



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 15191/2019

MODALIDADE: Pregão Presencial N.º 116/2019 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 25/09/2019 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 para a Aquisição de gêneros alimentícios, por sistema de registro de preços, para a Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos próprios., 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, para a 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 116/2019

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



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



Divisão de Licitações

Pregão Presencial N.º 116/2019

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. **A procuração ou carta de credenciamento deverá estar acompanhada de cópia do contrato social da empresa e documento de identificação.**

5.3. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemblado 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.

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 documento de locação.

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, empresa de pequeno porte, bem como a cooperativa 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 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 objetos 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. DA ENTREGA

12.1. Os gêneros alimentícios terão suas entregas de forma parcelada, em um prazo de 12 (doze) meses. O fornecimento do produto que vier a ser contratado deverá ser entregue após a assinatura da Autorização do Fornecimento (ou instrumento equivalente) emitida pelos Gestores do Contrato no prazo de 05 (cinco) dias.

12.1.1. As entregas, na sua grande maioria, ocorrerão na Cozinha Central. No Abrigo Cidadão, excepcionalmente, poderá ser solicitado o item pão francês para a entrega no sábado pela manhã e possíveis feriados e/ou ponto facultativos.

LOCAL DE ENTREGA	ENDEREÇO DE ENTREGA	BAIRRO
COZINHA CENTRAL (54) 3519-2563	Rua Antônio Zucchi, nº 30	Presidente Vargas
ABRIGO CIDADÃO * (54) 3321-4214	Rua Andradas, nº 157	Centro

12.1.2. Os alimentos perecíveis deverão ser entregues semanalmente (1 vez na semana) e os alimentos não perecíveis mensalmente (primeira semana do mês).

12.1.3. A quantidade e a data de entrega deverão ser observadas, pela contratada, bem como obedecer a solicitação através de guia de entrega de mercadorias expedida pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social. Devendo comunicar este Setor, caso contrário.

12.1.4. 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.

12.1.5. As Agroindústrias municipais deverão estar registradas junto ao SIM – Serviço de Inspeção Municipal e/ou Secretaria Municipal de Saúde. Todos os produtos de origem animal e derivados deverão estar corretamente registrados conforme sua origem junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

12.1.6. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela contratada somente após a solicitação expedida pela Secretaria Municipal de Assistência Social, através da Divisão Administrativa, obedecendo às prescrições contidas nas mesmas, num prazo máximo de 05 (cinco) dias. Deverão ser observadas as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos os itens exigidos como: **composição, registros, validade, embalagem, higiene no acondicionamento dos alimentos e sua disposição adequada no carro de transporte.**

12.1.7. O setor se reserva o direito de pesar os gêneros alimentícios na presença do representante da contratada, para conferência dos mesmos (peso e descrição da rotulagem, data de validade,



embalagem, entre outros).

12.1.8. Os 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, ser substituídos sem prejuízo para o Município de Erechim, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas. Os produtos que constem como não entregues na guia de entrega, não serão pagos.

12.1.9. Se, os servidores responsáveis pela 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.

12.1.10. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo fechado, autorizado para esta finalidade ou alocado, sendo que os alimentos perecíveis deverão ser entregues em veículo com sistema de refrigeração. A distribuição será de plena responsabilidade da contratada. Em caso de necessidade de ser alocado veículo refrigerado após a homologação do Processo Licitatório, este deverá ser comunicado aos gestores e apresentado o alvará de transporte refrigerado.

12.1.11. Na entrega, caberá à contratada o descarregamento das mercadorias, devendo a mesma possuir pessoal disponível, identificado e uniformizado, conforme normas da Vigilância Sanitária para tal serviço.

12.1.12. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, nas datas estipuladas nas guias, nos horários das 06h30min às 10h30min e das 13h00min às 16h00min, mediante a um recibo assinado legivelmente pelo servidor responsável pelo recebimento, sendo esta via do recibo anexada a Nota Fiscal. Durante a vigência do contrato, poderão ocorrer alterações nas entregas quanto ao dia e ao horário, devido ao calendário da Secretaria Municipal de Assistência Social e a licitante vencedora deverá efetuar a entrega.

12.1.13. Em caso de urgência poderá ser retirado pelos servidores da Divisão Administrativa da Secretaria de Assistência Social, mercadorias junto à contratada, fora da programação entregue anteriormente para a semana, mediante contato telefônico/e-mail, para verificação da disponibilidade do produto. O(s) produto(s) será (ão) retirado(s) com guia autorizada e assinadas pelos gestores do contrato.

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

12.1.15. Os produtos devem conter em suas embalagens informações corretas, claras, precisas, em língua portuguesa em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, 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).

12.1.16. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas neste edital e aprovadas em parecer técnico. 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.

12.1.17. Não serão aceitos produtos/gêneros alimentícios que não condizem com a descrição, no que se refere a composição, embalagem e rotulagem.

12.1.18. Não serão aceitas embalagens que não estejam de acordo com as especificações descritas para cada produto, sendo que as mesmas deverão estar limpas, higienizadas e não violadas em todas as entregas.

12.1.19. As guias assinadas que retornarem para a contratante deverão estar em condições adequadas, devendo a licitante vencedora orientar seus funcionários para que mantenham estas limpas, sem rasuras e nem amassadas, por se tratar de um documento de controle fiscal, além de solicitar a assinatura da guia ao responsável pelo recebimento.

12.1.20. As notas fiscais deverão ser entregues diretamente na divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social. As notas fiscais não entregues, não assinadas/carimbadas não serão enviadas para pagamento.

12.1.21. Para cada empenho deverá ser emitida uma ou mais notas fiscais, conforme os itens entregues e constantes no referido empenho. Na nota fiscal deverá constar a descrição breve do produto conforme o empenho, valor unitário, valor total do item e o valor total da nota fiscal. Deverá constar em cada nota fiscal a quantidade de volumes (caixas, embalagens, pacotes, unidades) que serão entregues conforme a nota de empenho. Nas informações adicionais da nota fiscal deverá ser informado: o número e ano da nota de empenho e demais informações que sejam julgadas necessárias pela Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social.

12.1.22. As notas fiscais dos alimentos perecíveis deverão ser emitidas e entregues semanalmente. As notas fiscais dos gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser emitidas e entregues mensalmente, conforme a entrega dos itens solicitados. As notas fiscais deverão ser entregues junto a Divisão Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social, acompanhado das guias de solicitação assinadas e carimbadas. As notas fiscais somente serão enviadas para pagamento após a conferência por parte dos gestores do total das quantidades contidas no atesto de recebimento das guias.

12.1.23. É de total responsabilidade da licitante vencedora realizar periodicamente o controle de saldo de empenhos com os gestores. Deverá, também, ao receber as guias de entrega, verificar se a quantidade a ser entregue condiz com o saldo existente, antes mesmo de realizar as entregas. Os gestores, após a emissão de empenhos e assinatura do contrato, enviarão a contratada planilhas com os gêneros alimentícios a serem entregues, empenhados por modalidade, com o valor unitário e quantidade destes para controle e emissão de notas fiscais, a fim de evitar o transtorno com cancelamento de notas fiscais e devolução de mercadorias.

12.1.24. Durante a entrega, caso a licitante vencedora verificar que, devido aos horários estipulados, não conseguirá entregar em algum local, **DEVERÁ entrar em contato telefônico com o local de entrega (através do telefone que consta nos endereços descritos)** informando que haverá atraso e, verificar com o responsável pelo local da possibilidade e de pessoal disponível para que seja realizada a entrega, desde que, dentro do horário já estipulado.

12.1.25. Os produtos deverão ser entregues respeitando todas as especificações contidas no presente Edital.

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

13. AMOSTRAS

13.1. Os produtos constantes no Banco de Amostra, de acordo com o Parecer Técnico do Pregão



Presencial 92/2017, Processo 13459/2017 e do Parecer Técnico do Pregão Presencial 28/2019, Processo 4032/2019 não necessitam apresentação de amostras. Caso haja nova marca para algum produto, que não conste no Banco de Amostras, deverá ser enviada para avaliação.

13.2. Os produtos deverão ser entregues conforme critérios de avaliação descritos, conforme as respectivas Solicitações de Despesas para avaliação elaboração do Parecer Técnico.

13.3. Deverá ser entregue uma amostra de cada marca informada pela licitante vencedora, conforme solicitado na Relação de Amostras (Anexo IV). Caso haja nova marca para algum produto que não conste no Banco de Amostras, deverá ser enviada amostra para avaliação.

13.4. Deverá ser entregue com cada amostra de produto solicitado na Relação de Amostras os dados de composição dos alimentos contendo os ingredientes e informações nutricionais. Caso haja necessidade de maiores informações acerca do produto, estas serão solicitadas pelas gestoras do contrato.

13.5. Produtos de origem animal e derivados deverão vir com registro do produto no SIM, SIE ou SIF, dados do fabricante, informações adicionais do produto indicadas pelo fabricante, caso haja, informações nutricionais, quantidade (grama/kg), data de fabricação, data de vencimento. Considerando, ainda, a legislação específica de açougues e fiambrias Portarias 66/2017 e 146/2017 quando em vigor.

13.6. Em caso do produto apresentado pela licitante vencedora não ser aprovado ou não atender as exigências do edital, será convocado o segundo colocado.

13.7. O(s) fornecedor(es) classificado(s) em primeiro lugar, deverão entregar as amostra na Cozinha Central da Secretaria Municipal de Assistência Social, com sede na Rua Antônio Zucchi, nº 30, Presidente Vargas, Fone: 3519-2563; em data a ser publicada conforme acordado na Ata do Pregão Presencial, para a avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a realização do certame.

13.8. A relação dos produtos e critérios para apresentação das amostras estão descritos na Relação de Amostas (Anexo IV).

13.9. O resultado da análise será publicada em Parecer Técnico a ser emitido após apresentação e análise das amostras.

14. PAGAMENTO

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

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

15 - 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.

15.1. 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.

15.1.1. 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.

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

15.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o subitem 15.1.

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

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

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

15.1.7. 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.

15.1.8. 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.

15.2. 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.

15.2.1. 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.

15.3. A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o Contratante aplique à Contratada as demais sanções previstas no subitem 15.1.

15.4. 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.

15.5. 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:



15.5.1. 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;

15.5.2. Apresentar documentação falsa;

15.5.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

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

15.5.5. Comportar-se de modo inidôneo;

15.5.6. Cometer fraude fiscal;

15.5.7. Fizer declaração falsa;

15.5.8. Ensejar o retardamento da execução do certame.

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

16 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. 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.

16.1.1. 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.

16.2. 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.

17 - DA CONTRATAÇÃO COM OS FORNECEDORES

17.1. 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.

17.1.1. 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.

17.1.2. 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).

17.2. 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.

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

17.3. 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.

17.4. 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.

18 – 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.

19. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos financeiros correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:

10.01.08.244.0009.2050.3.3.90.30.07.00.00

20. DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. 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.

20.2. 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.

20.3. 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.

20.4. 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) 3522-4443.

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

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

20.7. 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.

20.8. 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.

20.9. Integram este Pregão:



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



- ANEXO I** - Termo de Referência
ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços
ANEXO III – Modelo Declaração ME-EPP
ANEXO IV – Relação de amostras
Anexo V – Ficha técnica produtos processados
Anexo VI – Modelo de documentação de amostras
ANEXO VII – Minuta do Contrato
Erechim, RS, 12/08/19.

VALDIR FARINA
Secretário Municipal de Administração

LINIR ANTÔNIA CHIARELLO ZANELLA
Secretária Municipal de Assistência Social

RAIELI SEGALLA
Gestora Técnica

GILSÉIA ROSENI C. A. TERRIBLE
Gestora Administrativas

JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações

LETÍCIA DOS SANTOS PRATAVIERA
Pregoeira Oficiala



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO 15191/2019
Pregão Presencial Nº: 116/2019

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, para a Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos próprios e IGDBF.

2 – JUSTIFICATIVA

Os gêneros alimentícios 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, CREAS, Albergue Municipal, Cadastro Único, entre outros. Nestas unidades, são atendidos crianças, adolescentes, mulheres, idosos e famílias que participam das oficinas, bem como usuários do Abrigo Cidadão.

Estamos solicitando que a aquisição seja na Modalidade “Registro de Preços”, para não comprometer o orçamento, visto que, não temos a quantidade exata dos gêneros alimentícios, por existir uma variação no número de usuários atendidos, nos setores, bem como, das oficinas promovidas nos mesmos.

3 – DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total	Especificação
1	100,0000 LT			Fermento em pó químico - Embalagem: pote ou lata com peso líquido de 250 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem; fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: 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. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: composição: bicarbonato de cálcio e fosfato monocálcico. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.
2	25,0000 PC			Manjericão. - Denominação botânica: Ocimum basilicum, L. Embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 20 g. 1 - DESCRIÇÃO: O condimento aromático Manjericão, é a folha do Ocimum basilicum, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado 'manjericão'.



2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O manjerição deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca. Cor; verde-pardacenta. Cheiro: próprio. sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

3 25,0000 PC _____

Orégano, 200g - Denominação botânica: *Origanum vulgare*, L. Embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: é a folha do *Origanum vulgare*, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado orégano.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

4 40,0000 UN _____

CANELA EM PÓ - Embalagem: tubete acrílico com tampa plástica. Peso Líquido: 30 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Canela em pó é obtida a partir da moagem da casca da *Cinnamomum cassia* (Ness), Blume (canela da China) a casca de *Cinnamomum Zeylanicum* Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca". 2

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deve estar esgotada. Características: a) ORGANOLÉPTICAS aspecto da casca em forma de semitubo; Coloração pardo-amarelada escuro, ou marrom claro; cheiro aromático, característico.; sabor: característico, b) FÍSICAS E QUÍMICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

5 150,0000 UN _____

Couve-Flor - Denominação botânica: *Brassica oleracea* L. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

1 - DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: A couve-flor é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie *Brassica oleracea*, assim como o repolho, os brócolos, o romanesco, etc, cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytis. As couves-flor próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos,



satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo, g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

6 50,0000 UN _____

Doce de frutas caseiro, 900-1010g - Embalagem: balde plástico. Peso Líquido: 900 a 1010 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. Sabores: uva, figo e goiaba.

1 DESCRIÇÃO: doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O doce de fruta deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em Norma Técnica vigente. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

7 150,0000 UN _____

Gelatina (abacaxi, limão, pêssego, morango, uva) 30-35g - Embalagem: sachê plástico de alta densidade atóxico embalados em cartuchos de papel cartão não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 30 a 35 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto.

1 DESCRIÇÃO: A gelatina é uma 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.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: açúcar cristal, gelatina em pó, acidulante (ácido fumárico), sal, aromatizante e corante artificial. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) Informações nutricionais em 20g: valor energético: 75 calorias, carboidratos: 17g, proteínas: 1,6g, gorduras totais, saturadas e trans: 0g, fibra alimentar: 0g, sódio: 71g.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e, 3. Tempo de cozimento. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do



(três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Farinha de milho - produto obtido pela torração do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos; b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. 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.

11 300,0000 UN _____

ABACAXI - ABACAXI. Denominação botânica: (*Ananas comosus* (L.) Merrill), variedade Pérola. Peso líquido: UNIDADE. 1 - DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo in natura. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o abacaxi próprio para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie 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) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

12 35,0000 UN _____

Vinagre tinto 5 litros. - Embalagem: bombona de plástico, transparente, resistente e atóxico, não violado. Peso Líquido: 5 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a procedência, a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Vinagre é o produto resultante da fermentação acética do vinho. A expressão vinagre usada isoladamente é privativa do fermentado acético do vinho. Os produtos resultantes de outras matérias-primas são denominados de fermentados acéticos seguido pelo nome do produto de origem. Vinagre de vinho é elaborado a partir do vinho tinto ou branco. Sua qualidade difere de uma marca para outra, alguns são bem ácidos. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Acidez volátil, em ácido acético, g/100g: 4%. b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.



13 250,0000 KG

Melão - Melão - Denominação botânica: Cucumis melo. Família das Cucurbitaceae. Tipos: Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe e Melão Gaúcho. Peso líquido: kg. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA. 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo in natura. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O melão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco, com consistência firme e com casca íntegra; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar batido ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa deve se apresentar intacta e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estar isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; j) deverá ser transportado em carros higienizados e em temperatura adequada que não afete o produto. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

14 150,0000 L

Leite Pasteurizado Integral - Embalagem: Saco plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1Lt. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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; c) agendar visita às unidades (propriedades) produtoras e local destinado ao tratamento térmico e envase para os responsáveis técnicos inspecionarem.

15 100,0000 CX

Chá de Erva Doce - Denominação botânica Pimpinella anisum L. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 13 gramas O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da



data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

- 1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do género "Thea" (Thea sinensis e outras). Erva-doce - é o fruto da Pimpinella anisum, L. O produto é designado "erva-doce", "anis comum" ou "anis verde" e, quando moído, por "erva-doce moída" ou "em pó".
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de erva doce deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocação: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

16 100,0000 CX _____

Chá de pêssego, caixa c/ 10 sachês. - Denominação botânica Prunus persica L.
Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 13 gramas O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade.

- 1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do género "Thea" (Thea sinensis e outras). O produto é designado "chá", seguido da classificação. Ex: "Chá verde Imperial", "Chá preto Congo".
- 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de pêssego deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, coloração cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

17 70,0000 LT _____

Extrato de tomate, 850-880g - Embalagem: lata de flandres. Peso Líquido: 850 a 880 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA::

- 1 DESCRIÇÃO: Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro Solanum lycopersicum por processo tecnológico adequado.
- 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o produto deverá apresentar as seguintes características: a) GERAIS: o extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso; b) ORGANOLÉTICAS: apresentar aspecto de massa mole, coloração vermelha, cheiro e sabor próprios; c) FÍSICO- QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. Não se deve observar



sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto).

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

18 60,0000 PC

Farinha de trigo integral especial - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL Enriquecida com Ferro e ácido fólico. Embalagem: empacotada em saco de papel próprio, novo, limpo, atóxico e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Peso Líquido: 01 kg. 1 DESCRIÇÃO: Farinha de trigo: 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. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto; b) não deve apresentar características macroscópicas, microbiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações: denominação de venda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d) a rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações corretas, claras, precisas, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente; e) deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme norma técnica vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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

19 200,0000 PC

Massa de pastel - Massa de pastel fresca, tipo caseira, discos de 8cm de diâmetro. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto entregue deve estar dentro do prazo de 75% da validade a partir da data de fabricação.

1-DESCRIÇÃO: Massas Alimentícias: são os produtos obtidos da farinha de trigo (*Triticum aestivum* L. e ou de outras espécies do gênero *Triticum*) e ou derivados de trigo durum (*Triticum durum* L.) e ou derivados de outros cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos, resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. As Massas Alimentícias podem ser adicionadas de outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto. Os produtos podem ser apresentados secos, frescos, pré-cozidos, instantâneos ou prontos para o consumo, em diferentes formatos e recheios.

2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a) Classificação: A massa alimentícia será classificada: 1- segundo seu teor de umidade: Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem. 2 - Segundo o seu formato: Massa de pastel esférica; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas



Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

20 60,0000 KG

Berinjela - Berinjela. Denominação botânica: Berinjela, Solanum melongena L. da família Solanácea. Peso Líquido: kg

1- DESCRIÇÃO: Hortaliza é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. 2- CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: a berinjela própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie 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) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

21 100,0000 CX

Chá de Camomila - Denominação botânica Matricaria chamomilla L. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 10g O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensis e outras). Camomila - é o capítulo floral Matricaria chamomilla, L. O produto é designado "Camomila" e, quando moído, por "Camomila em pó" ou "moída"

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de camomila deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉPTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocação: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.



22 100,0000 UN

Manteiga sem sal 200 gr - Manteiga sem sal Peso Líquido: 200 g. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá ser acondicionado em pote de plástico (PVC, polietileno resistente à manipulação e transporte, não violado) ou em formato de tablete, acondicionado em papel alumínio para esta finalidade, atóxico. Peso Líquido: 200 g. 1 **DESCRIÇÃO:** É o produto gorduroso, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Deve passar por até processos de estocagem, padronização, neutralização, pasteurização, resfriamento e maturação. O armazenamento do creme, quando necessário, deve ser em temperaturas de 2 a 6°C para evitar o crescimento dos microrganismos. 2- **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a) A embalagem deve apresentar-se intacta, em perfeitas condições, sem estar estufada e/ou violada, resistente à manipulação e transporte; b) deve estar dentro do prazo de 75% da validade a partir da data de fabricação; c) deve estar fresca, ter aroma, cor e sabor próprios; d) deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, peso líquido e a marca do fabricante; o produto deverá ter registro no Ministério da Saúde ou Agricultura assim como a informação nutricional; e) O produto deve ser entregue em refrigeração, em temperatura de até 10°C ou de acordo com o fabricante; f) O produto deve apresentar-se em consistência sólida, pastosa, textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. g) Deve estar isento de impurezas, e não apresentar deterioração visível, nem revelar presença de coliformes. h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** 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.

23 500,0000 PC

Leite em Pó Integral Instantâneo - Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 **DESCRIÇÃO:** Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; b) considera-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: a seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem. Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve



apresentar no mínimo 26%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

24 80,0000 PC _____

Lentilha - Denominação botânica: Lens esculenta Moench. Classe Misturada Tipo I. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte Peso Líquido: 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "lentilha, ervilha, grão de bico. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Lentilha é a semente de uma planta pertencente à espécie Lens esculenta, que é constituída por vagens que contêm uma ou duas sementes. b) Tipo 1, Classe misturada, nova, constituída de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3

AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

25 100,0000 PC _____

Coco ralado puro, 100g. - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido: 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1- DEFINIÇÃO: Coco ralado é 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. O produto é designado "coco ralado", seguido de sua classificação. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Coco ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado sem qualquer adição e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto, contém de 35 a 60% de lipídios; Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Aspecto: fragmentos soltos. Cor: Branca; Cheiro: Próprio, não rançoso; Sabor: Próprio, não rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

26 500,0000 KG _____

Pão Francês: Embalagem: deverá ser acondicionado - em saco plástico transparente,



atóxico, limpo, não violado, resistente à manipulação e transporte, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1 kg - com cerca de 20 unidades por Kg (50 g cada unidade de pão). O produto deverá apresentar validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

1 **DESCRIÇÃO:** pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve 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. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelopardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** 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 do fornecedor.

27

50,0000 UN

Chocolate cobertura meio amargo 1kg - Chocolate - cobertura sabor chocolate meio amargo, gotas. Embalagem: plástica, atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: mínimo 1 kg. 1- **DESCRIÇÃO:** Chocolate: 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. Podem ser utilizadas denominações consagradas pelo uso, expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Pode conter os ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó, emulsificantes: lecitina de soja, poliglicerol polirricinoleato, aromatizante sintético idêntico ao natural e demais ingredientes permitidos por legislação específica, caso houver. 2 **CARACTERÍSTICAS GERAIS:** a) aplicação: produto destinado à produção de tablete, ovos de Páscoa, coberturas de biscoitos, bombons e confeitaria em geral. b) Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que



coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

28 50,0000 PC _____

Pinhão - Denominação botânica: Araucária angustifolia. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 01 kg.

1 - DESCRIÇÃO: Pinhão é a designação genérica da semente de várias espécies de pinaceas e araucariaceas, plantas gimnospermas, isto é, cuja semente não se encerra num fruto. O pinhão se forma dentro de uma pinha, fechada com o tempo vai se abrindo até liberar o pinhão. Nas pináceas (a exemplo do Pinus elliottii), as sementes são dotadas de uma película, com uma espécie de asa, que se descola da pinha madura e possibilita que as sementes sejam espalhadas pelo vento, iniciando-se assim o processo de crescimento de um novo pinheiro.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pinhão próprio para o consumo deve ser de colheita recente, de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto de semente: ovalada seca. Cor: marrom alaranjada Cheiro: próprio. Sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

29 150,0000 UN _____

Suco de uva - Suco da fruta extraído de grãos de uva sãs com Denominação botânica: Vitis vinífera L., sem a adição de açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: garrafão de vidro com capacidade para 1,5 Lt,.

1 DESCRIÇÃO: suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis spp), através de processo tecnológico adequado.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O suco de uva próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: vinho ou rosado; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) açúcares totais naturais da uva em 20g/100g no máximo; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; f) o suco de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de uva; g) produção pode ser artesanal, desde que em vinhedo próprios e com adubação a base de pó de rocha.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

30 50,0000 LT _____

Café em pó solúvel - Embalagem de lata com tampa plástica. No rótulo deve conter o selo a ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café), informação nutricional. Peso Líquido: 200g O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Café solúvel ou extrato de café desidratado é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (*Coffea arabica* e outras espécies do gênero *Coffea*) torrado e moído.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O café solúvel deve ser preparado com café recentemente torrado e moído e água potável. Os grãos de café devem se apresentar sãos e limpos, estar isentos de matéria terrosa, parasitos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deve apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum. Não são toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características: a) ORGANOLÉTICAS: aspecto de pó fino ou granulado; coloração castanho-escuro; cheiro e sabor próprios; b) FÍSICAS E QUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

31 2.000,0000 UN _____

Cuca Caseira - Embalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondicionadas em bandeja de isopor ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa, caracteriza a cuca. O produto é designado por "cuca", "cuca comum" ou "cuca recheada" quando se tratar do produto comum ou "cuca" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "cuca de doce de leite", "cuca de goiabada", "cuca de frutas".

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) a cuca caseira deve ser fabricada com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitada a cuca queimada ou mal cozida; c) ser composto por farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, sal, fermento em pó químico, gordura animal, leite de vaca. Farofa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina ou manteiga ou nata, açúcar e canela em pó; d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: A cuca deve 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. 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: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

32 2.000,0000 UN _____

Pão de Leite tipo Cachorro Quente. Unidade de 50g. - Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a



integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 **DESCRIÇÃO:** pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) **Características Organolépticas:** Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outramais 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. 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: próprio; Sabor: próprio. e) **Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas** deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** 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.

33 100,0000 MÇ _____

Tempero Verde - Maço composto de Salsa (*Petroselinum crispum*) e Cebolinha (*Alium psifulosum*).

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 **DESCRIÇÃO:** Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** a salsa e o alecrim próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** 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.

34 150,0000 PC _____

Biscoito Doce Sabores Baunilha e Chocolate - Embalagem: pacote não transparente contendo no seu interior biscoitos sortidos nos sabores chocolate e baunilha. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA - 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- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Ingredientes biscoito de baunilha: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio), aromatizante, estabilizante lecitina de soja. Pode conter glúten e traços de leite; b) ingredientes biscoito de chocolate: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, cacau em pó (biscoito doce de chocolate) sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio), aromatizante, estabilizante lecitina de soja. Pode conter glúten e traços de leite; c) Informação Nutricional: porção de cerca de 30 gramas (7 biscoitos): 138 kcal por porção; carboidratos: 19g; proteínas: 2,9g; gorduras totais: 5,5g; gorduras saturadas: 1,2g; gorduras trans: 0,9g; fibra alimentar: 1,0g; sódio: 97mg. - 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidade, parasitos e larvas. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

35

80,0000 KG

AIPIM DESCASCADO CONGELADO (mandioca). - Denominação botânica: Manihot esculenta Crantz, de colheita recente, descascado e congelado. Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) época de colheita; b) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para mandioca fresca ou congelada. Peso líquido: kg

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o aipim (mandioca) próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da polpa descascada; h) não poderá ser mandioca capaz de produzir ácido cianídrico que é impróprio para o consumo humano; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Cozimento, 2. aparência e 3. tempo de cozimento. 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.



36 25,0000 KG _____

Pimentão Verde - Denominação botânica: Capsicum annuum. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pimentão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

37 80,0000 MÇ _____

Couve-Folha - Denominação botânica: Brassica oleracea L. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

38 200,0000 KG _____

Coxa e Sobre Coxa de Frango Desossada Congelada - Embalagem: as coxas e sobrecoxas de frango deverão ser acondicionadas em até duas unidades embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes.

1 - DESCRIÇÃO: Carne de Frango tipo coxa e sobre coxa congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias. provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser desossada e congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser



identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

39 150,0000 KG _____

CARNE DE FRANGO CORTE PEITO - SEM PELE E SEM OSSO (SASSAMI). Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05Kg. A nota fiscal deverá estar especificada em Kg e não em pacotes.

1- DESCRIÇÃO: Carne de frango tipo peito sem pele e sem osso congelado, manipulado em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional.

3- AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

40 80,0000 PC _____

MASSA ALIMENTÍCIA SECA SÊMOLA TIPO TORTILHONE. - Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum e cúrcuma.. Embalagem: plástica atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas de 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. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícia mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CLASSIFICAÇÃO: A massa alimentícia solicitada será classificada: I - segundo seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II - Segundo o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, 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. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

41 500,0000 UN _____

Bebida láctea UHT sabor chocolate - Embalagem: caixa UHT 200 ml validade mínima 6 meses a contar da data de fabricação.

1 - DESCRIÇÃO: entende-se por bebida láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O produto descrito anteriormente, submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C a 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. a) Classificação: Bebida Láctea UAT ou UHT. b) Composição: Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, concentrado, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado), soro do leite em pó. c) Ingredientes Opcionais: Não lácteos: cacau em pó alcalino, maltrodextrina, aroma idêntico ao natural de baunilha. d) Odor e sabor: característico ou de acordo com o(s) ingrediente (s) alimentício e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionados. e) Informações nutricionais: Por porção de 200 ml: Valor energético entre 140 à 145 kcal; Carboidratos: entre 25 à 30g; Proteínas: entre 3,5 à 4g; Gorduras Totais: entre 1,5 à 2g; Gorduras saturadas: entre 1,0 à 1,5g; Gorduras Trans: 0g; Colesterol: 0g; Fibra alimentar: 0g; Cálcio: entre 120 à 200mg; Sódio: abaixo de 130mg. f) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

42 50,0000 UN _____

Leite Condensado 395g . - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou lata, atóxicos, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 395 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de



substâncias permitidas pelo D.I.P.O.A. Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite.

Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações: 1 - apresentar características organolépticas próprias; 2 - Apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água; 3 - Apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose. Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

43 300,0000 UN

Bebida láctea fermentada 900-1000g - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado). Peso Líquido: 900 a 1000 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega no setor requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

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, 54-3522 4443.

A utilização ou não desta sistemática de cotação não veda a participação de qualquer licitante, uma



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



vez que o sistema/programa serve apenas para facilitar os trâmites realizados durante a sessão.

VALDIR FARINA
Secretário Municipal de Administração

LINIR ANTÔNIA CHIARELLO ZANELLA
Secretária Municipal de Assistência Social

RAIELI SEGALLA
Gestora Técnica

GILSÉIA ROSENI C. A. TERRIBLE
Gestora Administrativas

JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações

LETÍCIA DOS SANTOS PRATAVIERA
Pregoeira Oficiala



ANEXO II
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/XXXX

Pregão Presencial PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº: 116/2019
PROCESSO 15191/2019
VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos ** dias do mês de ***** de 2019, o Município de Erechim, por intermédio do Secretário Municipal de Administração, Sr. Valdir Farina, com sede na Praça da Bandeira, 504, 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: 116/2019**, 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, para a Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos próprios, conforme especificações do Termo de Referência e quantidades estabelecidas abaixo:

Item Qtd/Uni Preço Unitário Preço Total
Especificação

1 100,0000 LT

Fermento em pó químico - Embalagem: pote ou lata com peso líquido de 250 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem; fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: 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.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: composição: bicarbonato de cálcio e fosfato monocálcico.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

2 25,0000 PC _____

Manjerição. - Denominação botânica: Ocimum basilicum, L. Embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 20 g.

1 - DESCRIÇÃO: O condimento aromático Manjerição, é a folha do Ocimum basilicum, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado 'manjerição'.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O manjerição deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca. Cor; verde-pardacenta. Cheiro: próprio. sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

3 25,0000 PC _____

Orégano, 200g - Denominação botânica: Origanum vulgare, L. Embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: é a folha do Origanum vulgare, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado orégano.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. CARACTERÍSTICAS: a) organolépticas: aspecto da folha: ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

4 40,0000 UN _____

CANELA EM PÓ - Embalagem: tubete acrílico com tampa plástica. Peso Líquido: 30 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Canela em pó é obtida a partir da moagem da casca da Cinnamomum cassis (Ness), Blume (canela da China) a casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do suber e a do Ceilão totalmente privada do suber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto é designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca". 2

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deve estar esgotada. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto da casca em forma de semitubo; Coloração pardo-amarelada escuro, ou marrom claro; cheiro aromático, característico.; sabor: característico, b) FÍSICAS E QUÍMICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.



5 150,0000 UN

Couve-Flor - Denominação botânica: Brassica oleracea L. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

1 - DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: A couve-flor é uma hortaliça do tipo inflorescência que pertence à espécie Brassica oleracea, assim como o repolho, os brócolos, o romanesco, etc, cuja textura delicada e tenra exige cuidado e atenção na sua preparação. Pertence ao grupo Botrytisis. As couves-flor próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo, g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

6 50,0000 UN

Doce de frutas caseiro, 900-1010g - Embalagem: balde plástico. Peso Líquido: 900 a 1010 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. Sabores: uva, figo e goiaba.

1 DESCRIÇÃO: doce de fruta é o produto obtido pela cocção, de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água sem a adição de corantes ou conservantes.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O doce de fruta deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deve conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em Norma Técnica vigente. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

7 150,0000 UN

Gelatina (abacaxi, limão, pêssego, morango, uva) 30-35g - Embalagem: sachê plástico de alta densidade atóxico embalados em cartuchos de papel cartão não violado e resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 30 35 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Informações no rótulo do número do lote, data de validade e quantidade do produto.

1 DESCRIÇÃO: A gelatina é uma 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.



2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: Características físicas e químicas características microbiológicas de acordo com a legislação sanitária vigente. Ingredientes: açúcar cristal, gelatina em pó, acidulante (ácido fumárico), sal, aromatizante e corante artificial. A embalagem deverá conter externamente: a) os dados de identificação e procedência; b) Informações nutricionais em 20g: valor energético: 75 calorias, carboidratos: 17g, proteínas: 1,6g, gorduras totais, saturadas e trans: 0g, fibra alimentar: 0g, sódio: 71g.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. aparência e , 3. Tempo de cozimento. 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.

8 25,0000 EB

Louro, 5-6g - Denominação botânica: Laurus nobilis L. Embalado em plástico, transparente, resistente, atóxico, não violado e rotulado com data de validade, lote e informação nutricional. Peso líquido: 5 6 gramas.

1 - DESCRIÇÃO: 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. Louro é a folha do Laurus nobilis, L. O produto é designado "louro" e, quando moído, por "louro em pó" ou "moído".

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as folhas em ramos a serem entregues a partir de plantas ou ervas aromáticas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem desidratadas; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e de mofo; g) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Caso seja necessário, os responsáveis técnicos solicitarão: a) maiores informações quanto à procedência, cultivo, colheita, armazenamento e transporte; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.

9 150,0000 UN

Pó para pudim, 50g, - sabores: coco, chocolate, morango, baunilha. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Embalagem secundária: caixa de papelão com rotulagem obrigatória. Peso Líquido: 50 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1- DEFINIÇÃO: São produtos constituídos por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar alimentos diversos pela complementação com água, leite ou outro produto alimentício, submetidos ou não a posterior cozimento. Os produtos são denominados "pó" ou "mistura", seguido da indicação de sua finalidade. Ex: "pó para bolo", "mistura para bolo", "mistura para pizza". "pó para refresco".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: mistura ou pó para flan, pudim ou mingau - produto constituído de amidos féculas, açúcar, amidos ou féculas pré-gelatinizadas, espessantes e outras substâncias aprovadas. Os pós de preparo instantâneo podem ser adicionados de sais de cálcio e fosfatos tamponantes. Os pós para preparo de alimentos e bebida devem ser preparados com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, com



ausência de sujidades, parasitos e larvas. Aspecto: pó fino ou granulado. Cor: de acordo com os componentes. Cheiro: próprio. Sabor: próprio.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

10 100,0000 PC _____

Farinha de Milho Média - Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte. Peso Líquido: 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade e procedência, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Farinha de milho - produto obtido pela torração do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas e de parasitos. Os grãos de milho não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos; b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Rendimento, 2. Consistência; 3. Aparência e 4. Tempo de cozimento. 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.

11 300,0000 UN _____

ABACAXI - ABACAXI. Denominação botânica: (Ananas comosus (L.) Merrill), variedade Pérola. Peso líquido: UNIDADE. 1 - DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo in natura. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o abacaxi próprio para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie 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 imediato e mediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

12 35,0000 UN _____

Vinagre tinto 5 litros. - Embalagem: bombona de plástico, transparente, resistente e atóxico, não violado. Peso Líquido: 5 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a procedência, a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Vinagre é o produto resultante da fermentação acética do vinho. A expressão vinagre usada isoladamente é privativa do fermentado acético do vinho. Os produtos resultantes de outras matérias-primas são denominados de



fermentados acéticos seguido pelo nome do produto de origem. Vinagre de vinho é elaborado a partir do vinho tinto ou branco. Sua qualidade difere de uma marca para outra, alguns são bem ácidos. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Acidez volátil, em ácido acético, g/100g: 4%. b) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:

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.

13 250,0000 KG _____

Melão - Melão - Denominação botânica: Cucumis melo. Família das Cucurbitaceae. Tipos: Melão Espanhol ou Amarelo, Melão Gália, Melão Cantaloupe e Melão Gaúcho. Peso líquido: kg. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA. 1 DESCRIÇÃO: Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo in natura. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O melão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco, com consistência firme e com casca íntegra; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar batido ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa deve se apresentar intacta e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estar isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; j) deverá ser transportado em carros higienizados e em temperatura adequada que não afete o produto. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

14 150,0000 L _____

Leite Pasteurizado Integral - Embalagem: Saco plástico atóxico, limpo e não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1Lt. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Leite Pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa), e, quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.



3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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; c) agendar visitação às unidades (propriedades) produtoras e local destinado ao tratamento térmico e envase para os responsáveis técnicos inspecionarem.

15 100,0000 CX _____

Chá de Erva Doce - Denominação botânica Pimpinella anisum L. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 13 gramas O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade
ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensis e outras). Erva-doce - é o fruto da Pimpinella anisum, L. O produto é designado "erva-doce", "anis comum" ou "anis verde" e, quando moído, por "erva-doce moída" ou "em pó".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de erva doce deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocação: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

16 100,0000 CX _____

Chá de pêssego, caixa c/ 10 saches. - Denominação botânica Prunus persica L. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 13 gramas O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade.

1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensis e outras). O produto é designado "chá", seguido da classificação. Ex: "Chá verde Imperial", "Chá preto Congo".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de pêssego deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, coloração cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

17 70,0000 LT _____

Extrato de tomate, 850-880g - Embalagem: lata de flandres. Peso Líquido: 850 a 880 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no setor requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA::

1 DESCRIÇÃO: Extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado.

2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: o produto deverá apresentar as seguintes características: a) GERAIS: o extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso; b) ORGANOLÉTICAS: apresentar aspecto de massa mole, coloração vermelha, cheiro e sabor próprios; c) FÍSICO- QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. Não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto).

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

18 60,0000 PC

Farinha de trigo integral especial - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ESPECIAL Enriquecida com Ferro e ácido fólico. Embalagem: empacotada em saco de papel próprio, novo, limpo, atóxico e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto.

Peso Líquido: 01 kg. 1 DESCRIÇÃO: Farinha de trigo: 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. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a farinha de trigo própria para o consumo deverá: a) ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto; b) não deve apresentar características macroscópicas, microbiológica e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente; c) a rotulagem deve ter as seguintes informações: denominação de venda do produto, razão social do embalador, lote, data de fabricação e validade; d) a rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando as informações corretas, claras, precisas, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica vigente; e) deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico conforme norma técnica vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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

19 200,0000 PC

Massa de pastel - Massa de pastel fresca, tipo caseira, discos de 8cm de diâmetro. Embalagem: plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto entregue deve estar dentro do prazo de 75% da validade a partir da data de fabricação.

1-DESCRIÇÃO: Massas Alimentícias: são os produtos obtidos da farinha de trigo (*Triticum aestivum* L. e ou de outras espécies do gênero *Triticum*) e ou derivados de trigo durum (*Triticum durum* L.) e ou derivados de outros cereais, leguminosas, raízes e ou tubérculos, resultantes do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. As Massas Alimentícias podem ser adicionadas de



outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto. Os produtos podem ser apresentados secos, frescos, pré-cozidos, instantâneos ou prontos para o consumo, em diferentes formatos e recheios.

2-CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: a) Classificação: A massa alimentícia será classificada: 1- segundo seu teor de umidade: Massa fresca - quando foi submetida a processo incipiente (parcial) de secagem. 2 - Segundo o seu formato: Massa de pastel esférica; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

20 60,0000 KG

Berinjela - Berinjela. Denominação botânica: Berinjela, Solanum melongena L. da família Solanácea. Peso Líquido: kg

1- DESCRIÇÃO: Hortalíça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento em sua forma natural. 2- CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO: a berinjela própria para o consumo deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie 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) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; h) estarem livres de resíduos de fertilizantes; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

21 100,0000 CX

Chá de Camomila - Denominação botânica Matricaria chamomilla L. Embalagem: caixa contendo 10 sachês. Peso Líquido: 10g O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Chá é o produto constituído pelas folhas novas e brotos de várias espécies do gênero "Thea" (Thea sinensis e outras). Camomila - é o capítulo floral Matricaria chamomilla, L. O produto é designado "Camomila" e, quando moído, por "Camomila em pó" ou "moída"

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O chá de camomila deve ser preparado com folhas e brotos sãos e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua



constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas. Não pode ser colorido artificialmente. Características: a) ORGANOLÉTICAS aspecto de brotos ou folhas inteiras ou em pedaços, secas e enroladas, colocação: cheiro e sabor: próprio; b) FÍSICAS E QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

22 100,0000 UN

Manteiga sem sal 200 gr - Manteiga sem sal Peso Líquido: 200 g. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. Deverá ser acondicionado em pote de plástico (PVC, polietileno resistente à manipulação e transporte, não violado) ou em formato de tablete, acondicionado em papel alumínio para esta finalidade, atóxico. Peso Líquido: 200 g. 1 DESCRIÇÃO: É o produto gorduroso, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Deve passar por até processos de estocagem, padronização, neutralização, pasteurização, resfriamento e maturação. O armazenamento do creme, quando necessário, deve ser em temperaturas de 2 a 6°C para evitar o crescimento dos microrganismos. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) A embalagem deve apresentar-se intacta, em perfeitas condições, sem estar estufada e/ou violada, resistente à manipulação e transporte; b) deve estar dentro do prazo de 75% da validade a partir da data de fabricação; c) deve estar fresca, ter aroma, cor e sabor próprios; d) deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, peso líquido e a marca do fabricante; o produto deverá ter registro no Ministério da Saúde ou Agricultura assim como a informação nutricional; e) O produto deve ser entregue em refrigeração, em temperatura de até 10°C ou de acordo com o fabricante; f) O produto deve apresentar-se em consistência sólida, pastosa, textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. g) Deve estar isento de impurezas, e não apresentar deterioração visível, nem revelar presença de coliformes. h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

23 500,0000 PC

Leite em Pó Integral Instantâneo - Embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em embalagem atóxica, resistente à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Entende-se por Leite em Pó o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.. Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, oficialmente adotado.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: O leite em pó para consumo direto, devem atender às seguintes especificações: a) ser fabricado com matéria prima que satisfaça às exigências do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico; b) considera-se fase de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: a seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos



totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem por atomização e embalagem. Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador de caseína e, ainda, da lecitina, para elaboração de leite instantâneo; c) apresentar características normais ao produto e atender aos padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em Normas Técnicas específicas; d) apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder; e) não revelar presença de conservadores e nem de antioxidantes; f) ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração, exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pelo D.I.P.O.A. quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi-desnatado; g) quanto ao teor de gordura, deve apresentar no mínimo 26%, conforme a classificação do D.I.P.O.A.; h) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

24 80,0000 PC _____

Lentilha - Denominação botânica: *Lens esculenta* Moench. Classe Misturada Tipo I. Embalagem: Saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte Peso Líquido: 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas, utilizados como alimentos. O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns. Ex: "lentilha, ervilha, grão de bico. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Lentilha é a semente de uma planta pertencente à espécie *Lens esculenta*, que é constituída por vagens que contêm uma ou duas sementes. b) Tipo 1, Classe misturada, nova, constituída de grãos inteiros e sadios com teor de umidade, máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; b) acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; c) a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

25 100,0000 PC _____

Coco ralado puro, 100g. - Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado. Peso Líquido: 100 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional. 1- DEFINIÇÃO: Coco ralado é 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. O produto é designado "coco ralado", seguido de sua classificação. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O coco ralado deve ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Coco ralado puro, de baixo teor de gordura - o coco ralado sem qualquer adição e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto, contém



de 35 a 60% de lipídios; Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Aspecto: fragmentos soltos. Cor: Branca; Cheiro: Próprio, não rançoso; Sabor: Próprio, não rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

26 500,0000 KG

Pão Francês: Embalagem: deverá ser acondicionado - em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente à manipulação e transporte, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Peso Líquido: 1 kg - com cerca de 20 unidades por Kg (50 g cada unidade de pão). O produto deverá apresentar validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio), e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco creme de textura e granulação fina não uniforme. Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve 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. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelopardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo; Cheiro: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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 do fornecedor.

27 50,0000 UN

Chocolate cobertura meio amargo 1kg - Chocolate - cobertura sabor chocolate meio amargo, gotas. Embalagem: plástica, atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: mínimo 1 kg. 1- DESCRIÇÃO: Chocolate: 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. Podem ser utilizadas denominações consagradas pelo uso, expressões relativas ao processo de obtenção, forma de apresentação, finalidade de uso e ou característica específica. Pode conter os ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó, emulsificantes: lecitina de soja, poliglicerol polirricinoleato, aromatizante sintético idêntico ao natural e demais ingredientes permitidos por legislação específica, caso houver. 2 **CARACTERÍSTICAS GERAIS:** a) aplicação: produto destinado à produção de tablete, ovos de Páscoa, coberturas de biscoitos, bombons e confeitaria em geral. b) Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes. 3 **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** 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.

28 50,0000 PC

Pinhão - Denominação botânica: Araucária angustifolia. Embalagem: Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio. Peso Líquido: 01 kg.

1 - **DESCRIÇÃO:** Pinhão é a designação genérica da semente de várias espécies de pinaceae e araucariaceae, plantas gimnospermas, isto é, cuja semente não se encerra num fruto. O pinhão se forma dentro de uma pinha, fechada com o tempo vai se abrindo até liberar o pinhão. Nas pináceas (a exemplo do Pinus elliottii), as sementes são dotadas de uma película, com uma espécie de asa, que se descola da pinha madura e possibilita que as sementes sejam espalhadas pelo vento, iniciando-se assim o processo de crescimento de um novo pinheiro.

2 - **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O pinhão próprio para o consumo deve ser de colheita recente, de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. **CARACTERÍSTICAS:** a) organolépticas: aspecto de semente: ovalada seca. Cor: marrom alaranjada Cheiro: próprio. Sabor: próprio. b) Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação vigente.

3 - **AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:** 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.

29 150,0000 UN

Suco de uva - Suco da fruta extraído de grãos de uva sãs com Denominação botânica: Vitis vinífera L., sem a adição de açúcar, corantes e conservantes. Embalagem: garrafão de vidro com capacidade para 1,5 Lt.,.

1 **DESCRIÇÃO:** suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da uva (Vitis ssp), através de processo tecnológico adequado.

2 **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO:** O suco de uva próprio para o consumo deverá obedecer às seguintes características e composição: a) cor: vinho ou rosado; b) sabor: próprio; c) aroma: próprio; d) açúcares totais naturais da uva em 20g/100g no máximo; e) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente; f) o suco de uva deverá obedecer aos Padrões de Identidade e Qualidade, fixados para suco de uva; g) produção pode ser artesanal, desde que em vinhedo próprios e com adubação a base de pó de rocha.



3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

30 50,0000 LT

Café em pó solúvel - Embalagem de lata com tampa plástica. No rótulo deve conter o selo a ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café), informação nutricional. Peso Líquido: 200g O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Café solúvel ou extrato de café desidratado é o produto resultante da desidratação do extrato aquoso de café (Coffea arabica e outras espécies do gênero Coffea) torrado e moído.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O café solúvel deve ser preparado com café recentemente torrado e moído e água potável. Os grãos de café devem se apresentar sãos e limpos, estar isentos de matéria terrosa, parasitos, detritos vegetais e animais e em perfeito estado de conservação. O café solúvel resultante deve apresentar composição tal que o extrato reconstituído, segundo as indicações contidas no rótulo, reproduza exatamente o café bebida comum. Não são toleradas quaisquer adições de conservadores ou outros aditivos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Características: a) ORGANOLÉTICAS: aspecto de pó fino ou granulado; coloração castanho-escuro; cheiro e sabor próprios; b) FÍSICAS E QUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS e MICROSCÓPICAS deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

31 2.000,0000 UN

Cuca Caseira - Embalagem: deve assado em formas de papel (pelotinas) individuais e acondicionadas em bandeja de isopor ou papelão envolta com plástico filme ou saco plástico transparente, atóxico, não violado, resistente manipulação e ao transporte. Deve constar na embalagem rótulo com as informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade, informação nutricional. Peso Líquido 50g.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: cuca é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico ou químico, açúcar ou mel, ovos, leite e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. A cobertura a partir de farofa, caracteriza a cuca. O produto é designado por "cuca", "cuca comum" ou "cuca recheada" quando se tratar do produto comum ou "cuca" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "cuca de doce de leite", "cuca de goiabada", "cuca de frutas".

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) a cuca caseira deve ser fabricada com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitada a cuca queimada ou mal cozida; c) ser composto por farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, sal, fermento em pó químico, gordura animal, leite de vaca. Farofa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina ou manteiga ou nata, açúcar e canela em pó; d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: A cuca deve 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. 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: próprio; Sabor: próprio. e)



Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

32 2.000,0000 UN

Pão de Leite tipo Cachorro Quente. Unidade de 50g. - Embalagem: acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Os pães após acondicionados na embalagem (com o máximo de 100 unidades por embalagem) deverá ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. O produto é designado por "pão", "pão comum" ou "pão de trigo" quando se tratar do produto comum ou "pão" seguido da substância o tipo que o caracterize. Ex.: "pão de leite", "pão de centeio", "pão francês".

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Características: a) o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; b) será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; c) ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten. d) Características Organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outramais 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. 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: próprio; Sabor: próprio. e) Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

33 100,0000 MÇ

Tempero Verde - Maço composto de Salsa (*Petroselinum crispum*) e Cebolinha (*Alium psifulosum*).

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a salsa e o alecrim próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.



3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

34 150,0000 PC

Biscoito Doce Sabores Baunilha e Chocolate - Embalagem: pacote não transparente contendo no seu interior biscoitos sortidos nos sabores chocolate e baunilha. Peso Líquido: 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA - 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- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) Ingredientes biscoito de baunilha: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio), aromatizante, estabilizante lecitina de soja. Pode conter glúten e traços de leite; b) ingredientes biscoito de chocolate: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, cacau em pó (biscoito doce de chocolate) sal, fermento químico (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio), aromatizante, estabilizante lecitina de soja. Pode conter glúten e traços de leite; c) Informação Nutricional: porção de cerca de 30 gramas (7 biscoitos): 138 kcal por porção; carboidratos: 19g; proteínas: 2,9g; gorduras totais: 5,5g; gorduras saturadas: 1,2g; gorduras trans: 0,9g; fibra alimentar: 1,0g; sódio: 97mg. - 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: a) CARACTERÍSTICAS GERAIS Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas; b) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS: aspecto: massa torrada, com ou sem recheio ou revestimento. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: próprio; c) CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS de acordo com a legislação sanitária vigente; d) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujeira, parasitos e larvas. Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

35 80,0000 KG

AIPIM DESCASCADO CONGELADO (mandioca). - Denominação botânica: Manihot esculenta Crantz, de colheita recente, descascado e congelado. Embalagem: deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, não violado e resistente à manipulação e ao transporte. Peso Líquido: 01 kg. Apresentar rótulo com as seguintes informações: a) época de colheita; b) procedência (produtor, registro, localidade); c) data de produção e validade; d) quantidade (peso), e) informações nutricionais de acordo com a ANVISA através de declaração simplificada para mandioca fresca ou congelada. Peso líquido: kg

1 DESCRIÇÃO: Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO: o aipim (mandioca) próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente; b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) estar livre de enfermidades; e) estar isento de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos; f) não apresentar rachaduras ou cortes anormais e mofo. A polpa deverá estar intacta e limpa; g) não conter substâncias terrosas, sujeiras ou corpos estranhos aderentes



a superfície da polpa descascada; h) não poderá ser mandioca capaz de produzir ácido cianídrico que é impróprio para o consumo humano; i) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: Será solicitada amostra para realização de teste de cocção para avaliar amostra do produto, onde serão avaliados: 1. Cozimento, 2. aparência e 3. tempo de cozimento. 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.

36 25,0000 KG _____
Pimentao Verde - Denominação botânica: Capsicum annuum. Peso líquido: kg.

1 DESCRIÇÃO: Fruto é o produto da frutificação de uma planta sã, destina ao consumo in natura. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O pimentão próprio para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser fresco; b) ter atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado ou danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; e) a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; f) não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, nem mofo; g) estarem isentos de umidade externa e anormal, bem como o aroma e o sabor estranhos; h) estar livre de resíduos de fertilizantes; i) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

37 80,0000 MÇ _____

Couve-Folha - Denominação botânica: Brassica oleracea L. Deverá ser entregue fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor.

1 DESCRIÇÃO: Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designada simplesmente, por seus nomes comuns. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: as verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, satisfazendo as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas e abrigadas de raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre de folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e mofo; g) estar livre de resíduos fertilizantes; h) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

38 200,0000 KG _____

Coxa e Sobre Coxa de Frango Desossada Congelada - Embalagem: as coxas e sobrecoxas de frango deverão ser acondicionadas em até duas unidades embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e não violado, resistente à manipulação e transporte). O produto



deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05 kg. A nota fiscal deverá ser especificada em kg e não em pacotes.

1 - DESCRIÇÃO: Carne de Frango tipo coxa e sobre coxa congelada, manipulada em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. 2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser desossada e congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional. 3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

39 150,0000 KG _____

CARNE DE FRANGO CORTE PEITO - SEM PELE E SEM OSSO (SASSAMI). Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, à manipulação e ao transporte). Peso Líquido: 01Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. O produto deve ser entregue embalado em embalagem solicitada de 01, 03 ou 05Kg. A nota fiscal deverá estar especificada em Kg e não em pacotes.

1- DESCRIÇÃO: Carne de frango tipo peito sem pele e sem osso congelado, manipulado em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. 2- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) deve ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional. 3- AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

40 80,0000 PC _____

MASSA ALIMENTÍCIA SECA SÊMOLA TIPO TORTILHONE. - Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum e cúrcuma.. Embalagem: plástica atóxica, limpa e não violada, resistente ao transporte e manuseio e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo Peso Líquido: 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na escola requisitante.

1 DESCRIÇÃO: Massa alimentícia é o produto obtido pelo amassamento mecânico da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas de 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. Ex: "espaguete", "aletria", "massa com ovos", "massa com espinafre". Quando preparadas



pela mistura de farinha de trigo com outras farinhas são consideradas "Massa alimentícia mista" e designadas pela espécie das farinhas constituintes da mistura.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: a) CLASSIFICAÇÃO: A massa alimentícia solicitada será classificada: I - segundo seu teor de umidade: Massa seca - quando foi submetida a processo de secagem. II - Segundo o seu formato: Massa curta - massa Ave-Maria, concha e outras; b) CARACTERÍSTICAS GERAIS: as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, 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. c) No rótulo deve constar a denominação específica do produto. As massas alimentícias deve trazer no rótulo a designação expressa da sua natureza em caracteres de igual tamanho da palavra "Massa" ou "Macarrão". Ex: "Massa Alimentícia Mista" , "Massa com espinafre", "Massa com ovos". d) Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

41 500,0000 UN _____

Bebida láctea UHT sabor chocolate - Embalagem: caixa UHT 200 ml validade mínima 6 meses a contar da data de fabricação.

1 - DESCRIÇÃO: entende-se por bebida láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.

2 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O produto descrito anteriormente, submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C a 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. a) Classificação: Bebida Láctea UAT ou UHT. b) Composição: Ingredientes obrigatórios: Leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, concentrado, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado), soro do leite em pó. c) Ingredientes Opcionais: Não lácteos: cacau em pó alcalino, maltodextrina, aroma idêntico ao natural de baunilha. d) Odor e sabor: característico ou de acordo com o(s) ingrediente (s) alimentício e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionados. e) Informações nutricionais: Por porção de 200 ml: Valor energético entre 140 à 145 kcal; Carboidratos: entre 25 à 30g; Proteínas: entre 3,5 à 4g; Gorduras Totais: entre 1,5 à 2g; Gorduras saturadas: entre 1,0 à 1,5g; Gorduras Trans: 0g; Colesterol: 0g; Fibra alimentar: 0g; Cálcio: entre 120 à 200mg; Sódio: abaixo de 130mg. f) características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer a legislação sanitária vigente.

3 - AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

42 50,0000 UN _____



Leite Condensado 395g . - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em caixa ou lata, atóxicos, resistente à manipulação e transporte). Peso Líquido: 395 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem a data de fabricação e validade, informação nutricional.

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA:

1 DESCRIÇÃO: Entende-se por "Leite desidratado" o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pelo D.I.P.O.A. Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite.

Entende-se por "leite condensado" ou "leite condensado com açúcar" o produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações: 1 - apresentar características organolépticas próprias; 2 - Apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16 g% (oito e dezesseis centigramas por cento), quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 (duas e meia) partes de água; 3 - Apresentar na reconstituição, em volume, uma parte do leite para 2,25 (duas e vinte e cinco centésimos) partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% (vinte e oito por cento), no mínimo, de extrato seco total do leite e, no máximo, 45% (quarenta e cinco por cento), de açúcar, excluída a lactose. Deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

43 300,0000 UN

Bebida láctea fermentada 900-1000g - Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada (deverá ser acondicionado em saco plástico, atóxico, resistente à manipulação e transporte, não violado). Peso Líquido: 900 a 1000 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega no setor requisitante. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO A SER AVALIADA: 1 DESCRIÇÃO: entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. 2 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO: REQUISITOS: Serão avaliados de acordo com o REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE BEBIDA LÁCTEA. 3 AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR: 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.

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 mantiver 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/serviços 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. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

8.1.3. 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;

8.1.4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.1.5. 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;

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

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

9.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

9.4. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.4.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.



9.5. O Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

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 rescindir 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.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



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°: 116/2019** 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 2019.

VALDIR FARINA
Secretário Municipal de Administração

Representante da Empresa



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



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

Relação de Amostras

Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Documentação de Apresentação de Amostras.

Amostras entregues sem esta documentação não serão aceitas.

Os produtos deverão ser entregues identificados e conforme solicitação e critérios de avaliação descritos nas respectivas solicitações de compra e descrições complementares nos grupos de separação dos produtos descritos na sequência, para avaliação e elaboração de Parecer Técnico.

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 ao fornecedor participante.

2ª) Avaliação Sensorial: a amostra será avaliada pela gestora técnica e cozinheiras da Cozinha Central da Secretaria Municipal de Assistência Social. Todos serão pesados, cozidos se necessário e fotografados para servirem de registro para comparativo durante a vigência do contrato.

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.

As amostras serão entregues em datas a serem acordadas na Sessão Pública e constarão em Ata.

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.**

Os produtos constantes no Banco de Amostra, de acordo com o Parecer Técnico do Pregão Presencial 92/2017, Processo 13459/2017 e do Parecer Técnico do Pregão Presencial 28/2019, Processo 4032/2019 não necessitam apresentação de amostras. Caso haja nova marca para algum produto, que não conste no Banco de Amostras, deverá ser enviada para avaliação.

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 através de abertura de processo administrativo, e com o aval do gestor técnico, produtos com outras marcas, poderão vir a serem aceitos, desde que passem por novo Parecer Técnico que aprove os mesmos após concordância dos gestores e aval jurídico e técnico que os gestores acharem necessário.

Serão solicitadas as seguintes amostras acompanhadas dos seguintes documentos para cada amostra:

GRUPO 1 – CEREAIS

1 – CARACTERIZAÇÃO: Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas. Deve apresentar-se classificado conforme solicitado em edital e de acordo com as normas vigentes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e legislação de alimentos vigente. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não será permitida a mistura de classe e tipo. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével.



GRUPO 1 – CEREAIS

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 gestora técnica do contrato para que dê destino correto de descarte e a reposição do produto.

PRODUTO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRAS	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Farinha de milho	01 pacote de 01 kg		. Ficha técnica do produto . Rótulo
Farinha de trigo integral	01 pacote de 01 kg.		. Registro Sanitário para fabricação de produtos, em caso de produto da agricultura familiar . Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários.

GRUPO 2 – LEGUMINOSAS E OLEAGINOSAS

1 – CARACTERIZAÇÃO: Grãos inteiros e maduros com classificação de acordo como solicitado em edital. Deve estar de acordo com as normas vigentes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e ANVISA. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não será permitida a mistura de classe e tipo. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lote, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével.

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 gestora técnica do contrato para que dê destino correto de descarte e a reposição do produto.

PRODUTO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Lentilha	01 pacote de 500 g, para nova marca.	ZAELI	. Ficha técnica do produto . Rótulo . Registro Sanitário para fabricação de produtos, em caso de produto da agricultura familiar . Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários.

GRUPO 3 – DOCE DE FRUTAS

1 – CARACTERIZAÇÃO: Doce em pasta é o produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina (g/100 g ou g/100mL, dependendo da fruta), ajustador de pH e outros ingredientes naturais permitidos por estes padrões até uma consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Deve ser preparado com sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais e fermentação. Poderá ser adicionada de glicose ou açúcar invertido. É tolerada a adição de acidulantes naturais e pectina. Não podem ter adição de farinhas e amidos e é vedado o uso de conservantes e corantes naturais e artificiais. Devem ser produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não será permitida a mistura de frutas. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital.

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével.

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 gestora técnica do contrato para que dê destino correto de descarte e a reposição do produto.

PRODUTO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Doce de frutas	01 pote de 900	MÍRIAM	. Ficha técnica do produto



	g-01 kg		. Rótulo . Registro Sanitário para fabricação de produtos, em caso de produto da agricultura familiar
--	---------	--	--

GRUPO 4 – LEGUMES, TUBÉRCULOS, SEMENTES, FRUTAS E HORTALIÇAS – entrega na SAFRA

1 – CARACTERIZAÇÃO: Legumes, tubérculos, sementes, frutas e hortaliças de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação, uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Demais critérios de avaliação conforme solicitado no Edital

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: 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 gestora técnica do contrato para que dê destino correto de descarte e a reposição do produto.

PRODUTO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Abacaxi variedade Pérola *	01 unidade		Procedência
Aipim Descascado *	01 kg	HORTIFRUTI PASCUETTI	PARA O AIPIM: . Rótulo . Registro Sanitário para fabricação de produtos, em caso de produto da agricultura familiar . Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários. * Alimentos solicitados apenas na época, conforme sazonalidade.
Berinjela *	01 Kg		
Couve flor com folhas *	01 unidade		
Couve-folha	01 maço		
Melão *	01 kg		
Pinhão *	500 g		
Pimentão verde	01 kg		
Tempero verde, maço	01 maço		

GRUPO 5 – SUCO DE FRUTAS

1 – CARACTERIZAÇÃO: Suco de uva é a bebida não fermentada, obtida do mostro simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica de até 0,5%Vol. A designação "integral" será privativa do suco de uva sem adição e açúcares e na sua concentração natural. Devem ser produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Não será permitida a mistura de frutas. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital.

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação "Suco integral de uva", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével.

Os frascos vazios utilizados para acondicionar o suco **deverão ser recolhidas pelo fornecedor**, após acordo de datas acordadas com gestoras.

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 gestora técnica do contrato para que dê destino correto de descarte e a reposição do produto.

PRODUTO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Suco integral de uva	01 frasco de 1500 ml, para marca nova	DEL GRANO	. Ficha técnica do produto e com descrição de processamento atualizada com assinatura e carimbo do responsável técnico . Rótulo



			<ul style="list-style-type: none">Registro Sanitário atualizadoCaso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários.
--	--	--	---

GRUPO 6 – LEITE E DERIVADOS

1 – CARACTERIZAÇÃO: O leite (in natura pasteurizado e leite em pó) e derivados, deverão ser fabricados dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e legislação vigente. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Deverá ser embalada em pacote de polietileno atóxico, virgem, adequado e destinado a este fim e devidamente vedado (hermeticamente), rotulado, de acordo com a legislação vigente, e deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência, lote, registro sanitário do produto, informação nutricional. Deverá conter orientações sobre condições e temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével.

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 gestora técnica do contrato para que dê destino correto de descarte e a reposição do produto.

PRODUTO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Bebida Látea chocolate	01 embalagem UHT 200 ml	Laktopan	<ul style="list-style-type: none">Ficha técnica do produtoRótuloRegistro do produto de origem animal (SIM, CISPOA, SIF)Registro Sanitário para fabricação de produtos, em caso de produto da agricultura familiarCaso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários.
Bebida Látea Fermentada	01 UNIDADE 900 – 1000 g de cada sabor	Pirakids	
Leite Condensado	01 embalagem UHT 395 g	ITALAC	
Leite em pó integral, instantâneo	01 pacote de 400 g, para nova marca	ELEGÊ, para pacote de 400 g	
Leite pasteurizado integral	01 litro	LAKTOPAN	
Manteiga sem sal	01 embalagem de 200 g		

GRUPO 7 – PANIFICADOS (Pães, Cuca)

1 – CARACTERIZAÇÃO: O pão e a cuca caseira deverão ser frescos, fabricados com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as Boas Práticas de Fabricação, legislação vigente. Deverão ser fabricados a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas produtos mal cozidos, queimados, de caracteres sensoriais anormais.

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento indicada pelo fabricante. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével.

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 gestora técnica do contrato para que dê destino correto de descarte e a reposição do produto.

PRODUTO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Cuca caseira	10 unidades de 50g, para nova marca	FAMINTOS / DUDA	<ul style="list-style-type: none">Ficha técnica do produtoRótuloCaso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários.
Pão de Leite tipo cachorro quente	10 unidades de 50g, para nova marca	FAMINTOS / CANTELLE	
Pão Francês	01 kg	FAMINTOS / PANIFICADORA MATINAL	



GRUPO 8 – CARNES E EMBUTIDOS

1 – CARACTERIZAÇÃO: As carnes devem ser produzidas dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e legislação vigente. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Devem ser entregues congeladas a uma temperatura de - 12°C a - 18 °C.

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: Deverá ser embalada em pacote de polietileno atóxico, transparente, higienicamente adequado e destinado a este fim e devidamente vedado, contendo: Rótulo, de acordo com a legislação vigente, nas embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara as seguintes informações mínimas: denominação do tipo de carne embalada, data de fabricação, data de validade, lote, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter orientações sobre o processo de descongelamento do produto, bem como condições e temperatura adequada de armazenamento. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével.

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 gestora técnica do contrato para que dê destino correto de descarte e a reposição do produto.

PRODUTO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Carne frango, sassami	01 kg	AURORA	. Ficha técnica do produto . Rótulo
Coxa e sobrecoxa, frango	01 kg	AURORA	. Registro do produto de origem animal (SIM, CISPOA, SIF) . Registro Sanitário para fabricação de produtos, em caso de produto da agricultura familiar . Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários.

GRUPO 9 – COMPLEMENTOS

1 – CARACTERIZAÇÃO: Produtos 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 entregue embalados refrigerados ou não e produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação. Demais critérios de avaliação, conforme solicitado no Edital

2 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS: No rótulo impresso deverão constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, lote, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura adequada de armazenamento indicada pelo fabricante. A embalagem dos produtos deverão apresentar tais informações de forma indelével.

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 gestora técnica do contrato para que dê destino correto de descarte e a reposição do produto.

PRODUTO	QUANTIDADE DE AMOSTRAS	MARCA BANCO DE AMOSTRA	DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA
Biscoito sabores baunilha e chocolate, pct 400 g	01 pacote de 400 g		. Ficha técnica do produto . Rótulo . Caso seja necessário, durante a análise documental, serão solicitados mais documentos que se façam necessários.
Canela em pó	01 Tubete de 30 g, para nova marca	MÍRIAM	
Café em pó solúvel	01 lata de 200 g		
Chá de erva doce	01 caixa c/ 10 sachês		
Chá de pêssego	01 caixa c/ 10 sachês		
Chá de camomila	01 caixa c/ 10 sachês		
Chocolate cobertura sabor chocolate meio amargo, em gotas	01 pct de 01 kg		
Coco ralado puro	01 pacote de 100 g, para marca nova	COCO BOM	
Extrato de tomate	01 lata de 850-880 g, para marca nova	Elefante/ Oderich	
Fermento em pó químico	01 lata/frasco de 250 g		



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



Gelatina comum	01 caixa de 30-35 g de cada sabor	APTI, para caixa de 35 g sabor UVA	
Louro	01 pacote de 05-06 g, para marca nova	MÍRIAM	
Manjeriço	01 pacote de 20 g, para marca nova	MÍRIAM	
Massa alimentícia seca sêmola tipo tortilhone	01 pacote de 500 g, para nova marca	Isabela	
Orégano	01 pacote de 200 g, para marca nova	MÍRIAM	
Pó para pudim	01 caixa de 50 g		
Vinagre de vinho tinto	01 frasco de 05 litros		
Massa de pastel Pequena	01 pacote de 400 g		

RELATÓRIO BANCO DE AMOSTRAS								
Nº PP	PROCESSO	Nº DO ITEM	APRESENTAÇÃO	DESCRIÇÃO MATERIAL E CÓDIGO DESCRITIVO	NOME COMERCIAL	FABRICANTE	PARECER	DATA INÍCIO
92/2017	13459/17	8	Pct 01 kg	Aipim descascado e congelado – 42317	Hortifrutri pascuetti	Hortifrutri Pascuetti	9	13/09/2017
28/2019	4032/19	19	Unidade de 900 - 1000 g	Bebida láctea fermentada (63851)	Laktopan	Lakto Pan – Indústria de Laticínios Ltda	10	07/05/2019
28/2019	4032/19	20	Unidade UHT 200 mL	Bebida láctea UHT sabor chocolate (52130)	Pirakids	Laticínios Bela Vista Ltda	10	07/05/2019
92/2017	13459/17	35	Tube 30 g	Canela em pó, tubete acrílico c/ tampa plástica – 46568	Míriam	Indústria Míriam Ltda	9	13/09/2017
28/2019	4032/19	33	Kg	Carne de frango corte peito (corte filezinho – sassami) (46551)	Aurora	Aurora Alimentos	9,0	07/05/2019
92/2017	13459/17	52	Pacote de 100 g	Coco ralado puro – 56765	Coco bom	Zamebom Ind. Com. Alim. Ltda	8	13/09/2017
28/2019	4032/19	51	Kg	Coxa e sobrecoxa de frango desossada congelada (44816)	Aurora	Cooperativa Central Aurora Alimentos	9,3	07/05/2019
28/2019	4032/19	55	Unidade de 50 g	Cuca caseira – 40217	Duda	Irma Rigo Oluoski	9,5	07/05/2019
92/2017	13459/17	62			Famintos	Bárbara Sarchett Eireli	8	13/09/2017
92/2017	13459/17	63	Pote de 01 kg	Doce de frutas caseiro – 63858	Míriam	Indústria Míriam Ltda	8	13/09/2017
92/2017	13459/17	68	Lata de 850 g		Elefante	Cargil Incorporated	8	13/09/2017
28/2019	4032/19	58	Lata 850-880 g	Extrato de tomate – 63861	Oderich	Conservas Oderich S/A	9,0	07/05/2019
19/2018	1248/2018	9	Caixa 35 g	Gelatina (uva) – 64518	Apti	APTI ALIMENTOS	8,88	05/03/2018
28/2019	4032/19	70	Cx UHT 395 g	Leite condensado (56767)	Italac	Goiasminas Indústria de Laticínios Ltda	10	07/05/2019
92/2017	13459/17	89	Pacote de 400 g	Leite em pó integral instantâneo – 42484	Elegê	Lactalis do Brasil	9	13/09/2017
28/2019	4032/19	73	Litro	Leite pasteurizado integral (40224)	Laktopan	Lakto Pan Ind. de Laticínios Ltda	9,0	07/05/2019
92/2017	13459/17	84	Pacote de 500 g	Lentilha – 42467	Zaeli	Alimentos Zaeli Ltda	8	13/09/2017
92/2017	13459/17	87	Pacote de 05 g	Louro – 63865	Míriam	Indústria Míriam Ltda	8,7	13/09/2017
92/2017	13459/17	94	Pacote de 20 g	Manjeriço – 61802	Míriam	Indústria Míriam Ltda	9	13/09/2017
92/2017	13459/17	95	Pacote de 500 g	Massa alimentícia seca sêmola tipo tortilhone – 49454	Isabela	M. Dias Branco Ind. Com. Alim. Ltda	8	13/09/2017
92/2017	13459/17	109	Pacote de 20 g	Orégano, 200 g – 63871	Míriam	Indústria Míriam Ltda	9	13/09/2017
92/2017	13459/17	112	Unidade de 50 g	Pão de leite tipo cachorro quente – 40227	Famintos	Bárbara Sarchett Eireli	8	13/09/2017
28/2019	4032/19	97	Unidade de 50 g	Pão de leite tipo cachorro quente – 40227	Cantelle alimentos	Indústria e Comércio de Alimentos Cantelle Ltda	10	07/05/2019
92/2017	13459/17	114	Kg	Pão francês – 56756	Famintos	Bárbara Sarchett Eireli	9	13/09/2017
28/2019	4032/19	99	Kg	Pão francês 50 g (Kg) (56756)	Panificadora matinal	Panificadora Matinal, da Lurdes Maleski	9,0	07/05/2019
92/2017	13459/17	129	Frasco vidro c/ 1,5 lt	Suco de uva – 59686	Del grano	Basso Vinhos e Espumantes	9	13/09/2017

Erechim, 02 de Agosto de 2019

Gilséia R. C. A. Terribile
Gestora Administrativa

Raieli Segalla
Gestora Fiscal e Técnica



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 (Agroindústria/Cooperativa)/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):		



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -

ERECHEM
100 Anos
Aqui é nossa casa!

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)			
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 Nº 259, de 20/09/2002, Nº 359 e 360, de 23/12/2003.
- O local, o horário e a data de entrega das amostras serão informados posteriormente em Sessão Pública de abertura de envelopes e registrado em Ata de Registro.



ANEXO VI

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 ____/2019
PROCESSO Nº 2019/_____**

Município: Erechim/RS

Secretaria: Secretaria Municipal de Assistência Social

A/C:

- Raieli Segalla– Gestora Técnica

Abaixo relacionado, encontra-se a relação de itens vencidos pela

Nº DO ITEM:

DESCRIÇÃO DO ÍTEM:

DOCUMENTAÇÃO SOLICITADA EM EDITAL PARA ANÁLISE DOCUMENTAL:

- () Ficha técnica
- () Rótulo
- () Registro do produto de origem animal (SIM, CISPOA, SIF)
- () Registro MAPA
- () Laudo técnico laboratorial
- () Alvará transporte refrigerado
- () Alvará de funcionamento do estabelecimento de beneficiamento atualizado
- () Alvará de funcionamento do estabelecimento de comercialização
- () Alvará de funcionamento do estabelecimento de processamento e congelamento
- () Certificado de Boas Práticas de Fabricação
- () Registro Sanitário
- () OUTROS SOLICITADOS:

(Observar: Anexar a este, os documentos solicitados)

Local e data

Assinatura do Representante Legal
Carimbo com CNPJ