordura, água, proteína vegetal e/ou animal, açúcares, plasma, aditivos intencionais, aromas, especiarias e condimentos). Ser embutida em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, segundo legislação e normas



técnicas vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com o peso aproximado de 01 kg, podendo variar o peso em 10%.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada na análise sensorial a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

11 400,0000 DZ _____

OVOS DE GALINHA: - 1 DESCRIÇÃO: o ovo de galinha em casca, deverá ser de procedente de Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico. Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g. Tamanho: uniforme e não deverá apresentar manchas ou sujidades. Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característicos.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante. Será realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou qualquer outra causa. Deve ser entregue em temperatura ambiente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em dúzia (Dz).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

12 150,0000 KG _____

SALSICHA SEM CORANTE, REFRIGERADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, submetido a processamento térmico, conforme legislação e normas técnicas vigentes. Ingredientes Obrigatórios: Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal; b) Ingredientes Opcionais: O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos); c) Outros Ingredientes Opcionais: Gordura animal ou vegetal; Água; Proteína vegetal e/ ou animal; Agentes de liga; Aditivos intencionais; Açúcares; Aromas, especiarias e condimentos.

2 APRESENTAÇÃO: salsicha deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 2,5 kg, 03 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada na análise sensorial a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

13 180,0000 PC _____

AÇÚCAR CRISTAL: - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar cristal, a sacarose obtida de Saccharum, ou de Beta laba L., por processos industriais adequados, contendo no mínimo 99,3% de sacarose.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



14 30,0000 KG _____

AMIDO DE MILHO: - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por amido de milho, o produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.).

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

15 15,0000 PC _____

ARROZ BRANCO POLIDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz branco, classe: Longo Fino, tipo 1, o produto da semente ou grão comestível da gramínea da família Oryza sativa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

16 80,0000 PC _____

ARROZ PARBOILIZADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz parboilizado, classe: Longo Fino, tipo 1, o arroz que sofreu processo de parboilização, oriundo da semente ou grão comestível da gramínea da família Oryza.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

17 15,0000 KG _____

AVEIA EM FLOCOS FINOS: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Avena sp

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

18 30,0000 KG _____

CANJICA DE MILHO, CLASSE BRANCA OU AMARELA, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Zea mays L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, consistência, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

19 80,0000 KG _____

FARINHA DE MILHO MÉDIA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de milho de moagem média, o produto obtido pela torração do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado, previamente macerado, socado e peneirado, enriquecida com ferro e ácido fólico. As farinhas de milho fabricadas por microempreendedor individual, agricultor familiar, empreendedor familiar rural e empreendimento econômico solidário estão dispensadas do enriquecimento, conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

20 70,0000 EB _____

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo especial, o produto elaborado com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos adequados, enriquecida com ferro e ácido fólico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e realizada a análise sensorial (cor, textura, aparência, entre outros).

21 25,0000 KG _____

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo integral, o produto elaborado com grãos e parte da casca de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum*, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos adequados.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e realizada a análise sensorial (cor, textura, aparência, entre outros).

22 120,0000 EB _____

MASSA FRESCA REDONDA PARA PASTEL, TAMANHO MÉDIO: - 1 DESCRIÇÃO: a massa fresca para pastel, é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, entre elas o ovo.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.



- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

23 50,0000 EB _____

MASSA SECA ALIMENTÍCIA COM OVOS, TIPO CONCHINHA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia conchinha, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

24 120,0000 EB _____

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão parafuso com vegetais, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

25 100,0000 EB _____

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO PENNE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão penne, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

26 120,0000 EB _____

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO RIGATONE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão rigatone, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina



ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

27 100,0000 EB

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO TORTILHONE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão tortilhone, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

28 200,0000 EB

MILHO VERDE FRESCO DEBULHADO CONGELADO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Zea mays L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 300 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

29 70,0000 EB

MILHO PARA PIPOCA, tipo 1: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por milho de pipoca a semente ou grão comestível da gramínea da família de Zea mays L. seca ou desidratada.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

30 180,0000 KG

ABACAXI, variedades Pérola, Havaí ou Comum: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Ananas comosus.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 800 g a 1.100 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.



- 31 1.000,0000 KG _____
BANANA, variedade Caturra: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa paradisiaca L.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 150 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: entrega da fruta em cachos firmes. Frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo serão rejeitadas na entrega. Será solicitada a procedência do produto.
- 32 400,0000 KG _____
BANANA, variedade Prata: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa paradisiaca L.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 85 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: entrega da fruta em cachos firmes. Frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo serão rejeitadas na entrega. Será solicitada a procedência do produto.
- 33 300,0000 KG _____
BERGAMOTA, variedades Ponkan, Montenegrina ou Morgote: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus Nobili.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente Montenegrina: 125 g, Morgote e Ponkan: 175 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- 34 150,0000 KG _____
CAQUI, variedades Kyoto ou Fuyu: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Diospyrus kaki.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 185 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: Será solicitada a procedência do produto.
- 35 750,0000 KG _____
LARANJA, variedades Bahia, Pêra Rio, Valência ou Do Céu: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus sinensis (L).
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente do Céu: 150 g Pêra Rio e Valência: 270 g e Bahia: 360 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- 36 35,0000 KG _____
LIMÃO, variedades Taiti, Galego ou Cravo (caipira): - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- 37 1.100,0000 KG _____
MAÇÃ, variedades Eva, Fuji ou Nacional: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente: Eva: 150 g e Fuji: 180 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- 38 900,0000 KG _____
MAMÃO, variedade Formosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Carica papaya L
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 1,2 kg.



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

39 600,0000 KG _____

MELANCIA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrullus lanatus (Thunb.), Citrullus vulgaris.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente entre 07 a 15 kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

40 200,0000 KG _____

MELÃO, variedades Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe ou Me - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucumis melo L.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 800 g à 1.000 g. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

41 25,0000 KG _____

CHOCOLATE COBERTURA, SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO, EM GOTAS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chocolate cobertura o produto preparado com Cacau (Theobroma cacao L. e suas variedades) em pó, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, emulsificantes, aromatizante sintético idêntico ao natural e demais ingredientes permitidos por legislação específica, caso houverem.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

42 25,0000 KG _____

CHOCOLATE EM PÓ (Percentual mínimo de 32% de cacau): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chocolate em pó o produto preparado com Cacau (Theobroma cacao L. e suas variedades) e açúcar, obtido por processo tecnológico adequado, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O cacau deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

43 50,0000 EB _____

COCO RALADO PURO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por coco ralado puro, sem adição de açúcares, o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



44 30,0000 KG _____

DOCE DE FRUTAS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de frutas, o produto obtido pela cocção de frutas inteiras, em pedaços ou polpa, da espécie de referência do rótulo, adicionado ou não de água, açúcar ou xarope de glicose de milho, pectina e conservantes permitidos como o benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não será permitida a adição de corantes, farinhas, amido de milho e mistura de frutas de outra espécie.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. Serão aceitos os sabores Figo, Goiaba, Morango e Uva

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

45 8,0000 KG _____

FRUTAS CRISTALIZADAS: - 1 - DEFINIÇÃO: é um doce em que, parte da água de frutos carnudos é substituída por açúcar. Posteriormente, o fruto é coberto por xarope de açúcar quente, dando-lhe uma aparência cristalina.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

46 50,0000 KG _____

MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

47 30,0000 EB _____

PÊSSEGO EM CALDA EM METADES SEM CAROÇO: - 1 DESCRIÇÃO: pêssego em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetida à cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 450 g (peso drenado).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

48 8,0000 KG _____

UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae.

2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida.



3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

6 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

49 280,0000 EB _____

SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco de uva integral, sem a adição de açúcar, a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp*), através de processo tecnológico adequado e sem a mistura de frutas de outra espécie.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 1,5 litros.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o sabor, a diluição de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

50 15,0000 EB _____

VINAGRE TINTO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por vinagre tinto o produto resultante da fermentação acética do vinho tinto.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 litros.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

51 100,0000 KG _____

ABOBRINHA, variedades Italiana ou Menina Brasileira: - 1 Denominação botânica: *Cucurbita pepo L.*

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

52 250,0000 KG _____

ABÓBORA, variedade Moranga Kabotiá/Japonesa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Cucurbita moschata L.*

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 2,300 Kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

53 180,0000 KG _____

ALFACE, variedades Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Lactuca sativa L.*

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 350 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

54 16,0000 KG _____

ALHO GRAÚDO BRANCO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Allium sativum L.*

2 APRESENTAÇÃO: O produto deverá ser entregue com o bulbo intacto.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.



- 64 40,0000 KG _____
COUVE-CHINESA/NAPA ou ACELGA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica pekinensis (Lou).
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 600 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: a couve-chinesa ou acelga apresenta folhas de coloração verde-clara, oblongas
crispadas, onduladas nas margens, pilosas, com nervura central carnosa e grossa de coloração
branca, as folhas espessas se fecham formando uma cabeça compacta, globular alongada e com
comprimento de 30 a 40 cm. Será solicitada a procedência do produto.
- 65 80,0000 KG _____
COUVE-FLOR: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea var. botrytys.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 430 g, sem as folhas.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- 66 70,0000 KG _____
COUVE-FOLHA, variedade Manteiga: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea L. var. acephala
2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 370g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- 67 45,0000 KG _____
FEIJÃO-VAGEM: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- 68 70,0000 KG _____
PEPINO, variedades Caipira. Comum ou Salada: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucumis sativus L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- 69 25,0000 KG _____
PIMENTÃO variedade Verde, Vermelho ou Amarelo: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Capsicum annuum L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- 70 200,0000 KG _____
REPOLHO BRANCO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brássica oleracea var. Capitata.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.
- 71 40,0000 KG _____
RÚCULA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Eruca sativa L.
2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 250 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.



78 70,0000 KG _____

FARINHA DE MANDIOCA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de mandioca, o produto obtido pela moagem da parte comestível da mandioca através de processos tecnológicos adequados.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

79 120,0000 KG _____

FEIJÃO CARIOCA, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

80 250,0000 KG _____

FEIJÃO PRETO, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

81 150,0000 EB _____

LENTILHA, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Lens esculenta Moench.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

82 200,0000 FR _____

ÓLEO DE SOJA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por óleo de soja, o grão de soja que sofreu processo tecnologicamente adequado: degomagem, neutralização, clarificação e desodorização, conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em frasco de 900 mL.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 200 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

88 25,0000 KG _____

DOCE DE LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de leite o produto resultante do processamento do leite pasteurizado integral, açúcar, soro de leite em pó, creme de leite pasteurizado, xarope de glicose, amido modificado, conservador sorbato de potássio e aromatizante, e outras substâncias permitidas na legislação, através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg, 2 Kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

89 150,0000 EB _____

LEITE CONDENSADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar", o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar, obtido através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 395 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

90 500,0000 EB _____

LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado ou parcialmente desnatado, mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó desnatado instantâneo, deve conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no máximo 1,5%, conforme legislação. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, textura, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

91 700,0000 EB _____

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO (400 g): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral instantâneo deve conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no mínimo, 26%, conforme legislação. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 400 g.



4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, textura, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

92 70,0000 KG _____

MARGARINA SEM SAL COM 80% DE LIPÍDEOS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável, com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados à alimentação humana, com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% do teor de lipídeos totais, devendo atender as exigências de legislação específica.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

93 400,0000 KG _____

QUEIJO PRATO FATIADO, À VÁCUO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por queijo prato, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas de acordo com o Regulamento Técnico específico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 ou 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, maciez, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

94 20,0000 EB _____

ALECRIM: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

95 20,0000 EB _____

CANELA EM PÓ: - 1 DESCRIÇÃO: a casca da Canela (*Cinnamomum cassis* ou *zeylnicum*) dessecada e moída através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

101 150,0000 EB _____

CHÁ DE MORANGO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de morango, os frutos secos ou desidratados de *Fragaria vesca* L. que, através do processo de infusão, produz o chá de morango para o consumo.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

102 150,0000 EB _____

CHÁ MISTO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá misto, a polpa desidratada ou seca, triturada de flores, frutas, entre outras plantas permitidas, entre elas: fruto da maçã, (*Pyrus malus* L.), polpa do fruto de abacaxi (*Bromelia ananas* L.), botões florais do Cravo da Índia (espécie *Caryophyllus* spp), casca da Canela (espécie *Cinnamomun* spp), entre outras permitidas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

103 24,0000 EB _____

COLORÍFICO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por colorífico, o produto constituído pela mistura de fubá o farinha de mandioca com o pó ou extrato oleoso de urucum (*Bixa orellana* L.), adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

104 10,0000 EB _____

COMINHO MOÍDO: - 1 DESCRIÇÃO: o fruto de Cominho (*Cuminum Cyminum* L.) dessecados e moídos através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

105 20,0000 EB _____

CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por cravo da Índia, o botão floral maduro dessecado da *Eugenia caryophyllata*), através de processo tecnológico adequado.



2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada procedência do produto.

106 24,0000 EB _____

LOURO: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas do Louro (*Laurus nobilis* L) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

107 20,0000 EB _____

MANJERICÃO: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Manjericão (*Ocimum basilicum*, L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de no mínimo 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

108 20,0000 EB _____

MANJERONA: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Manjerona (*Origanum majorana* L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

109 12,0000 EB _____

NOZ MOSCADA MOÍDA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por noz moscada, são as sementes e arilos da *Myristica fragana* Hout ou Macis, através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada procedência do produto.

110 12,0000 EB _____

ORÉGANO: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Orégano (*Origanum vulgare*, L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.



- 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

111 10,0000 EB _____

PIMENTA MOÍDA: - 1 DESCRIÇÃO: o fruto de Pimenta preta, branca ou pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.) dessecados e moídos através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

112 24,0000 EB _____

SÁLVIA : - 1 DESCRIÇÃO: as folhas da Sálvia (*Salvia officinalis* L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 15 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

113 200,0000 PC _____

BISCOITO CREAM CRACKER GERGELIM: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

114 150,0000 PC _____

BISCOITO DOCE SABOR LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

115 100,0000 PC _____

BISCOITO INTEGRAL: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados



para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

116 200,0000 PC _____

BISCOITO ROSQUINHA SABOR SORTIDO: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 300 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

117 25,0000 KG _____

ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE PIZZA: - 1 DESCRIÇÃO: Esfirra assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada sem ser fechada. A esfirra aberta assada com recheio de pizza (presunto ou apresuntado, queijo, tomate, orégano e molho de tomate, que lhe confira uma cobertura úmida), própria para o consumo deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

118 25,0000 KG _____

MINI PIZZA: - 1 DESCRIÇÃO: mini pizza é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, com cobertura. A Mini Pizza assada deverá conter, cobertura a base de molho de tomate, salpicado com: a) apresuntado ralado ou, b) frango cozido e temperado desfiado ou, c) carne bovina moída, cozida e temperada, coberta com queijo e orégano. A mini pizza própria para o consumo deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

119 30,0000 KG _____

PÃO CQ 30 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico,



recheada sem ser fechada. A esfirra aberta assada com cobertura de frango (frango em molho temperado, que lhe confira uma cobertura úmida), própria para o consumo, deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

124 200,0000 KG _____

PÃO CQ 50 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, leite, ovos, gordura e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Poderá ser solicitado: a) em embalagens com 10 unidades por embalagem de 500 g ou, b) embalados na quantidade solicitada pelo gestor, desde que a unidade seja de 50 g, em média 20 unidades por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

125 40,0000 KG _____

PÃO CQ INTEGRAL, 50 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral, fermento biológico, leite, ovos, gordura e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Poderá ser solicitado: a) em embalagens com 10 unidades por embalagem de 500 g ou, b) embalados na quantidade solicitada pelo gestor, desde que a unidade seja de 50 g, em média 20 unidades por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

126 230,0000 KG _____

PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de forma integral o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo integral, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) ou creme vegetal sem leite. NÃO DEVE CONTER LEITE E DERIVADOS.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de 400 a 450 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.



127 180,0000 KG _____

PÃO DE SANDUÍCHE COM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de sanduíche o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada. Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de 400 a 450 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

128 150,0000 UN _____

PÃO DE XIS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de xis o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de 100 g

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

129 350,0000 KG _____

PÃO FRANCÊS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão francês o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 20 unidades por Kg (cerca de 50 g cada unidade de pão).

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

130 40,0000 EB _____

ADOÇANTE LÍQUIDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por adoçante líquido à base de aditivos edulcorantes que são substâncias - diferentes dos açúcares - que conferem sabor doce aos alimentos. Dentre os aditivos edulcorantes mais conhecidos estão o aspartame, a sacarina e o ciclamato.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada, em frasco com bico dosador e aspecto líquido límpido transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 mL.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

131 6,0000 FD _____

ÁGUA MINERAL sem gás 500 mL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por água Mineral Natural a água obtida



diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais. Obtida através de processos tecnológicos adequados em legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será por fardo/caixa com 12 unidades de 500 mL cada frasco.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

132 120,0000 KG _____

ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por alimento achocolatado em pó solúvel instantâneo, o alimento em pó a base cacau e/ou chocolate em pó e/ou cacau em pó, açúcar, além de produtos que forneçam energia proveniente de carboidratos e gorduras. Podendo ou não ser acrescido de vitaminas. Para ser instantâneo deve ser acrescido de estabilizante, como por exemplo, a lecitina de soja. Não deve conter leite e ou derivados ou traços deste.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

133 20,0000 EB _____

BICARBONATO DE AMÔNIO (SAL AMONÍACO): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por Bicarbonato Amônio (sal amoníaco), o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

134 120,0000 EB _____

CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por café solúvel ou extrato de café desidratado, o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (Coffea arabica e outras espécies do gênero Coffea) torrado e moído, por processo tecnológico adequado. Na embalagem deve constar o selo da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e lista de ingredientes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 200 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

135 240,0000 EB _____

CAFÉ TORRADO MOÍDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por café torrado moído, o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir



o ponto de torra escolhido. Na embalagem deve constar o selo da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e lista de ingredientes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, à vácuo, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

136 40,0000 EB _____

CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM SAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por creme vegetal o alimento em forma de emulsão plástica, cremoso, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo no máximo 95% e no mínimo 10% de lipídios totais. Não pode conter leite e derivados.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g ou 500 g), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

137 40,0000 EB _____

FERMENTO BIOLÓGICO SECO, À VÁCUO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por o produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisias*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Podem ser adicionados ou não de substâncias aprovadas pela CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos).

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 125 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

138 100,0000 EB _____

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por fermento em pó químico, o produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas aumentando-lhes os volumes e a porosidade, composto basicamente de bicarbonato de cálcio e fosfato monocalcico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 250 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

139 50,0000 EB _____

GELATINA DIET: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por gelatina, a substância translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. A gelatina diet deve ter a substituição do açúcar de cana, beterraba ou outra fonte de sacarose, por edulcorantes artificiais. produto constituído por gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes aprovados

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados



para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 12 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

140 50,0000 EB _____

GELATINA SABORES DIVERSOS (35 g): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por gelatina, a substância translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. Ingredientes mínimos: gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes aprovados.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 35 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

141 100,0000 KG _____

MAIONESE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por maionese, o produto cremoso em forma de emulsão estável, preparado a partir de água, óleo vegetal, ovos, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (200 g, 500 g ou 01 Kg), desde que atenda as exigências do edital.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

142 100,0000 EB _____

PÓ PARA PUDIM SABORES DIVERSOS (50 g): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pó para pudim, o produto constituídos de amidos, féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias aprovadas. Os pós para preparo instantâneo podem ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

143 60,0000 KG _____

SAL COMUM REFINADO E IODADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sal comum refinado e iodado, o produto obtido através da evaporação da água do mar, misturado com pequenas quantidades de vários sais do elemento iodo, através de processo tecnológico adequado conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).



4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

144 50,0000 KG _____

SUCO EM PÓ: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco em pó, produto constituído por açúcar, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias aprovadas. Obtido através de processo tecnológico adequado

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg.

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (200 g, 250 g, 350 g, 500 g ou 01 Kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

4 – OBSERVAÇÕES

ATENÇÃO: tendo em vista a quantidade de itens, solicitamos que as empresas façam suas propostas utilizando o SYSPROPOSTAS e as apresentem em CD/PENDRIVE no dia da sessão.

Salienta-se que as empresas devem continuar apresentado seu Credenciamento e os dois envelopes (1-Propostas e 2-Documentação), além de trazer suas propostas em mídia eletrônica (CD/ pen drive), conforme especificações contantes no próprio sistema/programa.

O Syspropostas é totalmente livre/gratuito e encontra-se disponível para download no site <http://www.pmerechim.rs.gov.br/licitacoes/textos/5/sistema-de-cotacoes-sysprot>. Já o arquivo eletrônico com os itens desta licitação está nos anexos do edital (arquivo .xml). Qualquer dúvida quanto a sua utilização a empresa interessada pode entrar em contato com a Pregoeira responsável, 54-3520 7023.

A utilização ou não desta sistemática de cotação não veda a participação de qualquer licitante, uma vez que o sistema/programa serve apenas para facilitar os trâmites realizados durante a sessão.

VALDIR FARINA
Secretário Municipal de Administração

RAIELI SEGALLA
Gestora do Contrato

JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações

TÍFANI DAGOSTINI
Pregoeira Oficiala



ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/XXXX

Pregão Presencial PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº: 197/2019

PROCESSO 25686/2019

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos ** dias do mês de ***** de 2020, o Município de Erechim, por intermédio do Secretário Municipal de Administração, Sr. Valdir Farina, com sede na Praça da Bandeira, 354, Bairro Centro, inscrito no CNPJ sob o nº 87.613.477/0001-20, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela Portaria nº XXXX, de XX/XX/XXXX, publicada em XX/XX/XXXX;

Nos termos da Lei Federal nº 10.520/02, da Lei Federal nº 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor; do Decreto nº 3.931/01; do Decreto nº 3.555/00; do Decreto nº 5.450/05; do Decreto nº 3.722/01; do Decreto Municipal nº 3.607/11 aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93, e as demais normas legais correlatas;

Em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial** para **REGISTRO DE PREÇOS** Nº: **197/2019**, conforme Ata publicada em **XX/XX/XXXX** e homologada pelo Secretário de Administração;

Resolve REGISTRAR OS PREÇOS para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa **XXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXX**, com sede na **XXXX**, CEP **XXXX**, no Município de **XXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº **XXXX**, cuja proposta foi classificada em **XX** lugar no certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1.A presente licitação tem por objetivo a Aquisição de gêneros alimentícios, por sistema de registro de preços - SRP, para uso da Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos próprios e IGDBF, conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo:

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total	Especificação
1	300,0000 KG			APRESUNTADO FATIADO, EMBALADO À VÁCUO, REFRIGERADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por apresuntado o produto carne industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequados estabelecidos no Regulamento Técnico vigente.
2				APRESENTAÇÃO: deverá ser entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, rotulada, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.
3				COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4				ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as



exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

2 12,0000 KG _____

BANHA DE PORCO, REFRIGERADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por banha, a gordura do porco retirada de várias partes do seu corpo, devendo atender as exigências de legislação específica, obtida por processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

3 50,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, - CORTE MÚSCULO/OSSOBUCO, COM OSSO, CONGELADA:

1 DESCRIÇÃO: entende-se por músculo/ossobuco do dianteiro, o corte constituído das massas musculares que envolvem o rádio e ulna, compreendida entre o coração da paleta e o carpo, aderido ao osso, sendo o processo aplicado estabelecido em legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina corte músculo com osso e congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade e rotulada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

4 300,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, CORTE PALETA, - SEM MÚSCULO E SEM OSSO, CONGELADA:

1 DESCRIÇÃO: paleta é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que a separam da grande peça dianteiro-sem-paleta, sendo o processo aplicado estabelecido na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina corte paleta sem músculo e sem osso e congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade e rotulada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

5 300,0000 KG _____

CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: a carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada.



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

6 250,0000 KG _____

CARNE DE FRANGO, CORTE COXA E SOBRECORA DESOSSADA, CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: carne de Frango tipo coxa e sobrecoxa desossada e congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas, estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

2 APRESENTAÇÃO: a coxa e sobrecoxa desossada congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

7 550,0000 KG _____

CARNE DE FRANGO, CORTE PEITO SEM PELE E SEM OSSO, SASSAMI, CONGELADO: - 1 DESCRIÇÃO: o Sassami corresponde a um pequeno filé retirado da parte interna do peito, próximo do osso e congelado, devendo ser manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas, estabelecidas na legislação e regulamentos técnicos vigentes, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.

2 APRESENTAÇÃO: o Sassami congelado deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

8 60,0000 KG _____

CARNE SUÍNA, CORTE FILEZINHO, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO: - 1 DESCRIÇÃO: corte de carne suína proveniente do lombo de mamífero não ruminante pertencente da família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus).

2 APRESENTAÇÃO: a carne suína corte filezinho congelado deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

9 100,0000 KG _____

CARNE SUÍNA, CORTE PALETA, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: carne suína corte paleta sem osso e sem pele, deverá ser proveniente de mamífero não ruminante pertencente da família Suidae (porco doméstico: Sus domesticus).

2 APRESENTAÇÃO: a carne suína corte paleta sem osso e sem pele, congelada deverá ser acondicionada em embalagem apropriada para tal finalidade

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g à 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.



5 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto e avaliada na análise sensorial: aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

10 150,0000 KG _____

LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por linguiça tipo Toscana, o produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína (toucinho), sal e ingredientes permitidos em legislação (gordura, água, proteína vegetal e/ou animal, açúcares, plasma, aditivos intencionais, aromas, especiarias e condimentos). Ser embutida em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, segundo legislação e normas técnicas vigentes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com o peso aproximado de 01 kg, podendo variar o peso em 10%.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada na análise sensorial a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

11 400,0000 DZ _____

OVOS DE GALINHA: - 1 DESCRIÇÃO: o ovo de galinha em casca, deverá ser de procedente de Granja Avícola com inspeção oficial devendo atender as exigências do Regulamento Técnico específico. Peso unitário mínimo de 50g e máximo de 55g. Peso da dúzia de 660g. Tamanho: uniforme e não deverá apresentar manchas ou sujidades. Apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característicos.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante. Será realizada verificação das condições da embalagem, tendo em vista sua limpeza, mal cheiro por ovos anteriormente quebrados ou qualquer outra causa. Deve ser entregue em temperatura ambiente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em dúzia (Dz).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

12 150,0000 KG _____

SALSICHA SEM CORANTE, REFRIGERADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, submetido a processamento térmico, conforme legislação e normas técnicas vigentes. Ingredientes Obrigatórios: Carnes das diferentes espécies de animais de açougue, conforme designação do produto, observando definição estabelecida no Codex Alimentarius. Sal; b) Ingredientes Opcionais: O emprego de miúdos e vísceras comestíveis (coração, língua, rins, estômagos, pele, tendões, medula e miolos); c) Outros Ingredientes Opcionais: Gordura animal ou vegetal; Água; Proteína vegetal e/ ou animal; Agentes de liga; Aditivos intencionais; Açúcares; Aromas, especiarias e condimentos.

2 APRESENTAÇÃO: salsicha deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 2,5 kg, 03 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada na análise sensorial a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.



13 180,0000 PC _____

13 AÇÚCAR CRISTAL: - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por açúcar cristal, a sacarose obtida de Saccharum, ou de Beta laba L., por processos industriais adequados, contendo no mínimo 99,3% de sacarose.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

14 30,0000 KG _____

14 AMIDO DE MILHO: - 1. DESCRIÇÃO: entende-se por amido de milho, o produto amiláceo extraído do milho (Zea maya, L.).

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

15 15,0000 PC _____

15 ARROZ BRANCO POLIDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz branco, classe: Longo Fino, tipo 1, o produto da semente ou grão comestível da gramínea da família Oryza sativa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

16 80,0000 PC _____

16 ARROZ PARBOILIZADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por arroz parboilizado, classe: Longo Fino, tipo 1, o arroz que sofreu processo de parboilização, oriundo da semente ou grão comestível da gramínea da família Oryza.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

17 15,0000 KG _____

17 AVEIA EM FLOCOS FINOS: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Avena sp

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que



atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

18 30,0000 KG _____

CANJICA DE MILHO, CLASSE BRANCA OU AMARELA, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Zea mays L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, consistência, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

19 80,0000 KG _____

FARINHA DE MILHO MÉDIA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de milho de moagem média, o produto obtido pela torração do grão de milho (Zea maya, L.), desgerminado, previamente macerado, socado e peneirado, enriquecida com ferro e ácido fólico. As farinhas de milho fabricadas por microempreendedor individual, agricultor familiar, empreendedor familiar rural e empreendimento econômico solidário estão dispensadas do enriquecimento, conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

20 70,0000 EB _____

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo especial, o produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos adequados, enriquecida com ferro e ácido fólico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 05 kg.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e realizada a análise sensorial (cor, textura, aparência, entre outros).

21 25,0000 KG _____

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de trigo integral, o produto elaborado com grãos e parte da casca de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos adequados.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).



4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e realizada a análise sensorial (cor, textura, aparência, entre outros).

22 120,0000 EB _____

MASSA FRESCA REDONDA PARA PASTEL, TAMANHO MÉDIO: - 1 DESCRIÇÃO: a massa fresca para pastel, é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, entre elas o ovo.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

23 50,0000 EB _____

MASSA SECA ALIMENTÍCIA COM OVOS, TIPO CONCHINHA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia conchinha, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

24 120,0000 EB _____

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO PARAFUSO COM VEGETAIS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão parafuso com vegetais, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

25 100,0000 EB _____

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS TIPO PENNE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão penne, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados



para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

26 120,0000 EB _____

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO RIGATONE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão rigatone, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

27 100,0000 EB _____

MASSA SECA ALIMENTÍCIA, COM OVOS, TIPO TORTILHONE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por massa alimentícia ou macarrão tortilhone, o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, corante natural e água, que sofre extrusão para dar o formato e secagem para diminuir a umidade. As massas alimentícias são designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionais. Deverá conter ovos na sua composição.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

28 200,0000 EB _____

MILHO VERDE FRESCO DEBULHADO CONGELADO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Zea mays L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 300 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

29 70,0000 EB _____

MILHO PARA PIPOCA, tipo 1: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por milho de pipoca a semente ou grão comestível da gramínea da família de Zea mays L. seca ou desidratada.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as



instruções do fabricante, além do sabor, rendimento, consistência e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

30 180,0000 KG _____

ABACAXI, variedades Pérola, Havai ou Comum: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Ananas comosus.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 800 g a 1.100 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

31 1.000,0000 KG _____

BANANA, variedade Caturra: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa paradisiaca L.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 150 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: entrega da fruta em cachos firmes. Frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo serão rejeitadas na entrega. Será solicitada a procedência do produto.

32 400,0000 KG _____

BANANA, variedade Prata: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Musa paradisiaca L.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 85 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: entrega da fruta em cachos firmes. Frutas soltas e/ou amassadas ou impróprias para o consumo serão rejeitadas na entrega. Será solicitada a procedência do produto.

33 300,0000 KG _____

BERGAMOTA, variedades Ponkan, Montenegrina ou Morgote: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus Nobili.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente Montenegrina: 125 g, Morgote e Ponkan: 175 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

34 150,0000 KG _____

CAQUI, variedades Kyoto ou Fuyu: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Diospyrus kaki.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 185 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: Será solicitada a procedência do produto.

35 750,0000 KG _____

LARANJA, variedades Bahia, Pêra Rio, Valência ou Do Céu: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus sinensis (L).

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente do Céu: 150 g Pêra Rio e Valência: 270 g e Bahia: 360 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

36 35,0000 KG _____

LIMÃO, variedades Taiti, Galego ou Cravo (caipira): - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.



37 1.100,0000 KG _____

MAÇÃ, variedades Eva, Fuji ou Nacional: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente: Eva: 150 g e Fuji: 180 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

38 900,0000 KG _____

MAMÃO, variedade Formosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Carica papaya L

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 1,2 kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

39 600,0000 KG _____

MELANCIA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Citrullus lanatus (Thunb.), Citrullus vulgaris.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente entre 07 a 15 kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

40 200,0000 KG _____

MELÃO, variedades Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe ou Me - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucumis melo L.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 800 g à 1.000 g. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

41 25,0000 KG _____

CHOCOLATE COBERTURA, SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO, EM GOTAS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chocolate cobertura o produto preparado com Cacau (Theobroma cacao L. e suas variedades) em pó, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, emulsificantes, aromatizante sintético idêntico ao natural e demais ingredientes permitidos por legislação específica, caso houverem.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

42 25,0000 KG _____

CHOCOLATE EM PÓ (Percentual mínimo de 32% de cacau): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chocolate em pó o produto preparado com Cacau (Theobroma cacao L. e suas variedades) e açúcar, obtido por processo tecnológico adequado, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O cacau deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



43 50,0000 EB _____

COCO RALADO PURO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por coco ralado puro, sem adição de açúcares, o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g.
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

44 30,0000 KG _____

DOCE DE FRUTAS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de frutas, o produto obtido pela cocção de frutas inteiras, em pedaços ou polpa, da espécie de referência do rótulo, adicionado ou não de água, açúcar ou xarope de glicose de milho, pectina e conservantes permitidos como o benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não será permitida a adição de corantes, farinhas, amido de milho e mistura de frutas de outra espécie.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas. Serão aceitos os sabores Figo, Goiaba, Morango e Uva
5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

45 8,0000 KG _____

FRUTAS CRISTALIZADAS: - 1 - DEFINIÇÃO: é um doce em que, parte da água de frutos carnudos é substituída por açúcar. Posteriormente, o fruto é coberto por xarope de açúcar quente, dando-lhe uma aparência cristalina.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

46 50,0000 KG _____

MAÇÃ DESIDRATADA PARA CHÁ: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Malus domestica Borkh.
2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.
5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

47 30,0000 EB _____

PÊSSEGO EM CALDA EM METADES SEM CAROÇO: - 1 DESCRIÇÃO: pêssego em calda é o produto obtido de frutas inteiras ou em pedaços, com ou sem sementes ou caroços, com ou sem casca, e submetida à cozimento incipiente, envasadas em lata ou vidro, praticamente cruas, cobertas com calda de açúcar. Depois de fechado em recipientes, o produto é submetido a um tratamento térmico adequado.



2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 450 g (peso drenado).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

48 8,0000 KG _____

UVA PASSA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Vitaceae.

2 - DEFINIÇÃO: é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de dessecação tecnologicamente adequado. Possuem menor formato e textura enruguecida.

3 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

4 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

5 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

6 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

49 280,0000 EB _____

SUCO DE UVA INTEGRAL SEM AÇÚCAR: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco de uva integral, sem a adição de açúcar, a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp*), através de processo tecnológico adequado e sem a mistura de frutas de outra espécie.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 1,5 litros.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o sabor, a diluição de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

50 15,0000 EB _____

VINAGRE TINTO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por vinagre tinto o produto resultante da fermentação acética do vinho tinto.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 litros.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

51 100,0000 KG _____

ABOBRINHA, variedades Italiana ou Menina Brasileira: - 1 Denominação botânica: Cucurbita pepo L.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

52 250,0000 KG _____

ABÓBORA, variedade Moranga Kabotia/Japonesa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cucurbita moschata L.

2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 2,300 Kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

53 180,0000 KG _____

ALFACE, variedades Americana, Crespa, Lisa ou Mimosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Lactuca sativa L.



- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 350 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

54 16,0000 KG _____

- ALHO GRAÚDO BRANCO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium sativum L.
2 APRESENTAÇÃO: O produto deverá ser entregue com o bulbo intacto.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

55 130,0000 KG _____

- BATATA DOCE, variedade Amarela, Branca ou Rosa: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Ipomoea batatas L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

56 400,0000 KG _____

- BATATA INGLESA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Solanum tuberosum ssp.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

57 50,0000 KG _____

- BERINJELA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Solanum melongena L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

58 150,0000 KG _____

- BETERRABA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Beta vulgaris L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

59 70,0000 KG _____

- BRÓCOLIS / COUVE-BRÓCOLOS: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Brassica oleracea L.
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 330 g, sem as folhas.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

60 350,0000 KG _____

- CEBOLA GRAÚDA BRANCA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Allium cepa L..
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

61 300,0000 KG _____

- CENOURA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Daucus carota L.
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

62 100,0000 KG _____

- CHICÓRIA OU ESCAROLA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Cichorium endivia.



- 2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 460 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

63 200,0000 KG _____

- CHUCHU: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Sechium edule Sw.*
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

64 40,0000 KG _____

- COUVE-CHINESA/NAPA ou ACELGA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Brassica pekinensis (Lou).*
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 600 g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: a couve-chinesa ou acelga apresenta folhas de coloração verde-clara, oblongas crispadas, onduladas nas margens, pilosas, com nervura central carnosa e grossa de coloração branca, as folhas espessas se fecham formando uma cabeça compacta, globular alongada e com comprimento de 30 a 40 cm. Será solicitada a procedência do produto.

65 80,0000 KG _____

- COUVE-FLOR: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Brassica oleracea var. botritys.*
2 APRESENTAÇÃO: Unidade de aproximadamente 430 g, sem as folhas.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

66 70,0000 KG _____

- COUVE-FOLHA, variedade Manteiga: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Brassica oleracea L. var. acephala*
2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 370g.
3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

67 45,0000 KG _____

- FEIJÃO-VAGEM: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Phaseolus vulgaris L*
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

68 70,0000 KG _____

- PEPINO, variedades Caipira. Comum ou Salada: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Cucumis sativus L.*
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

69 25,0000 KG _____

- PIMENTÃO variedade Verde, Vermelho ou Amarelo: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Capsicum annum L.*
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).
3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

70 200,0000 KG _____

- REPOLHO BRANCO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Brássica oleracea var. Capitata.*
2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).



3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

71 40,0000 KG _____

RÚCULA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Eruca sativa L.

2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 250 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

72 100,0000 KG _____

TEMPERO VERDE (salsa e cebolinha): - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Maço composto de Salsa (*Petroselinum crispum* (Mill.)) e Cebolinha (*Allium schoenoprasum* L.; *Allium fistulosum* L.).

2 APRESENTAÇÃO: Maço com aproximadamente 230 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

73 600,0000 KG _____

TOMATE, variedade Italiano, Longa-vida, Paulista, Carmem, Débora, Caqui ou Sweet - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Lycopersicon esculentum* Mill.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada a procedência do produto.

74 150,0000 KG _____

AIPIM DESCASCADO CONGELADO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Manihot esculenta* Crantz.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Deverá conter rótulo com as seguintes informações: a) procedência (produtor, registro, localidade); b) data de produção e validade; c) quantidade (peso) e, e) informação nutricional.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em quilo (kg).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

75 150,0000 EB _____

AMENDOIM SEM CASCA, COM PELE, Tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Arachis hypogaea* L. Espécie vegetal: Amendoim rasteiro.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

76 150,0000 EB _____

ERVILHA FRESCA CONGELADA: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: *Pisum sativum* L.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 300 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

77 80,0000 EB _____

EXTRATO DE TOMATE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por extrato de tomate, o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo



tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 880 g de conteúdo líquido.

3 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

78 70,0000 KG _____

FARINHA DE MANDIOCA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por farinha de mandioca, o produto obtido pela moagem da parte comestível da mandioca através de processos tecnológicos adequados.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

79 120,0000 KG _____

FEIJÃO CARIOCA, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

80 250,0000 KG _____

FEIJÃO PRETO, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Phaseolus vulgaris L.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

81 150,0000 EB _____

LENTILHA, tipo 1: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Lens esculenta Moench.

2 APRESENTAÇÃO: o produto deverá ser acondicionado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

82 200,0000 FR _____

ÓLEO DE SOJA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por óleo de soja, o grão de soja que sofreu processo tecnologicamente adequado: degomagem, neutralização, clarificação e desodorização, conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados



para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em frasco de 900 mL.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

83 25,0000 EB _____

SAGU DE MANDIOCA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sagu de mandioca, o preparado de fécula de mandioca, que por sua vez, é um subproduto da moagem do tubérculo para a confecção de farinha. O amido de mandioca é parcialmente gelatinizado e de forma esférica.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o cozimento de acordo com as instruções do fabricante, além do rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

84 60,0000 KG _____

PINHÃO: - 1 DENOMINAÇÃO BOTÂNICA: Araucária angustifolia

2 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

3 OBSERVAÇÕES: o produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, para tal finalidade, não violada e resistente à manipulação e ao transporte. Deverá conter as seguintes informações: a) procedência (produtor, localidade); b) data de validade; c) quantidade (peso). Será solicitada a procedência do produto.

85 1.000,0000 EB _____

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite, adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. Devendo atender as exigências de legislação específica.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em 1.000 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

86 200,0000 EB _____

BEBIDA LÁCTEA UHT, SABOR CHOCOLATE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por bebida láctea o produto resultante da mistura de soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, calda de cacau, creme de leite, amido modificado, cloreto de sódio, aromatizantes e espessantes, e outras substâncias permitidas na legislação. Denomina-se creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado. Deverá atender as exigências de legislação específica vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 200 mL.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

87 150,0000 EB _____

CREME DE LEITE UHT: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se como creme de leite, o produto lácteo relativamente



rico em gordura, retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Denomina-se creme UHT o que foi submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura, mediante procedimento tecnologicamente adequado. Deverá atender as exigências de legislação específica vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 200 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

88 25,0000 KG _____

DOCE DE LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por doce de leite o produto resultante do processamento do leite pasteurizado integral, açúcar, soro de leite em pó, creme de leite pasteurizado, xarope de glicose, amido modificado, conservador sorbato de potássio e aromatizante, e outras substâncias permitidas na legislação, através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 200 g, 250 g, 500 g, 01 kg, 2 Kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

89 150,0000 EB _____

LEITE CONDENSADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar", o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar, obtido através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 395 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

90 500,0000 EB _____

LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado ou parcialmente desnatado, mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó desnatado instantâneo, deve conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no máximo 1,5%, conforme legislação. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, textura, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

91 700,0000 EB _____

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO (400 g): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por leite em pó, apto para alimentação humana, o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral instantâneo deve conter a adição de lecitina de soja e teor de gordura, de no mínimo, 26%, conforme legislação. Deverá ser atendido o Regulamento



Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, textura, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

92 70,0000 KG _____

MARGARINA SEM SAL COM 80% DE LIPÍDEOS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável, com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados à alimentação humana, com cheiro e sabor característicos. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% do teor de lipídeos totais, devendo atender as exigências de legislação específica.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada em embalagem oficial do fabricante

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g, 500 g, 01 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

93 400,0000 KG _____

QUEIJO PRATO FATIADO, À VÁCUO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por queijo prato, o queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulante apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas de acordo com o Regulamento Técnico específico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser entregue em embalagem à vácuo, oficial do fabricante, contendo de 40 a 50 fatias em um quilo, pesando entre 20 a 25 g cada fatia.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 500 g, 01 ou 02 kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, maciez, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

94 20,0000 EB _____

ALECRIM: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

95 20,0000 EB _____

CANELA EM PÓ: - 1 DESCRIÇÃO: a casca da Canela (*Cinnamomum cassis* ou *zeylnicum*) dessecada e moída através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com



materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

96 20,0000 EB _____

CANELA EM RAMA: - 1 DESCRIÇÃO: a casca da Canela (*Cinnamomum cassis* ou *zeylnicum*) dessecada através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalada em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

97 200,0000 EB _____

CHÁ DE CAMOMILA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de camomila, os capítulos florais secos ou dessecados da planta de denominação botânica *Matricaria chamomilla* L. que, através do processo de infusão, produz o chá de camomila para o consumo.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

98 150,0000 EB _____

CHÁ DE ERVA CIDREIRA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de erva cidreira, as folhas e ramos dessecados da planta *Melissa officinalis* L., que através do processo de infusão, produz o chá de erva cidreira para o consumo.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

99 150,0000 EB _____

CHÁ DE ERVA DOCE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de erva doce, o fruto seco ou dessecado da *Pimpinella anisum*, L., que, através do processo de infusão, produz o chá de erva doce para o consumo.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

100 150,0000 EB _____

CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de frutas vermelhas, a polpa desidratada ou seca, trituração de flores e frutas vermelhas, entre outras permitidas. Ingredientes:



flor de hibiscos (*Hibiscus sabdariffa* L.), fruto da maçã (*Pyrus malus* L.), raiz da beterraba (*Beta vulgaris* L.), fruto do morango (*Fragaria vesca* L.), fruto do marmelo (*Pyrus cydonia* L.), que, através do processo de infusão, produz o chá de frutas vermelhas para o consumo.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

101 150,0000 EB _____

CHÁ DE MORANGO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá de morango, os frutos secos ou desidratados de *Fragaria vesca* L. que, através do processo de infusão, produz o chá de morango para o consumo.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

102 150,0000 EB _____

CHÁ MISTO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por chá misto, a polpa desidratada ou seca, triturada de flores, frutas, entre outras plantas permitidas, entre elas: fruto da maçã, (*Pyrus malus* L.), polpa do fruto de abacaxi (*Bromelia ananas* L.), botões florais do Cravo da Índia (espécie *Caryophyllus* spp), casca da Canela (espécie *Cinnamomun* spp), entre outras permitidas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 10 g com 10 sachês.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

103 24,0000 EB _____

COLORÍFICO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por colorífico, o produto constituído pela mistura de fubá o farinha de mandioca com o pó ou extrato oleoso de urucum (*Bixa orellana* L.), adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

104 10,0000 EB _____

COMINHO MOÍDO: - 1 DESCRIÇÃO: o fruto de Cominho (*Cuminum Cyminum* L.) dessecados e moídos através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



105 20,0000 EB _____

CRAVO DA ÍNDIA EM GRÃOS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por cravo da Índia, o botão floral maduro dessecado da Eugenia caryophyllata), através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada procedência do produto.

106 24,0000 EB _____

LOURO: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas do Louro (Laurus nobilis L) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 05 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

107 20,0000 EB _____

MANJERICÃO: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Manjericão (Ocimum basilicum, L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com

materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de no mínimo 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

108 20,0000 EB _____

MANJERONA: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Manjerona (Origanum majorana L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

109 12,0000 EB _____

NOZ MOSCADA MOÍDA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por noz moscada, são as sementes e arilos da Myristica fragana Hout ou Macis , através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 20 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada procedência do produto.

110 12,0000 EB _____

ORÉGANO: - 1 DESCRIÇÃO: as folhas e talos do Orégano (Origanum vulgare, L.) podem ser entregues



dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

111 10,0000 EB _____

PIMENTA MOÍDA: - 1 DESCRIÇÃO: o fruto de Pimenta preta, branca ou pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.) dessecados e moídos através de processo tecnológico adequado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

112 24,0000 EB _____

SÁLVIA : - 1 DESCRIÇÃO: as folhas da Sálvia (*Salvia officinalis* L.) podem ser entregues dessecadas ou frescas. Quando adquiridas frescas, as folhas encontram-se aderidas à ramificação do caule lenhoso.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 15 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto desidratado e em caso de planta fresca, a procedência.

113 200,0000 PC _____

BISCOITO CREAM CRACKER GERGELIM: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

114 150,0000 PC _____

BISCOITO DOCE SABOR LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

115 100,0000 PC _____



BISCOITO INTEGRAL: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

116 200,0000 PC

BISCOITO ROSQUINHA SABOR SORTIDO: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 300 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

117 25,0000 KG

ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE PIZZA: - 1 DESCRIÇÃO: Esfirra assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada sem ser fechada. A esfirra aberta assada com recheio de pizza (presunto ou apresuntado, queijo, tomate, orégano e molho de tomate, que lhe confira uma cobertura úmida), própria para o consumo deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

118 25,0000 KG

MINI PIZZA: - 1 DESCRIÇÃO: mini pizza é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal, com cobertura. A Mini Pizza assada deverá conter, cobertura a base de molho de tomate, salpicado com: a) apresuntado ralado ou, b) frango cozido e temperado desfiado ou, c) carne bovina moída, cozida e temperada, coberta com queijo e orégano. A mini pizza própria para o consumo deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.



119 30,0000 KG _____

PÃO CQ 30 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, leite, ovos, gordura e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 30 a 34 unidades de 30 g cada, por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

120 200,0000 PC _____

BOLACHA DOCE TIPO MARIA: - 1 DESCRIÇÃO: Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. O pacote deve conter no seu interior três feixes de biscoitos embalados em invólucro de celofane transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em pacote de 400 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a textura, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

121 100,0000 UN _____

CUCA CASEIRA FATIADA SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa, caracteriza a cuca. Não deve conter na composição da massa e da farofa: leite e derivados de leite.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem transparente, oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 15 a 18 fatias por unidade.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

122 300,0000 KG _____

CUCA CASEIRA, Unidade de 50 g: - 1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa (farinha de trigo, açúcar, canela, gordura), caracteriza a cuca.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem transparente, oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Peso Líquido por unidade 50 g a 55 g (cerca de 20 unidades por Kg).

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.



123 25,0000 KG _____

ESFIRRA ABERTA ASSADA COM RECHEIO DE FRANGO: - 1 DESCRIÇÃO: Esfirra assada é massa assada preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento, sal e recheada sem ser fechada. A esfirra aberta assada com cobertura de frango (frango em molho temperado, que lhe confira uma cobertura úmida), própria para o consumo, deve ser preparada com matérias primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação. Não é tolerado o emprego de corantes na confecção da massa.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante: caixa de papelão, forrada com plástico filme, resistente manipulação e ao transporte. Deverá conter cerca de 20 unidades de 50 g cada, por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo)

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

124 200,0000 KG _____

PÃO CQ 50 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, leite, ovos, gordura e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Poderá ser solicitado: a) em embalagens com 10 unidades por embalagem de 500 g ou, b) embalados na quantidade solicitada pelo gestor, desde que a unidade seja de 50 g, em média 20 unidades por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

125 40,0000 KG _____

PÃO CQ INTEGRAL, 50 g: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de cachorro quente o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral, fermento biológico, leite, ovos, gordura e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Poderá ser solicitado: a) em embalagens com 10 unidades por embalagem de 500 g ou, b) embalados na quantidade solicitada pelo gestor, desde que a unidade seja de 50 g, em média 20 unidades por kg.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

126 230,0000 KG _____

PÃO DE FORMA INTEGRAL SEM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de forma integral o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo integral, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) ou creme vegetal sem leite. NÃO DEVE CONTER LEITE E DERIVADOS.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de 400 a 450 g.



3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

127 180,0000 KG _____

PÃO DE SANDUÍCHE COM LEITE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de sanduíche o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em um pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter, em média, 22 fatias com cerca de 18 a 20 g cada, sendo a unidade de pão com peso de 400 a 450 g.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

128 150,0000 UN _____

PÃO DE XIS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão de xis o produto obtido pela cocção da massa em formas untadas com gordura, resultando em pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Deverá ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em unidade de 100 g

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

129 350,0000 KG _____

PÃO FRANCÊS: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pão francês o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, transparente, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá conter cerca de 20 unidades por Kg (cerca de 50 g cada unidade de pão).

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada a maciez, umidade, aparência, sabor e demais características organolépticas pertinentes.

130 40,0000 EB _____

ADOÇANTE LÍQUIDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por adoçante líquido à base de aditivos edulcorantes que são substâncias - diferentes dos açúcares - que conferem sabor doce aos alimentos. Dentre os aditivos edulcorantes mais conhecidos estão o aspartame, a sacarina e o ciclamato.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada, em frasco com bico dosador e aspecto líquido límpido transparente.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 mL.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.



131 6,0000 FD

ÁGUA MINERAL sem gás 500 mL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por água Mineral Natural a água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais. Obtida através de processos tecnológicos adequados em legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será por fardo/caixa com 12 unidades de 500 mL cada frasco.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

132 120,0000 KG

ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por alimento achocolatado em pó solúvel instantâneo, o alimento em pó a base cacau e/ou chocolate em pó e/ou cacau em pó, açúcar, além de produtos que forneçam energia proveniente de carboidratos e gorduras. Podendo ou não ser acrescido de vitaminas. Para ser instantâneo deve ser acrescido de estabilizante, como por exemplo, a lecitina de soja. Não deve conter leite e ou derivados ou traços deste.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

133 20,0000 EB

BICARBONATO DE AMÔNIO (SAL AMONÍACO): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por Bicarbonato Amônio (sal amoníaco), o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 100 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

134 120,0000 EB

CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL INSTANTÂNEO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por café solúvel ou extrato de café desidratado, o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (Coffea arabica e outras espécies do gênero Coffea) torrado e moído, por processo tecnológico adequado. Na embalagem deve constar o selo da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e lista de ingredientes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 200 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.



135

240,0000 EB

CAFÉ TORRADO MOÍDO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por café torrado moído, o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. Na embalagem deve constar o selo da ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) e lista de ingredientes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, à vácuo, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

136

40,0000 EB

CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM SAL: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por creme vegetal o alimento em forma de emulsão plástica, cremoso, do tipo água/óleo, produzido a partir de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, água e outros ingredientes, contendo no máximo 95% e no mínimo 10% de lipídios totais. Não pode conter leite e derivados.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 500 g.

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (Ex: 250 g ou 500 g), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

137

40,0000 EB

FERMENTO BIOLÓGICO SECO, À VÁCUO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por o produto obtido de culturas puras de leveduras (Saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Podem ser adicionados ou não de substâncias aprovadas pela CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos).

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 125 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

138

100,0000 EB

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO; - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por fermento em pó químico, o produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas aumentando-lhes os volumes e a porosidade, composto basicamente de bicarbonato de cálcio e fosfato monocalcico.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 250 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

139

50,0000 EB

GELATINA DIET: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por gelatina, a substância translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como



ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. A gelatina diet deve ter a substituição do açúcar de cana, beterraba ou outra fonte de sacarose, por edulcorantes artificiais. produto constituído por gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes aprovados

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 12 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

140 50,0000 EB

GELATINA SABORES DIVERSOS (35 g): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por gelatina, a substância translúcida, incolor ou amarelada, praticamente insípida e inodora, que se pode obter fervendo certos produtos animais como ossos, pele e outras partes com tecido conectivo. Ingredientes mínimos: gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes aprovados.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 35 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

141 100,0000 KG

MAIONESE: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por maionese, o produto cremoso em forma de emulsão estável, preparado a partir de água, óleo vegetal, ovos, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (200 g, 500 g ou 01 Kg), desde que atenda as exigências do edital.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

142 100,0000 EB

PÓ PARA PUDIM SABORES DIVERSOS (50 g): - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por pó para pudim, o produto constituídos de amidos, féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias aprovadas. Os pós para preparo instantâneo podem ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em embalagem de 50 g.

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

143 60,0000 KG

SAL COMUM REFINADO E IODADO: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por sal comum refinado e iodado, o produto obtido através da evaporação da água do mar, misturado com pequenas quantidades de vários sais do



elemento iodo, através de processo tecnológico adequado conforme legislação vigente.

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg (quilo).

4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto.

144

50,0000 KG

SUCO EM PÓ: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por suco em pó, produto constituído por açúcar, acidulantes, aromatizantes e outras substâncias aprovadas. Obtido através de processo tecnológico adequado

2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em Kg.

4 ENTREGA: poderá ser entregue em gramatura disponível (200 g, 250 g, 350 g, 500 g ou 01 Kg), desde que atenda as exigências do edital e marcas contratadas.

5 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliado o preparo de acordo com as instruções do fabricante, além do sabor, rendimento e a apresentação final do produto pronto para o consumo.

1.1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

3.2. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.3. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no Mercado, o órgão gerenciador deverá:

3.3.1. Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

3.3.2. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

3.3.3. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

3.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:



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

3.4.2. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

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

3.6. Havendo qualquer alteração, o órgão gerenciador encaminhará cópia atualizada da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

4.1. O fornecedor terá o seu registro cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

4.1.1. Não cumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

4.1.2. Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, ou não assinar o contrato, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

4.1.3. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

4.1.4. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

4.1.5. Não manter as condições de habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

4.2. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior.

4.3. Em qualquer das hipóteses acima, o órgão gerenciador comunicará o cancelamento do registro do fornecedor aos órgãos participantes, se houver.

CLÁUSULA QUINTA – DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

5.1. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme disposto no artigo 62 da Lei Federal nº 8.666/93, e obedecidos aos requisitos pertinentes do § 4º, do artigo 3º, do Decreto nº 3.931, de 2001.

5.1.1. As condições de fornecimento constam do Termo de Referência anexo ao Edital e da Ata de Registro de Preços, e poderão ser detalhadas, em cada contratação específica, no respectivo pedido de contratação.

5.1.2. O órgão deverá assegurar-se de que o preço registrado na Ata permanece vantajoso, mediante realização de pesquisa de mercado prévia à contratação (artigo 3º, § 4º, inciso II, do Decreto nº 3.931, de 2001).

5.2. O órgão convocará a fornecedora com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, ou



assinar o Contrato, se for o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

5.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

5.3. A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

5.3.1. As supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

5.4. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

5.5. A Contratada deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.6. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante do Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência à Administração.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

6.1. Cada contrato firmado com a fornecedora terá vigência de acordo com as disposições definidas na minuta de contrato ou instrumento equivalente, ou, na omissão deste, pelo prazo de **12 (doze) meses**, a partir da data da assinatura ou retirada do instrumento, nos termos do artigo 57 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. Durante a vigência de cada contratação, os preços são fixos e irrevogáveis.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DA CONTRATADA

8.1. A Contratada obriga-se a:

8.1.1. Efetuar a entrega em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente os serviços.

8.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.1.3. O dever previsto no subitem anterior implica obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo fixado no Termo de Referência, o produto com avarias ou defeitos;

8.1.4. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;



8.1.5. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

8.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.7. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

8.1.8. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

8.2. A Contratante obriga-se a:

8.2.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

8.2.2. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. O empenho da mercadoria, será inicialmente de, em média, 50 % do total do estipulado na Ata de Pregão presencial.

9.2. A (s) Autorização (ões) de Fornecimento não assinadas pelos responsáveis do setor, não serão consideradas para pagamento, sendo a CONTRATADA comunicada pelos gestores.

9.3. A(s) Autorização (ões) de Fornecimento assinada(s) que retornar(em) para a contratante, **deverá(ão) estar em condições adequadas**, devendo a contratada **orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas** por se tratar de um documento de controle fiscal.

9.4. Na nota fiscal, deverá constar a descrição breve do(s) produto(s) contratados, valor unitário, valor total do item e o valor total da nota fiscal. Deverá constar, ainda, a quantidade de volumes que serão entregues.

9.5. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data de entrega e **aceitação dos produtos**, mediante apresentação de nota fiscal.

9.6. Não será efetuado qualquer pagamento à Contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

9.7. Haverá retenção nos termos da legislação previdenciária vigente, com repasse dos percentuais ao INSS, assim como, quando for o caso, será retido o Imposto de Renda Retido na Fonte, conforme legislação pertinente.

9.8. Serão solicitados e analisados os documentos abaixo, atualizados, para a liberação do pagamento das notas fiscais pelos Gestores do Contrato:

- Certidões Negativas: Municipal, Estadual e União
- Certificado de Regularidade do FGTS – CRF
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas



CLÁUSULA DÉCIMA – DO CONTROLE DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

10.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

10.1.1. O representante do Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material/equipamentos inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666/93.

10.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A aplicação de penalidades à licitante vencedora reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal nº 8.666/93 e conforme o art. 24 do Decreto Municipal nº 3.018/05.

11.1. Caso a empresa vencedora se recuse a prestar o serviço conforme contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

- a) advertência, por escrito;
- b) multa sobre o valor do item;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

11.1.1. Caso a Contratada não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do Contratante a sua aceitação.

11.1.2. Se a fiscalização identificar irregularidades ou desconformidades passíveis de saneamento, notificará a Contratada para, em prazo determinado, proceder às correções necessárias. Se, findo o prazo estabelecido pela fiscalização, as irregularidades não forem sanadas, será considerado a inadimplência contratual.

11.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 11.1, sem prejuízo da aplicação do contido no subitem 11.2.

11.1.4. A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela Contratada acarrete consequências de pequena monta.



11.1.5. Pela inexecução total da obrigação, o Contratante rescindirá o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do item.

11.1.6. Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor do item.

11.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado ao licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.

11.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada ao licitante a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

11.2. As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do Contratante, pela Contratada serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor do Contratante, ou cobrados judicialmente.

11.3. Se a Contratada não tiver valores a receber do Contratante, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

11.4. A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o Contratante aplique à Contratada as demais sanções previstas no subitem 11.1.

11.5. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento contratual será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

11.6. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto nº 3.555/00 e do Decreto Municipal nº 3.607/11, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

11.6.1. Não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta ou da Ata de Registro de Preços;

11.6.2. Apresentar documentação falsa;

11.6.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

11.6.4. Não manter a sua proposta dentro do prazo de validade;

11.6.5. Comportar-se de modo inidôneo;

11.6.6. Cometer fraude fiscal;

11.6.7. Fizer declaração falsa;

11.6.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

11.6.9. Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital, na Ata de Registro de Preços ou no Contrato.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Integram esta Ata, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos do **Pregão Presencial** para **REGISTRO DE PREÇOS N°: 197/2019** e a proposta da empresa.

12.2. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, do Decreto nº 3.555, de 2000, do Decreto nº 3.931, de 2001, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

12.3. O foro para dirimir questões relativas à presente Ata será o da Comarca de Erechim, com exclusão de qualquer outro.

Erechim, **XX** de **XXXX** de 2020.

VALDIR FARINA
Secretário Municipal de Administração

Representante da Empresa



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. _____, CPF ____ (nº) ____, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser _____ (microempresa ou empresa de pequeno porte), nos termos de legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Local e Data

Nome e Ass. Representante Legal

Nome e Ass. Contador – CRC



ANEXO IV

DOCUMENTAÇÃO DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

ATENÇÃO: Produtos entregues sem esta relação não serão aceitos no dia da entrega das amostras.

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA, COOPERATIVA, ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES RURAIS OU EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS)

**RELAÇÃO DE AMOSTRAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PARECER TÉCNICO DO PREGÃO PRESENCIAL ___/2020
PROCESSO Nº 2019/_____**

Município: Erechim/RS

Secretaria: Secretaria Municipal de Assistência Social

A/C:

- Miriam Flach – Gestora Fiscal e Administrativa
- Raieli Segalla – Gestora Técnica

Abaixo relacionado, encontra-se a relação de itens vencidos pela _____

ITEM Nº:

DESCRIÇÃO DO ITEM:

QUANTIDADE SOLICITADA PARA AMOSTRA:

FORNECEDOR (ES) / PRODUTOR (ES) RURAL (IS)

NOME/RAZÃO SOCIAL:

CPF/CNPJ:

QUANTIDADE A SER FORNECIDA:

DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA:

DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA:

- () Ficha técnica do produto
- () Rótulo
- () Registro do produto de origem animal (SIM, CISPOA, SIF)
- () Registro MAPA
- () Alvará transporte refrigerado
- () Alvará de funcionamento do estabelecimento: de beneficiamento / de comercialização / de processamento e congelamento atualizados
- () Certificado de Boas Práticas de Fabricação
- () Registro Sanitário

Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários.

(Observar: Anexar a este, os documentos solicitados)

Local e data

Assinatura do Representante Legal
Carimbo com CNPJ



ANEXO V

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS PROCESSADOS

ATENÇÃO: o modelo de Ficha Técnica abaixo, contém os campos com as informações mínimas a serem fornecidas. **Todos os campos deverão estar preenchidos corretamente.** Para os produtos que já possuam Ficha Técnica elaborada, verificar se a mesma contém todos os dados mínimos solicitados. O responsável técnico pelos produtos de origem animal deverá ser o Médico Veterinário. Para os demais produtos, poderão assinar como responsáveis técnicos por tal documento os seguintes profissionais: Nutricionista, Engenheiro de Alimentos, Médico Veterinário, Tecnólogo de Alimentos. Caso a Ficha Técnica seja assinada por outro profissional que não os citados acima, esta deverá obrigatoriamente estar acompanhada de documentação comprobatória da habilitação técnica do responsável. Deverá ser carimbada e assinada.

LOGOMARCA DA EMPRESA (caso haja)										
Nome/Denominação do Produto:										
Marca de Comercialização (caso haja)										
DADOS DO FABRICANTE - BENEFICIADORA DO PRODUTO:										
Razão Social										
CNPJ					Inscrição Estadual					
Endereço										
Nº		Complemento				CEP				
Bairro					Município				Estado	
Telefone(s)										
E-mail										
DADOS DO FABRICANTE: Produtor Rural										
Nome										
DAP										
Endereço										
Nº		Complemento				CEP				
Bairro					Município				Estado	
Telefone										
E-mail										
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:										
Ingredientes:										
Aditivos alimentares:										
Composição Nutricional: por 100 g/produto OU porção em grama (unidades) OU unidade (g)										
Valor calórico (kcal):		Gorduras Saturadas (g):			Fibras (g):		Ferro (mg):			
Proteínas (g):		Gorduras Insaturadas (g):			Vitamina A (µg):		Magnésio (mg):			
Carboidratos (g):		Colesterol:			Vitamina C (mg):		Zinco (mg):			
Gorduras Totais (g):		Sódio (mg):			Cálcio (mg):					
EMBALAGEM DO PRODUTO (discrição): (Primária e/ou Secundária/tipo/peso líquido)										



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -

ERECHIM
100 Anos
Aqui é nossa casa!

RÓTULO: (Anexar)					
RESPONSÁVEL TÉCNICO:					
Nome					
Profissão					
Conselho Regional		Nº de Inscrição:		CPF	
Assinatura:				Carimbo	

Lembretes:

- Todos os produtos com rotulagem obrigatória deverão obedecer as RDC ANVISA de N° 259, de 20/09/2002, N° 359 e 360, de 23/12/2003.