

**EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 235/2023 – PMB - REGISTRO DE PREÇOS**

A Prefeitura de Biguaçu, por meio do Secretário Municipal de Administração, Sr. **VINICIUS HAMILTON DO AMARAL**, por delegação de competência (Portaria nº 01/2021, de 04 de janeiro de 2021), designando ainda o Pregoeiro e Equipe de Apoio, por meio da Portaria nº 3.583/2023, de 18 de setembro de 2023 e Comissão Permanente de Licitação – CPL, por meio da Portaria nº 3.587/2023, de 19 de setembro de 2023, leva ao conhecimento dos interessados que encontra-se aberta licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, mediante sistema de **REGISTRO DE PREÇOS**, pelo tipo **MENOR PREÇO**, o qual será regida pelo Decreto Federal n.º 10.024/2019 de 20 de setembro de 2019 aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, Lei Federal n.º 10.520/2002, Lei Complementar n.º 123 de 14/12/2006, Lei complementar nº 147/2014, Decreto Federal nº 7.892/2013, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

**DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:****DIA: 13/11/2023****RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 14h****INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14h15min.****REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF)****ENDEREÇO ELETRÔNICO: < ComprasBR.com.br >**

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação diversada Pregoeiro.

**SEÇÃO I - DO OBJETO**

1.1 **A presente licitação tem por objeto o registro de preços, AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU**, conforme especificações do edital e seus anexos.

## **SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

2.1 A possível despesa decorrente da aquisição do objeto desta licitação correrá por conta dos recursos orçamentários previstos para o exercício de 2024, os quais serão apresentados nas Solicitação de Compras pelos elementos da Secretaria Municipal de Educação.

## **SEÇÃO III - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

3.1 Até 03 (três) dias úteis que anteceder a abertura da Sessão Pública, qualquer Licitante poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, a ser exclusivamente enviada pela plataforma <ComprasBR.com.br> .

3.2 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, decidir sobre a petição.

3.3 Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização do certame, com reabertura do prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação das propostas.

## **SEÇÃO IV - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

4.1 Serão admitidos a participar desta Licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei, para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no <ComprasBR.com.br> , que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

4.2 Para fins de aplicação da Lei Complementar nº 123/2006, os Microempreendedores Individuais – MEI, Microempresas (ME) e as Empresas de Pequeno Porte (EPP), qualificados como tais nos termos dos artigos 18-A e 3º da Lei Complementar nº 123/2006 com redação dada pela Lei Complementar nº 147/2014 farão jus aos mesmos benefícios, independentemente da receita bruta anual.

### **4.3 Não poderão participar deste Pregão:**

I) Empresa sob falência, salvo os casos previstos no item 11.4 alínea “k” deste Edital, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcio de empresas por se tratar de objeto comum, simples e de pequena monta assegurando ampla competitividade, controladoras, e coligadas ou subsidiárias entre si;

II) Empresa declarada inidônea por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública no âmbito do Estado de Santa Catarina;

III) Servidor de qualquer órgão ou Entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresada qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

## **SEÇÃO V – DA PROPOSTA**

5.1 A Licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através da digitação da senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, a partir da data da liberação do Edital no site <ComprasBR.com.br> até a data e horário marcados para abertura da Sessão Eletrônica, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2 A Licitante deverá indicar, sem se identificar, a especificação do objeto e a marca dos produtos cotados, contudo, só será motivo para desclassificação a ausência da identificação do produto na proposta readequada.

5.3 O licitante deverá informar, de forma expressa no sistema eletrônico, o valor total ofertado para o itens, em reais (R\$), com até quatro casas decimais após a virgula, já considerados e inclusos todos os tributos, descontos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

5.4 O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, tendo como marco inicial a data da Sessão Eletrônica.

5.5 As empresas deverão **declarar** que atendem aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do sistema.

5.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a Licitante às sanções previstas neste Edital.

5.7 As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

5.8 Qualquer elemento que possa identificar a Licitante importa na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

5.9 Até a abertura da Sessão Eletrônica, a Licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

5.10 A proposta de preços a ser encaminhada após o encerramento da fase de lances deverá obrigatoriamente conter as seguintes informações:

5.9.1 Razão social e CNPJ da empresa Licitante, endereço completo, telefone, e/ou endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como o nome do proponente ou de seu representante legal,

CPF, RG e cargo na empresa, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento, **declaração** de que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a especificação do objeto, a marca e/ou modelo do produto cotado, bem como o valor total e o valor unitário de cada item.

5.9.2 Os produtos deverão ser entregues conforme descrito no termo de referência, em dias úteis, no prazo determinado, a contar do recebimento da Solicitação de Compras.

5.10 A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

5.11 As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da Sessão Pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

5.12 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam as Licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

## SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1 A abertura da Sessão Pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio <ComprasBR.com.br>.

6.2 Durante a Sessão Pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as Licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.3 Cabe à Licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1 O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

7.2 Somente os **Licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.3 A desclassificação poderá ocorrer também após a fase de lances, quando for analisada a proposta readequada e for constatado que a proposta apresentada não atende ao edital.

## SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES – MODO ABERTO

- 8.1 Aberta a etapa competitiva, as **Licitantes** classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.
- 8.2 A Licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado no percentual de 0,01 % registrado no sistema.
- 8.3 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.
- 8.4 Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.
- 8.5 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da Licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 8.6 Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 8.7 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 8.8 No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio <ComprasBR.com.br>.

#### **SEÇÃO IX - DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DOS LANCES VIA MEIO ELETRÔNICO**

- 9.1 A etapa de lances da Sessão Pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances, emitido pelo sistema eletrônico aos Licitantes, após o transcorrer o período de tempo de 10 (dez) minutos, no modo de disputa Aberto, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da Sessão Pública.
- 9.2 Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro irá negociar o preço ofertado diretamente com a Licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, visando a sua redução para compatibilização com o orçamento da Administração.
- 9.3 Encerrada a etapa de lances e negociação direta, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor valor apresentado, sendo que será desclassificada a proposta que estiver com valor **por item superior ao orçamento estimado definido no Anexo II deste edital, após a negociação.**
- 9.4 Cumpridas as etapas anteriores, o Pregoeiro verificará a habilitação da Licitante classificada em primeiro lugar, conforme disposições contidas no presente Edital.

9.5 Se a proposta de preços não for aceitável ou se a Licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo o respectivo Licitante declarado vencedor pelo Pregoeiro.

9.6 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à Sessão Pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

9.7 Para efeito da proposta de preços readequada será considerado o último lance cadastrado no sistema <ComprasBR.com.br>.

9.8 No caso de proposta com assinatura digital, é dispensado o envio da proposta original.

## **SEÇÃO X – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO**

10.1 O julgamento da Proposta de preços dar-se-á pelo critério de **MENOR PREÇO** por item, observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.

10.2 O empate entre dois ou mais Licitantes somente ocorrerá quando houver igualdade de preços entre as propostas de preços e quando não houver lances para definir o desempate. Neste caso o desempate ocorrerá por meio de sorteio.

10.3 Será admitido apenas 01 (um) Licitante vencedor por item.

10.4 Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Contratante ou firam os direitos dos demais Licitantes.

10.5 O resultado desta licitação será publicado no site da Prefeitura Municipal de Biguaçu, disponível na internet, no endereço <bigua.sc.gov.br> e no <ComprasBR.com.br>.

10.6 Caso todas as Propostas de Preços sejam desclassificadas, o Pregoeiro poderá convocar todas as Licitantes para que, no prazo de 08 (oito) dias úteis, apresentem novas propostas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação.

## **SEÇÃO XI - DA HABILITAÇÃO**

**11.1 Os Licitantes deverão inserir a documentação exigida para habilitação em campo específico do sistema, devendo ser cadastrado juntamente com a proposta inicial, sob pena de inabilitação. Ao cadastrar os documentos, ficam cientes que estão declarando o pleno atendimento aos requisitos habilitatórios.**

**11.2** Para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços, caso seja exigido durante a fase de habilitação, a empresa deverá remeter a documentação exigida na habilitação, bem como, a proposta atualizada para o Pregoeiro do Pregão Eletrônico da Prefeitura Municipal de Biguaçu, com endereço na Praça Nereu Ramos, nº 90, Centro, Biguaçu/SC, CEP 88.160-116, no prazo de 5 (cinco) dias.

**11.3** No caso de documentos emitidos pela internet cuja autenticidade possa ser aferida e declarações com assinatura digital, fica dispensado o envio dos documentos originais.

**11.4** Para fins de habilitação, os Licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

- a) **Ato constitutivo, estatuto social e/ou a última alteração consolidada** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- b) **Cédula de identidade ou outro documento oficial com foto**, do sócio ou representante legal da empresa. Sendo representante, este deverá apresentar procuração pública ou privada dando plenos poderes para participar de todas as fases da licitação e assinatura da Ata de Registro de Preços;
- c) **Cédula de Identidade e registro comercial**, no caso de empresa individual (MEI);
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e **ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente**, quando a atividade assim o exigir;
- e) **Certidão Negativa de regularidade fiscal para com o FGTS**;
- f) **Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Federal**, compreendendo Tributos e Contribuições Federais, administrados pela Secretaria da Receita Federal, e quanto à Dívida Ativa da União, administrados pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
- g) **Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual**;
- h) **Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal**;
- i) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) – CNDT**
- j) **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ)**
- k) **Certidão Negativa de Falência ou Concordata** expedida pelo distribuidor do Foro da sede da matriz da Pessoa Jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física; Caso a empresa esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá

ser juntada a documentação; Certidão emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimentos licitatório nos termos da Lei 8.666/93; Comprovante do acolhimento do plano de recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005, em caso de recuperação judicial, ou da homologação judicial do plano de recuperação no caso de recuperação judicial; Os Licitantes que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial devem demonstrar todos os demais requisitos para habilitação econômico-financeira, como qualquer Licitante.

l) **Declaração** de que a empresa não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional do Trabalho ou pelo próprio Licitante;

m) **Declaração** assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

#### **11.4.1 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- a) **Atestado(s) de Qualificação Técnica** fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, declarando que contratou com a LICITANTE a execução de serviços similares, compatíveis com o OBJETO deste EDITAL, e que estes foram realizados de forma satisfatória. Não serão aceitos atestados emitidos pela própria LICITANTE ou por revenda ou filial. Apenas será admitido atestado emitido em que a LICITANTE, sede ou filial, tenha sido a sociedade responsável pela prestação dos serviços similares, compatíveis com o OBJETO deste EDITAL. Cada atestado deverá conter:

a.1) Nome, endereço eletrônico e telefone do(s) contato(s), ou outra forma que permita a Administração da Prefeitura de Biguaçu estabelecer contato com a empresa atestadora, se necessário;

a.2) Discriminação do serviço prestado, em nível de detalhes que permita a sua perfeita identificação, que deverá ser necessariamente compatível em característica com o anexo III – Termo de referência deste edital.

b) **Apresentar alvará sanitário do distribuidor/fornecedor.**

- 11.5 Os documentos de habilitação deverão estar válidos e em vigor tendo-se como referência a data da abertura da Sessão Eletrônica, informada no preâmbulo deste Edital.



11.6 Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

11.7 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em via original com assinatura digital ou autenticada, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, ou também cópias obtidas na internet, desde que possam ter a sua autenticidade e veracidade confirmadas pelo mesmo meio.

11.8 As declarações e documentos devem estar de acordo com o item 11.7, entretanto poderão ser inseridas no sistema sem as autenticações exigidas, desde que, estas sejam encaminhadas com as devidas autenticações conforme esta disposto no item 11.3.

11.9 A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da Licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

11.10 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

11.11 O não atendimento de qualquer das condições previstas neste instrumento convocatório provocará a inabilitação do Licitante.

11.12 As microempresas e empresas de pequeno porte poderão sanar eventual restrição nos documentos de regularidade fiscal como condição para a assinatura da Ata de Registro de Preços, na forma da Lei Complementar nº 123/2006.

11.13 Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o Licitante será declarado vencedor.

## **SEÇÃO XII – DO RECURSO**

12.1 Qualquer Licitante poderá, de forma imediata e motivada, explicitando suficientemente as suas razões, no prazo de 10 (dez) minutos imediatamente após a divulgação do vencedor, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

12.2 Será concedido ao Licitante que manifestar a intenção de interpor recurso, o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais Licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

12.3 Os recursos e contrarrazões dos recursos deverão ser anexadas pelo Licitante em campo próprio do Sistema Eletrônico.

12.4 Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo devidamente informado à autoridade superior para deliberação.

12.5 O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.6 A falta de manifestação de intenção de recurso no prazo estabelecido no item 12.1, autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à Licitante vencedora.

12.7 Caso a Licitante não apresente as razões do recurso no prazo legal, entender-se-á como desistência da interposição do recurso.

12.8 É assegurada vista dos autos às Licitantes interessadas no setor de Diretoria de Compras, Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Biguaçu, localizada na Praça Nereu Ramos, nº 90, Centro, Biguaçu/SC, no horário das 13:00 às 18:00 horas.

### **SEÇÃO XIII – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

13.1 O objeto desta licitação será adjudicado ao Licitante que, satisfeitas as condições do Edital, apresentar o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

13.2 Após o julgamento definitivo das propostas de preços, de eventuais recursos, classificação final e adjudicação do objeto ao vencedor, o Pregoeiro encaminhará o processo licitatório para homologação pela autoridade competente.

### **SEÇÃO XIV – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

14.1 Os vencedores desta licitação serão convocados após a publicação do resultado e homologação para assinar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta do Anexo I.

14.2 As empresas adjudicatárias deverão assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação pelo setor de Contratos da Prefeitura Municipal de Biguaçu.

14.3 Na hipótese de a empresa adjudicatária não atender a condição acima ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e não apresentar justificativa porque não o fez, decairá o direito à contratação, e aplicar-se-á o disposto no Artigo 4º, Incisos XXIII e XVI, da Lei nº. 10.520/2002.

14.4 Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços/contrato, a empresa adjudicatária deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na Licitação.

14.5 Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a(s) Licitante(s) vencedora(s) será(ão) denominadas DETENTORA(S) DA ATA, comprometendo-se a cumprir todas as obrigações previstas neste edital e na proposta apresentada.

14.6 Os preços registrados na Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações em virtude de eventual redução nos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens.

14.7 Caso os preços inicialmente registrados tornarem-se superiores aos praticados no mercado, a Prefeitura deverá convocar o fornecedor para adequar seus preços e, não obtendo sucesso, liberá-lo do compromisso assumido, podendo neste caso, convocar os demais fornecedores para igual oportunidade.

14.8 A existência do Registro de Preços não obriga a Prefeitura a realizar as contratações que dele poderia advir, sendo facultada a realização de licitação específica para a contratação pretendida, assegurado ao beneficiário do registro a preferência do fornecimento em igualdade de condições.

14.9 Os preços registrados e os respectivos fornecedores serão divulgados na imprensa oficial e na página internet da Prefeitura, ficando disponível durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

14.10 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 ano, a contar da sua assinatura.

14.11 A formalização do pedido de entrega dos produtos será por meio da emissão de Solicitação de Compras, a ser enviada para o e-mail indicado pela Licitante DETENTORA DA ATA.

14.12 Os produtos deverão ser entregues conforme estabelecido no Termo de Referência, em dias úteis.

14.13 Os pagamentos serão realizados mediante crédito aberto por conta corrente no nome da Contratada, em qualquer agência da Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil. Caso a contratada não possua vínculo com essas instituições bancárias deverá arcar com custos da transferência interbancária de recursos (TED – Transferência Eletrônica Disponível).

14.14 Os pagamentos ficam condicionados a estrita observância do disposto no Decreto Municipal Nº 131/2023, cabendo a empresa apresentar os documentos estabelecidos pelo referido decreto para a fim de comprovar o atendimento ao decreto, tais documentos deverão estar válidos e em vigor, sendo que os ônus advindos por quaisquer intempestividades no cumprimento do decreto ficaram a cargo da empresa.

14.15 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do registro contábil da liquidação da despesa efetuada na respectiva nota fiscal, observada a ordem cronológica de vencimento das faturas para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 5º da Lei nº 8.666/1993.

14.16 Respeitadas as condições previstas neste Edital/Ata de Registro de Preços, em caso de atraso de pagamento, motivado pelo CONTRATANTE, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data prevista para o pagamento até a do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

14.17 Do valor a ser pago e creditado na conta bancária do contratado e indicada na proposta de preço, será descontado as parcelas correspondentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, o Imposto de Renda e eventuais débitos para com a Fazenda Municipal, quando for o caso.

14.18 As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

## **SEÇÃO XV – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **15.1 Das Obrigações da DETENTORA DA ATA:**

**15.1.1** manter as condições de habilitação e qualificação apresentadas na licitação, durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços;

**15.1.2** dar fiel execução ao objeto constante da Ata de Registro de Preços, fornecendo as quantidades solicitadas no prazo e pelos preços constantes na ARP e na Solicitação de Fornecimento;

**15.1.3** solicitar revisão de preços quando, comprovadamente, estiverem abaixo do preço de mercado e apresentar comprovação para que o pedido seja analisado pela Prefeitura de Biguaçu/SC.

### **15.2 Das Obrigações da Prefeitura de Biguaçu:**

**15.2.1** assinar a Ata de Registro de Preços, observando a ordem de classificação dos Licitantes vencedores;

**15.2.2** emitir a Solicitação de Compras com as quantidades solicitadas de cada item para fornecimento, conforme a necessidade da Prefeitura Municipal de Biguaçu;

**15.2.3** acompanhar a entrega dos produtos

**15.2.4** notificar a empresa DETENTORA DA ATA de quaisquer irregularidades e divergências encontradas;

**15.2.5** efetuar a liquidação da despesa e realizar o pagamento no prazo estipulado;

**15.2.6** fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços;

**15.2.7** analisar pedido de revisão de preços e negociar com a empresa DETENTORA DA ATA quando os preços estiverem, comprovadamente, acima dos preços de mercado.

## **SEÇÃO XVI – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 16.1 Será cancelado o registro da DETENTORA DA ATA que:
- a) descumprir total ou parcialmente as condições do Edital que deu origem à Ata de Registro de Preços;
  - b) não aceitar adequar os preços aos praticados no mercado;
  - c) não assinar o contrato ou receber o instrumento equivalente (Solicitação de Compras) no prazo estabelecido e sem justificativa aceitável;
  - d) O registro da DETENTORA DA ATA poderá, ainda, ser cancelado, quando devidamente comprovados caso fortuito ou força maior que venham a comprometer a execução do contrato ou por razões de interesse público.

### **SEÇÃO XVII – DAS PENALIDADES**

17.1 Sem prejuízo das demais sanções previstas em Lei e com fundamento nos artigos da lei 8666/93 e artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002, e garantida a ampla defesa, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

- I) Advertência ou Notificação conforme item 17.2;
- II) Multa conforme item 17.5;
- III) Suspensão e impedimentos conforme item 17.3;
- IV) Declaração de inidoneidade; conforme item 17.4;

17.1.1 As penalidades dos incisos III e IV poderão ser aplicadas e asseguradas à defesa prévia da Contratada com abertura de respectivo processo administrativo.

17.1.2 As penalidades dos incisos I e II poderão ser aplicadas pelo fiscal ou setor responsável do contrato sem necessidade de abertura de processos administrativos ao verificar o agravo da CONTRATADA.

17.1.3 As penalidades previstas no item 17.1 incisos I, II, III e IV poderão ser aplicadas simultaneamente ou separadamente.

17.1.3.1 Cada penalidade é independente entre si.

17.1.3.2 A aplicação dos incisos I, II, III, IV do item 17.1 perdurara os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante o Município.

17.1.4 A reabilitação da Contratada perante o Município poderá ser requerida sempre que a CONTRATADA;

- a) Ressarcir o Município dos prejuízos resultantes;
- b) Quitar as Multas aplicadas;
- c) Somente depois de decorrido o prazo das sanções aplicadas

## **17.2 Advertência ou Notificação**

**17.2.1** A sanção de advertência ou Notificação consiste em uma comunicação formal que poderá ser através dos seguintes meios de comunicação, AR, Ofício, Carta, e-mail, pessoalmente ou notificação via cartório à CONTRATADA, advertindo-lhe sobre o descumprimento de cláusulas contratuais e outras obrigações assumidas, e, conforme o caso, em que se lhe confere prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis.

17.2.1.1 A empresa será Notificada ou Advertida apenas uma vez; se a CONTRATADA não tomar adoção das medidas corretivas cabíveis ou sendo reincidente será aplicado o que consta nos incisos “II, III e IV” do item 17.1;

## **17.3 Suspensão e impedimentos**

17.3.1 Aplicada essa penalidade, a CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração enquanto durarem os efeitos da sanção, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

17.3.2 A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 do item 17.7.6 e alcançar o total de pontos descritos a seguir, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas no item 17.7.4, Tabela 1, poderá ter as seguintes punições:

- a) (**≥50 Pontos**), Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 5 (cinco) anos, do direito de participação de licitação e contratar perante este Município;
- b) (**41 a 49,5 Pontos**), Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 3 (três) anos, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
- c) (**36 a 40,5 Pontos**), Suspensão e impedimentos de 2 (dois) anos, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
- d) (**25 a 35,5 Pontos**), Suspensão e impedimentos de 12 (doze) meses, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
- e) (**15 a 24,5 Pontos**), Suspensão e Impedimento de contratar de 6 (seis) meses até 24 (vinte e quatro) meses, do direito de participação de licitação ou contratar com o Município de Biguaçu;
- f) (**10 a 14,5 Pontos**), Suspensão e impedimentos por 90 (noventa) dias do direito de participação de licitação ou contratar.
- g) (**01 a 9,5 Pontos**), Suspensão da Ata de Registro de Preços que participa.

17.3.2.1 Aplicada às sanções do item 17.3.2 nas alíneas “a, b, c, d, e, f, g” a Contratada terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da ciência do mesmo, para apresentar o contraditório e a ampla defesa.

## **17.4 Declaração de inidoneidade;**

Rua Getúlio Vargas, nº 72 – Centro Comercial e Residencial Kiliano Kremer, 1º andar  
88103-400 – Centro – Biguaçu – SC  
Telefone (48) 3094-4105

17.4.1 A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas no item 17.7.6, na tabela 3, e alcançar o total de pontos, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas Tabela 1, item 17.7.4, poderão ter as seguintes punições:

a) **(≥50 Pontos)** Declaração de inidoneidade de no máximo 2 (dois) anos, perante os Órgãos da Administração Direta, os Fundos Especiais, as Autarquias, as Fundações Públicas, as Empresas Públicas, as Sociedades De Economia Mista E Demais Entidades Controladas Direta Ou Indiretamente Pela União, Estados, Distrito Federal E Municípios com a devida declaração de Inidoneidade publicada em diário oficial e jornais de circulação do estado e no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) da Controladoria - Geral da União.

17.4.1.1 Aplicada essa penalidade, a CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Direta, os Fundos Especiais, as Autarquias, as Fundações Públicas, as Empresas Públicas, as Sociedades De Economia Mista E Demais Entidades Controladas Direta Ou Indiretamente Pela União, Estados, Distrito Federal E Municípios, enquanto durarem os efeitos da sanção, sem prejuízo das multas e outras sanções previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

17.4.1.2 Aplicada às sanções do item 17.4.1 a alínea “a”, a Contratada terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir da ciência do mesmo, para apresentar o contraditório e a ampla defesa.

#### **17.5 Multas:**

17.5.1 A sanção de multa é aplicada ao fornecedor que descumpriu obrigação assumida no ajuste contratual realizado com a Administração.

17.5.2 A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 do item 17.7.6 e alcançar ou ultrapassar o total de pontos, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas no item 17.7.4 da tabela 1, poderão ter as seguintes multas quando alcançar:

- I) **(1 a 2,5 Pontos)** Multa de R\$50,00 reais;
- II) **(3 a 4,5 Pontos)** Multa de 0,33% até 5% do valor total do contrato ou da ordem de ;
- III) **(5 a 9,5 Pontos)** Multa de 5% até 10% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras;
- IV) **(10 a 14,5 Pontos)** Multa de 10% até 15% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras;
- V) **(15 a 24,5 Pontos)** Multa de 15% até 20% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras;

VI) **(25 a 35,5 Pontos)** Multa de 20% até 25% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras;

VII) **(35 a 49,5 Pontos)** Multa de 25% até 30% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras;

VIII) **(≥ 50 Pontos)** Multa de 30% do valor total do contrato.

17.5.2.1 Ficando ao critério da administração a aplicação percentagem da multa em cima dos valores do contrato ou dos valores das Solicitações de Compras.

17.5.2.2 Aplicada às sanções do item 17.5.2 incisos I, II, III, IV, V, VI, V, VI, VII, VIII a Contratada terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da ciência do mesmo, para apresentar o contraditório e a ampla defesa.

17.5.3 As multas não poderão ultrapassar o valor de 30% do valor total do contrato.

17.5.3.1 Só poderá ultrapassar 30% do valor total do contrato em casos de ressarcimento de danos causados por culpa da CONTRATADA à CONTRATANTE ou a Terceiros.

17.5.4 Ficando-o ao critério da administração pública a aplicação da Multa ou Rescisão Unilateral do contrato, ou aplicação de ambas simultaneamente.

17.5.5 O tempo inicial para incidência da multa estipulada, será a data correspondente a do adimplemento e o termo final será a data o efetivo pagamento ou desta.

17.5.6 Em qualquer hipótese de aplicação de multa, ou reparações a que a Municipalidade, vem a fazer jus, a garantia apresentada pelo adjudicatário, será convertida em pagamento parcial ou total da obrigação independente de qualquer notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial.

17.5.7 Em qualquer hipótese de aplicação de multa, ou reparações a que a Municipalidade, vem a fazer jus, o valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado à CONTRATADA:

a) Se o valor do pagamento for insuficiente, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

b) O não pagamento da multa pela Contratada após seu vencimento ou esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido referente a multas aplicadas oriundas deste contrato à CONTRATADA será encaminhada para inscrição em dívida ativa.

17.5.8 Quando o responsável for julgado em débito, poderá ainda a CONTRATANTE aplicar-lhe multa a CONTRATADA de até 100% (cem por cento) do valor atualizado do dano causado ao Município para reparação dos prejuízos resultantes.

17.5.8.1 Fica a critério da administração pública a aplicação dos itens 17.2, 17.3, 17.4 e 17.5, unicamente ou ambas simultaneamente.



17.5.8.2 Poderá ser aplicada Simultaneamente Multas, Suspensão, advertência, impedimentos e Declaração de inidoneidade, sendo que a quitação de uma não desobriga o cumprimento da outra. Ficando-as ao critério da administração pública.

17.5.9 O prazo de apresentação da defesa prévia ou recurso será de 10 (Dez) dias úteis, contar-se do prazo da data da ciência do fato ocorrido da Contratante para a Contratada. Que poderá ser feita através de Carta, AR, e-mail, ofício, pessoalmente ou notificação via cartório.

17.5.9.1 A defesa ou recurso deverá ser feito por escrito e protocolada no setor de Protocolos do Município de Biguaçu.

17.5.9.2 Decorrido o prazo para defesa e não havendo a apresentação da mesma imputar-se-ão como verdadeiros os fatos apresentados.

17.5.10 O envio de Carta, AR, e-mail, ofício ou notificação via cartório, para a comunicação da Notificação, Advertência, Suspensão, Impedimento ou declaração de inidoneidade. Sendo que o envio dos mesmos para o endereço que a Contratada declarou e não sendo recebida, por não existir mais a sua sede naquele local indicado por mudança ou outros motivos, será considerado como notificada e advertida, pois a empresa tem o dever de manter seu endereço postal e de e-mail atualizados junto do Setor de Contratos e no referido processo licitatório.

17.5.10.1 As Notificações, Advertências, aplicações de Multas poderão ser feitas através de Carta, e-mail, ofício, Ar e notificação via cartório feita pelo Fiscal do Contrato, Setor de Contratos, Setor de Compras do Município de Biguaçu;

17.5.11 As sanções administrativas, criminais e demais regras previstas no Capítulo IV da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993; as sanções administrativas previstas no Art. 81, § 3º, da Lei nº 9.504, de 1997; as sanções do Art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992; as sanções do Art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002; As sanções administrativas, criminais e demais regras previstas na Lei 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) trouxe a obrigatoriedade dos entes públicos, de todos os Poderes e Esferas de Governo, manterem este cadastro atualizado. Todas as sanções citadas aplicam-se a este contrato e todos os documentos anexo a ele.

17.5.12 Quando aplicado alguma penalidade deste contrato será dada publicidade nos órgãos de publicação oficial e jornais de grande circulação no estado.

## **17.6 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO**

17.6.1 A CONTRATANTE poderá reter, do montante a pagar, valores para assegurar o pagamento de multas, indenizações e ressarcimentos devidos pela CONTRATADA.

## **17.7 DA PROPORCIONALIDADE DAS SANÇÕES E VALORES DAS MULTAS E TABELA DE PONTUAÇÃO E DISCRITIVA DAS PENALIDADES.**

17.7.1 Com fundamento nas leis federais 8666/93, Lei n.º 10.520/2002, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais e cláusulas deste contrato. Será aplicada penalidades previstas no item 17.1 se a CONTRATADA fizer uma ou mais ações descritas a seguir;

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Falhar na execução do contrato;
- d) Fraudar na execução do contrato;
- e) Comportar-se de modo inidôneo;
- f) Cometer fraude fiscal;
- g) Fizer declaração falsa;
- h) Se fizer uma ou mais ações descritas na tabela 3.

17.7.2 Será deduzido do valor dos materiais a pagar à Contratada o valor das multas aplicadas em razão de falha na execução do contrato, de que trata a alínea “c” do item 17.7.1, o valor relativo às multas aplicadas em razão do item 17.7.6.

17.7.3 O retardamento da execução, previsto na alínea “b” do item 17.7.1, estará configurado quando a CONTRATADA:

- I) Deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 5 (Cinco) dias contados da data constante na Solicitação de Compras;
- II) Deixar de entregar, sem causa justificada, os materiais definidos no contrato por 3 (três) dias seguidos ou por 5 (cinco) dias intercalados.

17.7.4 A falha na execução do contrato, prevista na alínea “c” do item 17.7.1, estará configurada quando a CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 do item 17.7.6, e alcançar o total de 15 (quinze) pontos para mais, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas para todas as punições na tabela 1 a seguir:

TABELA 1- PONTOS REFERENTE A INFRAÇÃO	
GRAU DA INFRAÇÃO	PONTOS DA INFRAÇÃO
0,5	0,5
1	1
2	3
3	4
4	6
5	9
6	20
7	50

17.7.5 O comportamento, previsto na alínea “e” do item 17.7.1, estará configurado quando a CONTRATADA executar atos tais como os descritos nos artigos 92, parágrafo único, 96 e 97, parágrafo único, da Lei n.º 8.666/1993.

17.7.6 Pelo descumprimento das **obrigações contratuais**, a Administração aplicará multas e punições conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 2 – Pontuação e Correspondência		
PONTUAÇÃO	CORRESPONDÊNCIA DA MULTA	CORRESPONDÊNCIA DE SUSPENSÃO E IMPEDIMENTOS E INIDONEIDADE
01 a 2,5	R\$50 reais	##
03 a 4,5	0,33% até 5% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras	##
05 a 9,5	5% até 10% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras	##
10 a 14,5	10% até 15% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras	Suspensão e impedimentos por 90 (noventa) dias do direito de participação de licitação ou contratar.
15 a 24,5	15% até 20% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras	Suspensão e Impedimento de contratar de 6 (seis) meses até 24 (vinte e quatro) meses, do direito de participação de licitação ou contratar com o Município de Biguaçu;
25 a 35,5	20% até 25% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras	Suspensão e impedimentos de 12 (doze) meses, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
36 a 40,5	25% até 30% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras	Suspensão e impedimentos de 2 (dois) anos, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
41 a 49,5	25% até 30% do valor total do contrato ou da Solicitação de Compras	Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 3 (três) anos, do direito de participação de licitação e contratar com o Município de Biguaçu;
≥50	30% do valor total do contrato	Suspensão e Impedimentos, por prazo não superior à 5 (cinco) anos, do direito de participação de licitação e contratar perante este Município e Declaração de inidoneidade

		de no máximo 2 (dois) anos, perante os Órgãos da Administração Direta, os Fundos Especiais, as Autarquias, as Fundações Públicas, as Empresas Públicas, as Sociedades De Economia Mista E Demais Entidades Controladas Direta Ou Indiretamente Pela União, Estados, Distrito Federal E Municípios com a devida declaração de Inidoneidade publicada em diário oficial e jornais de circulação do estado e no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) da Controladoria-Geral da União.
--	--	--

TABELA 3 - DESCRIÇÃO DAS INFRAÇÕES			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU DA INFRAÇÃO	INCIDÊNCIA
1	Deixa de entrega dos orçamentos em até 5 (cinco) dias úteis a contar do dia da solicitação que pode ser feita através Carta, Ofício, AR ou e-mail	0,5	Por ocorrência e por dia de atraso
2	Ser Advertida ou Notificada mais de uma vez	0,5	Por ocorrência
3	Deixar de manter a documentação de habilitação atualizada.	0,5	Por ocorrência
4	Deixar de manter o endereço sede da empresa atualizada durante a vigência do contrato.	0,5	Por ocorrência
5	Deixar de cumprir os prazos previstos neste contrato	0,5	Por empregado ou por ocorrência
6	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados	0,5	Por ocorrência e por dia suspenso
7	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, SETOR DE CONTRATOS, SETOR DE COMPRAS sem motivo justificado.	0,5	Por ocorrência
8	Retirar das dependências de quaisquer dos Prédios da Prefeitura de Biguaçu equipamentos ou materiais, previstos em contrato, sem autorização prévia do responsável do Contrato.	0,5	Por item e por ocorrência
9	Materiais não entregues	0,5	Por ocorrência e por dia de atraso
10	Serviço não prestado	0,5	Por ocorrência e por dia de atraso
11	Serviço não prestado ou Material não entregue, após 5 (cinco) dias uteis da emissão Solicitação de Compras ou da solicitação da prestação dos serviços e da entrega do material	1	Por ocorrência e por dia de atraso
12	Não conclusão do serviço	1	Por ocorrência e por dia de atraso

13	Não inicialização dos serviços no tempo determinado pela administração, setor de Contrato, Setor de Compras ou Fiscal do Contrato	1	Por ocorrência e por dia de atraso
14	Rescisão determinada por ato unilateral do Município de Biguaçu	1	Por ocorrência
15	Rescisão do contrato por culpa da contratada	1	Por ocorrência
16	Os funcionários da empresa faltarem com o respeito para com funcionário público no exercício da função ou em razão dela	1	Por ocorrência
17	Aplicada à advertência e vencido o prazo estabelecido para sanar a irregularidade, e continuar o inadimplemento	1	Por ocorrência e por dia de atraso
18	Deixar de entregar a documentação exigida	1	Por ocorrência
19	Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado	1	Por ocorrência e por dia de atraso
20	Deixar de cumprir prazo estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	1	Por dia de atraso
21	Deixar de Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus empregados.	1	Por ocorrência
22	Deixar de Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	1	Por ocorrência
23	Deixar de Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária.	1	Por ocorrência
24	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta a documentação exigida na cláusula nona deste contrato.	1	Por ocorrência e por dia de atraso
25	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas referentes as prestações de serviços ou documentos que constam neste contrato	1	Por ocorrência e por dia de atraso
26	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta os serviços solicitados	1	Por ocorrência e por dia de atraso
27	Atrasar a entrega do objeto	1	Por ocorrência e por dia de atraso
28	Não constar a documentação solicitada no envelope para a habilitação no certame de licitação	1	Por ocorrência
29	Não apresentar a documentação solicitada para a habilitação no certame de licitação	1	Por ocorrência
30	Não Apresentar Amostras solicitadas	1	Por ocorrência
31	Não Apresentar Amostras solicitadas no tempo solicitado pelo Pregoeiro ou Fiscal do Contrato	1	Por ocorrência
32	Entregar amostra diferente da cotada	1	Por ocorrência

33	Executar serviço incompleto, paliativo, substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar.	1	Por ocorrência
34	Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato.	1	Por ocorrência
35	Inexecução parcial do contrato ou de quaisquer das obrigações estipuladas no processo licitatório e neste contrato;	1	Por ocorrência
36	Fornecer informação pérfida de serviço ou substituição de material.	2	Por ocorrência
37	Recusa injusta da assinatura ou retirar do respectivo instrumento de Contrato quando estipulado o prazo para tal procedimento pelo setor de contratos	3	Por ocorrência
38	O material cotado não atender as especificações do Edital	3	Por ocorrência
39	Não mantiver a proposta licitada, “salvo se em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado”	4	Por ocorrência
40	Inexecução total do contrato ou de quaisquer das obrigações estipuladas no processo licitatório e neste contrato;	4	Por ocorrência
41	Entregar material diferente do cotado ou do que está descrito no Edital	5	Por ocorrência
42	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	5	Por ocorrência
43	Destruir ou danificar patrimônio da prefeitura por culpa ou dolo de seus agentes.	5	Por ocorrência
44	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause danos físicos, lesão corporal ou consequências letais.	5	Por ocorrência
45	Danos causados a CONTRATANTE	5	Por ocorrência
46	A empresa ou seus sócios faltarem com o respeito para com funcionário público no exercício da função ou em razão dela	5	Por ocorrência
47	Apresentar documento falso	5	Por ocorrência
48	Fraudar a licitação ou praticar atos fraudulentos na execução do contrato	6	Por ocorrência
49	Comporta-se de modo inidôneo ou tentar frustrar o certame de licitação	7	Por ocorrência
50	Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal	7	Por ocorrência

17.7.6.1 Poderá ser aplicada simultaneamente os itens da tabela3, ficando a critério da administração pública a aplicação.

17.7.6.2 Poderá ser aplicada simultaneamente os itens da tabela 3, com as punições do item 17.7.1.

17.7.6.3 Cada item da tabela 3 é uma hipótese da infração que a Contratada poderá vir a fazer e que deverá ser punida conforme descrito nesse contrato se for concretizada.

17.7.6.4 Se vir ocorrer uma infração que não foi contemplada e descrita na “Tabela 3”, poderá a administração aplicar a sanção que julgar mais conveniente.

17.7.7 A sanção de multa poderá ser aplicada à CONTRATADA juntamente com a Suspensão e impedimento de licitar e contratar e Declaração de inidoneidade e o item 17.7.1 deste Edital.

17.7.7.1 Poderá ser aplicada simultaneamente e por mais de uma vez os itens da tabela 3 deste Edital.

17.7.7.2 É desnecessária a abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades previstas nos incisos I e II do item 17.1, podendo ser aplicada pelo Fiscal do Contrato, Setor de Contratos, ou pela autoridade competente.

17.7.8 A CONTRATADA cometer uma ou mais infrações, previstas na tabela 3 do item 17.7.6, e alcançar o total de pontos, cumulativamente, conforme a graduação de infrações estabelecidas na tabela1, poderá sofrer as sanções previstas nos incisos I e II do item 17.1.

17.7.9 Os pontos são acumulados por um período de 12 (doze) meses a contar da data do cometimento da infração. Sendo zerados os pontos sempre no primeiro dia de janeiro de cada ano. Por outro lado, as pontuações são retiradas do prontuário da Contratada depois desse período, ou seja, o sistema é “zerado”.

17.7.9.1 Prontuário é a soma de todas as informações a respeito da contratada no período do ano vigente e que a mesma poderá ter acesso solicitando-o ao setor de contratos.

17.7.9.2 Os pontos são acumulados e vinculados a todos os contratos que a CONTRATADA tiver ou for ter com o Município de Biguaçu criando-se um histórico dos mesmo que ficara vinculado ao prontuário da empresa.

17.7.9.3 No início de cada ano somente a pontuação é zerada, continuando os efeitos das Penalidades e Multas aplicadas a CONTRATADA.

## **17.8 DA RESCISÃO:**

17.8.1 A rescisão deste contrato se dará nos termos dos artigos 79 e 80 da Lei nº 8.666/93. Sendo as causas que podem determinar a rescisão deste instrumento contratual as seguintes:

17.8.2 No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.

17.8.3 No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 10 (dez) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

17.8.4 O contrato poderá ser rescindido quando a CONTRATADA executar atos tais como os descritos a seguir:

- I) O atraso injustificável no objeto contratado;
- II) A paralisação da entrega dos materiais sem justa causa e prévia comunicação por escrito, a Gerência de Contratos, ou Fiscal do Contrato;
- III) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que, a juízo do Município, prejudique a execução deste instrumento contratual;
- IV) A dissolução da sociedade;
- V) A decretação da falência;
- VI) O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º. Do art. 67 da Lei de Licitações;
- VII) A insolvência da CONTRATADA;
- VIII) A supressão, por arte do Município, dos materiais, acarretando modificação do valor inicial deste instrumento contratual além do permitido no § 1º. Do art. 65 da Lei nº 8.666/93;
- IX) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste instrumento contratual;
- X) O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pelo Município decorrentes dos materiais ou parcelas destes, já recebidas ou executadas, salva em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
- XI) O não cumprimento do objeto do contrato na sua totalidade;
- XII) Apresentar documentação falsa;
- XIII) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- XIV) Falhar na execução do contrato;
- XV) Fraudar na execução do contrato;
- XVI) Comportar-se de modo inidôneo;
- XVII) Cometer fraude fiscal;
- XVIII) Fizer declaração falsa.



XIX) Chegar à pontuação de 15 ou mais pontos conforme tabela1 do item 22.5.4

17.8.5 Para os incisos “I, II, III, IV, V, VI, VII, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX” do item 17.8.4 a rescisão a ser aplicada será multa e sanções previstas em conformidade nos itens 17.7.4 e 17.3.2 deste Edital. Havendo crédito desse contrato ou de outros contratos da Contratada com a Contratante, deste crédito será deduzido o valor da multa.

17.8.6 A rescisão deste instrumento contratual poderá ser:

- I) Determinada por ato unilateral da CONTRATANTE.
- II) Por acordo bilateral entre as partes, reduzidas a termo no processo, desde que haja conveniência para o Município;
- III) Judicial nos termos da legislação vigente da Lei 8666/93.
- IV) A CONTRATADA executar atos tais como os descritos do nos 17.8.4 e seus incisos.

17.8.7 Na hipótese de rescisão sem que haja culpa da CONTRATADA poderá ser esta ressarcida dos prejuízos, regularmente comprovados, que houver sofrido tendo, ainda, o direito à:

- I) Pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão, tendo comprovada os prejuízos;
- II) Pagamento de custo da desmobilização e dos materiais já entregues, a ser aferido entre as partes.

#### **17.9 JULGAMENTO DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS:**

17.9.1 As questões decorrentes de conflitos referente a execução deste instrumento administrativamente, se houver processo administrativo, serão processadas e julgadas pelo Setor de Contratos, se houver recurso à segunda instância, caberá à Procuradoria examinar a decisão proferida em primeira instância e julgar se foi acertada ou não.

17.9.2 O prazo de apresentação da defesa prévia ou recurso será de 10 (Dez) dias úteis, contar-se do prazo da data da ciência do fato ocorrido da Contratante para a Contratada. Que poderá ser feita através de Carta, AR, e-mail, pessoalmente ou notificação via cartório.

### **SEÇÃO XVIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

18.1 A Prefeitura Municipal de Biguaçu reserva-se o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la por ilegalidade.

18.2 Cópia deste ato convocatório poderá ser obtida no site <bigua.sc.gov.br>, <ComprasBR.com.br> ou no setor de Licitações e Contratações da Prefeitura de Biguaçu/SC, de segunda a sexta-feira, no horário das 13:00 às 18:00 horas.

18.3 Informações e esclarecimentos acerca desta licitação, poderão ser solicitadas por meio eletrônico, até 3 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas através do site <ComprasBR.com.br>.

18.4 A Prefeitura de Biguaçu poderá emitir Nota de Esclarecimento para esclarecer eventuais dúvidas sobre este edital, a qual será publicada nos sites <bigua.sc.gov.br>, <ComprasBR.com.br> e no Diário Oficial dos Municípios.

### **SEÇÃO XIX – DOS ANEXOS**

19 Fazem parte integrante deste Edital:

- a) Anexo I – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- b) Anexo II – Especificação dos Itens;
- c) Anexo III - Termo de Referência;
- d) Anexo IV – Modelo de Declaração – MENORES;
- e) Anexo V – Modelo de Declaração – INEXISTÊNCIA.

Biguaçu, 30 de outubro de 2023

*SALMIR DA SILVA*

PREFEITO MUNICIPAL

---

**Vinicius Hamilton do Amaral**

Secretário de Administração

**ANEXO I – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Pelo presente instrumento, O Município de Biguaçu, pessoa jurídica Direito Público Interno, inscrita no CNPJ, sob o número 82.892.308/0001-53, estabelecida na Praça Nereu Ramos, 90 - Centro – aqui representado pelo Secretário de Administração, Sr. **VINICIUS HAMILTON DO AMARAL**, por delegação de competência (Portaria nº 660/2019, de 19/03/2019), e a empresa ....., com sede na Rua, inscrita no CNPJ sob nº , neste ato representada pelo(a) Sr(a). , CPF nº, acordam proceder, nos termos, referente ao

Pregão Eletrônico nº /2023, homologado em \_\_\_\_/\_\_\_\_/2023, sujeito às Leis nº 8.666/1993

e 10.520/2002, e ao respectivo edital, o registro de preços referente ao(s) Lote(s) abaixo discriminados:

<b>Produto</b>	<b>Valor Estimado</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
<b>VALOR TOTAL DO LOTE (R\$)</b>			

O valor total da presente Ata de Registro de Preços é de R\$ .....

Fica consignado que o preço registrado na presente ata é válido pelo prazo de 1 ano, a contar da data da assinatura, até \_\_/\_\_/2023, sendo que no caso de esgotar as quantidades registradas em Ata, a sua vigência fica automaticamente encerrada.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

Biguaçu, de

**SALMIR DA SILVA**  
Prefeito Municipal

–

**REPRESENTANTE LEGAL**

..... de 2023.

**ANEXO II – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS**

Número	Material	Unidade de medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	<p><b>PÃO SOVADO FIBRAS</b> - Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, essência de manteiga, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio, fatiado. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose.</p> <p>Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Pacotes contendo no mínimo 20 fatias e peso líquido de 500 g.</p> <p>Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	4500	R\$ 23,9600	R\$ 107.820,0000
2	<p><b>PÃO BISNAGUINHA</b> - Características: Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose.</p> <p>Embalagem: embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para</p>	KG	4500	R\$ 32,4900	R\$ 146.205,0000

	<p>contato com alimentos. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto (20 gramas por bisnaguinha).</p> <p>Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>				
3	<p><b>FRANGO CONGELADO (IQF) -</b> Características: tipo sobrecoxa, congelado individualmente, não deve apresentar sinais de descongelamento, grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. É o produto obtido em ato contínuo de transporte para o túnel de congelamento pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICK-FROZEN”. O Frango para a elaboração deve ser submetido aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal” – MAPA.</p> <p>Embalagem: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 1kg</p> <p>Rotulagem: Etiqueta constando data de fabricação, carimbo de inspeção, peso e data de validade.</p> <p>Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p>Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	30600	R\$ 17,5200	R\$ 536.112,0000

4	<p><b>CARNE BOVINA EM CUBOS -</b></p> <p>A)Características: peça de carne bovina dianteira, de segunda (paleta), em cubos, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade.</p> <p>B)Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados.</p> <p>C)Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade.</p> <p>D)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p>E)Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	15800	R\$ 38,8100	R\$ 613.198,0000
5	<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA -</b></p> <p>A.Características: peça de carne bovina patinho, moída, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade.</p> <p>B.Embalagem: embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados;</p> <p>C.Rotulagem: etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade.</p> <p>D.Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada. Validade de no mínimo 90 dias</p>	KG	15200	R\$ 50,5800	R\$ 768.816,0000



	<p>a partir da data de entrega do produto. E.Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. F.Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>				
6	<p>CARNE CONGELADA SUÍNO SEM OSSO E SEM PELE – LOMBO EM CUBOS - A.Características Técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne suína, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em cubos com dimensões de aproximadamente 2,5 cm por 2,5 cm. B.Embalagem primária: a vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. C.Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou</p>	KG	10000	R\$ 30,5200	R\$ 305.200,0000

	<p>Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p>D.Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>				
7	<p>OVO - A)Característica: Ovos de galinha, frescos, tipo especial ou grande, vermelhos, de 55 a 60 g de peso por unidade.</p> <p>B)Embalagem: Caixas de papelão fechadas contendo 1 dúzia por caixa. Esta deve apresentar rótulo e especificações na embalagem, com data de fabricação e de validade.</p> <p>C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p>D)Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.</p> <p>E)Referências: Decreto-lei nº. 3.748 de 12/07/93, art. 687 MAPA, RDC nº. 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA.</p>	DZ	8600	R\$ 14,5800	R\$ 125.388,0000
8	<p>IOGURTE - A)Característica: Iogurte parcialmente desnatado ou batido integral, sabor morango e/ou coco e/ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa ou preparado de frutas e estabilizante.</p> <p>B)Embalagem: Acondicionado em embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega; e</p>	L	14500	R\$ 13,4500	R\$ 195.025,0000



	<p>suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS.</p> <p>C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p>D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.</p>				
9	<p>IOGURTE NATURAL - A ) Característica: Produzido com leite desnatado, não contém estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes.</p> <p>B ) Embalagem: Acondicionado em embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS.</p> <p>C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p>D) Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.</p>	L	13700	R\$ 13,8800	R\$ 190.156,0000

10	<p>QUEIJO MUSSARELA - A)Características: Fatiado, sendo cada fatia separada por folhas de plástico atóxico. Apresentando consistência semi-dura, rígida, cor branco creme homogênea, odor característico, sabor suave, levemente salgado, embalagem crayovacada. Elaborado com leite pasteurizado e padronizado, acidificado por cultivos de bactérias lácteas selecionadas. Deve apresentar massa lisa e fechada. Não deve possuir crosta nem olhaduras. Deve apresentar umidade máxima de 60% e matéria gorda em extrato seco mínima de 35%. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza e deve obedecer ao padrão da Legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e outras existentes. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>B)Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, resistente, com peso líquido de 400 a 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, a qual não será aceita. A Temperatura no recebimento do produto deve ser de no máximo 10°C. Deve apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.</p> <p>C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p>D)Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p>	KG	1500	R\$ 62,0200	R\$ 93.030,0000
11	<p>ACHOCOLATADO - A) Características: instantâneo, enriquecido com vitaminas, deverá conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau alcalino lecitinado, aromatizante, sal. Deverá apresentar em sua composição vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D, E, PP (niacina)), sem glúten e sem lactose. Embalagem: plástica de 400g a 1 kg, contendo data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto</p>	KG	4800	R\$ 22,3800	R\$ 107.424,0000

	B) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).				
12	<p>AÇÚCAR - A) Características: Refinado, amorfo, de primeira, isento de sujidades, fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e larvas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce.</p> <p>B) Embalagem: O rótulo deve trazer a denominação açúcar refinado. Embalagem: Plástica, pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p>c) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	10900	R\$ 5,7300	R\$ 62.457,0000
13	<p>AMIDO DE MILHO - A) Características: Deverá ser fabricado a partir de grãos de milho, isentos de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada e rançosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar.</p> <p>B) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	550	R\$ 18,0800	R\$ 9.944,0000
14	<p>ARROZ ORGÂNICO AGROECOLÓGICO - A) Características: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I; umidade máxima de 14%. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que</p>	KG	22000	R\$ 11,8100	R\$ 259.820,0000

	<p>comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo.</p> <p>B) Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 Kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 Kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p>C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>				
15	<p>BEBIDA À BASE DE SOJA ORIGINAL - A) Características: bebida não alcoólica, isenta de lactose e de glúten, pronta para o consumo, sabor original, enriquecida de cálcio e vitaminas, apresentando mínimo de 3,0% de proteína.</p> <p>b) Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto</p>	L	1000	R\$ 11,1100	R\$ 11.110,0000
16	<p>BEBIDA À BASE DE SOJA SABORES MORANGO, MAÇÃ E CHOCOLATE - A) Características: bebida não alcoólica, produto isento de lactose e de glúten, pronto para o consumo, sabores morango, maçã e chocolate, enriquecido de cálcio e vitamina, apresentando mínimo de 3,0% de proteína.</p> <p>b) Embalagem: de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	L	1000	R\$ 11,7800	R\$ 11.780,0000
17	<p>BISCOITO CASEIRO - A) Biscoito tipo caseiro, de fabricação artesanal, que apresente entre os ingredientes: farinha de trigo, farinha de milho, farinha de trigo integral, açúcar, manteiga, ovo, leite.</p> <p>Sabores variados, sendo coco, milho, tâmaras, chia, maisena e polvilho.</p> <p>B) Embalagem: pacotes contendo de 300 gramas a 1 quilograma. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto.</p>	KG	1700	R\$ 33,1000	R\$ 56.270,0000
18	<p>BISCOITO DOCE SEM LACTOSE - A) Características: Tipo Maria, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, açúcar, estabilizante lecitina de soja, sal e fermentos químicos. Observação: Deverá ter a alegação de "sem lactose". Não poderá apresentar umidade ou biscoitos</p>	KG	3800	R\$ 28,3400	R\$ 107.692,0000

	<p>quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios máximo de 10%.</p> <p>B) Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p>C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>				
19	<p><b>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN - A)</b> Características: Tipo broa, contendo amido de milho, açúcar, ovos e fermento químico. Sabores variados entre eles: laranja, coco, chocolate e tradicional. Observação: Não deve conter glúten conforme Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998. Não poderá apresentar biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>b) Embalagem: plástica, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p>C) Rotulagem: o rótulo deve apresentar a inscrição “não contém glúten”.</p>	KG	220	R\$ 56,2200	R\$ 12.368,4000
20	<p><b>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO SEM LACTOSE - A)</b> Características: Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, estabilizante, aroma de coco, fermentos químicos, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol. Deverá ter a alegação de “sem lactose”.</p> <p>B) Embalagem: Embalagem primária: polipropileno ou polietileno, pacotes de até 500g.</p> <p>C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	1700	R\$ 30,1200	R\$ 51.204,0000

21	<p>BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE - A) Características: Tipo cream cracker, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. Observação: Deverá ter a alegação de "sem lactose". Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%.</p> <p>B) Embalagem: plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p>C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	3800	R\$ 32,7800	R\$ 124.564,0000
22	<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TRADICIONAL - A) Características: Qualidade Superior. Tipo Tradicional. Deve ser constituído por grãos tipo 6 COB homogêneos torrados (torra média ou torra clássica) procedentes de espécies de vegetais genuínos, sãos e limpos. Classificação: entre 10 e 15% de PVA (grãos pretos, verdes ou ardidos). Deverá apresentar umidade máxima de 5% (g/100g). Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Ponto de Torra: média; Bebida: Dura, isento de gosto Rio zona; Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou Intenso; Nível mínimo de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou Laudo de Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO.</p> <p>B) Embalagem: Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega</p>	KG	2500	R\$ 28,5900	R\$ 71.475,0000

	do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).				
23	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - A) Características: Ingredientes: Chocolate em pó solúvel (50% cacau), açúcar orgânico e vitaminas. Podendo conter outras substâncias desde que declaradas e de acordo a legislação vigente. Umidade máxima de 3,0 %. O produto deve possibilitar o preparo de bebidas quentes e frias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. B) Embalagem primária: Sacos de polietileno resistentes, termossoldados, atóxicos, podendo conter embalagem secundária caixa de papel, contendo 200g de peso líquido. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	1900	R\$ 46,1600	R\$ 87.704,0000
24	COLORAU - A) Características: Deverá conter fubá ou farinha de mandioca, com semente de urucum em pó. Não deverá conter sujidades, parasitos ou larvas. Não deve apresentar-se rançoso. Deve ter aspecto como pó fino, coloração alaranjada, cheiro e sabor próprio. B) Embalagem: de 500g ou 1 kg. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	KG	850	R\$ 16,0000	R\$ 13.600,0000
25	DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR (Pote de Vidro) - A) Características: doce de banana sem açúcar. Deve apresentar banana como ingrediente. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. 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	KG	500	R\$ 62,3900	R\$ 31.195,0000

	que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. B) Embalagem: a embalagem primária deverá ser em potes de vidro, atóxica e com lacre de proteção, de 300 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.				
26	DOCE DE FRUTA ORGÂNICO - A)Características: sabores variados. Deve apresentar fruta orgânica em seus ingredientes, além de açúcar orgânico, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. 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. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo. B)Embalagem: a embalagem primária deverá ser em potes plásticos, atóxica e com lacre de proteção, de 400 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	KG	1000	R\$ 49,3900	R\$ 49.390,0000
27	FARINHA DE ARROZ - A)Características: produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim, a contaminação de glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos do arroz. B)Embalagem: primária devidamente rotulada, de acordo com a legislação vigente, sacos de polietileno, incolores e atóxicos, resistentes, termossoldados, com capacidade de 1 kg. Deve conter a expressão "não contém glúten". Embalagem secundária: sacos de	KG	220	R\$ 8,3500	R\$ 1.837,0000



	polietileno, incolor, atóxico com capacidade de 30 kg.				
28	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA -</b> A)Características: Grupo seca, subgrupo fina, classe branca. Deve ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve ser isenta do radical cianeto. Deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve 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.</p> <p>B)Embalagem: bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p>C)Referências: Portaria nº. 554 de 30/08/95 MAPA, RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.</p>	KG	2000	R\$ 11,4200	R\$ 22.840,0000
29	<p><b>FARINHA DE MILHO - A)Características:</b> Tipo Fubá - Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, fina. Não deverá conter sujidades ou matérias estranhas. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecerem no mínimo 4,2mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico: umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Devem ser designadas usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e</p>	KG	2000	R\$ 8,8700	R\$ 17.740,0000

	<p>ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico.</p> <p>B)Embalagem: deverá estar intacta em pacotes de polietileno, transparentes e bem vedados, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.</p>				
30	<p>FARINHA DE TRIGO - A)Características: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Com informação nutricional. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecer no mínimo 4,2 mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deve ser designada usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar.</p> <p>B)Embalagem: plástica, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p>C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	7500	R\$ 8,0200	R\$ 60.150,0000
31	<p>FEIJÃO - A)Características: Grupo I, classe preto e tipo I. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido. Percentual de tolerância máximo de defeitos graves e leves de acordo com o estabelecido na legislação vigente. A umidade máxima tolerada de até 15%.</p> <p>B)Embalagem: de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.</p> <p>C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e</p>	KG	9000	R\$ 9,7200	R\$ 87.480,0000

	microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).				
32	<p><b>FERMENTO BIOLÓGICO -</b></p> <p>A)Características: Tipo seco: deve apresentar-se em pó, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis, com coloração do branco ao castanho claro, cheiro e sabor próprio. Deverá apresentar como características físico-químicas: umidade máxima de 12% p/p e poder fermentativo – mínimo de 800ml de dióxido de carbono em 2 horas. Deverá ser fabricado com matérias primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos de vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição, nem possuir cheiro amorfo e sabor amargo. No rótulo deverá constar a denominação “Fermento Biológico Seco”.</p> <p>B)Embalagem: pacotes de aproximadamente 10 g. Validade: De no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	45	R\$ 246,0000	R\$ 11.070,0000
33	<p><b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ -</b></p> <p>A)Características: Na composição poderão entrar como componentes essenciais as substâncias definidas conforme a legislação vigente. Deverá possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a designação: “Fermento Químico” e a seguinte recomendação: “Conserve ao abrigo da umidade” ou “Conserve em ambiente seco”, ou expressões equivalentes. Não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g de amostra.</p> <p>B)Embalagem: em pote plástico. Embalagem de 100 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	UN	2700	R\$ 4,6300	R\$ 12.501,0000
34	<p><b>GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR -</b></p> <p>A)Características: Deverá conter os seguintes ingredientes: aveia, coco, flocos de arroz, germe e fibra de trigo, uva passas, extrato de malte (3%), flocos de milho, gergelim, castanha do Pará. Sem a adição de açúcar, edulcorantes, corantes artificiais e aromatizantes naturais e artificiais. Observação: Não deve conter lactose.</p> <p>B)Embalagem: embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, vedado hermeticamente, contendo no máximo 01 (um) kg, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do</p>	KG	1700	R\$ 39,2300	R\$ 66.691,0000

	<p>produto</p> <p>C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>				
35	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA -</b></p> <p>A) Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes de zero aos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose.</p> <p>B) Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	1000	R\$ 88,4100	R\$ 88.410,0000
36	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO -</b></p> <p>A) Características: Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir dos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose.</p> <p>B) Embalagem: lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima</p>	KG	1000	R\$ 88,8700	R\$ 88.870,0000

	de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).				
37	LEITE INTEGRAL UHT - A) Características: Leite integral processado em usinas de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. Deverá apresentar parâmetros mínimos de qualidade: mínimo de 3% m/v de matéria gorda, mínimo de 8,2% de extrato seco desengordurado (m/m) e acidez de 0,14 a 0,18g de ácido láctico/100ml, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite UHT. B) Embalagem: de 1L, Tetra Pack®. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade, sendo esta de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. C) Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	L	88000	R\$ 6,6500	R\$ 585.200,0000
38	LEITE UHT ZERO LACTOSE - A) Características: Leite, vitaminas (A, C e D), estabilizantes: citrato de sódio (INS 331iii), trifosfato de sódio (INS 451i), monofosfato monossódico (INS 339i) e difosfato dissódico (INS 450i) e enzima lactase. Líquido, cor branca, odor e sabor característicos. B) Embalagem: longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Não contém glúten e lactose. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.	L	3000	R\$ 6,4900	R\$ 19.470,0000

39	<p>MACARRÃO DE ARROZ SEM GLUTEN -</p> <p>A)Características: Massa alimentícia de arroz, tipo parafuso, que pode conter ingredientes como farinha de arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de batata. Isenta de trigo, aveia, cevada ou centeio. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão obtida da mistura de farinha de arroz e água, extrusada, prensada e seca. 100% natural, de coloração amarelada, sem corantes artificiais. Formatação própria da prensagem, de formato curto, tipo parafuso. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.</p> <p>B)Embalagem: primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termos soldado, resistente, com rótulo de acordo com a legislação vigente. Deve conter a expressão: "NÃO CONTEM GLÚTEN", com capacidade de apresentação de 500g.</p>	KG	220	R\$ 12,8300	R\$ 2.822,6000
40	<p>MACARRÃO CABELO DE ANJO -</p> <p>A)Características: Tipo cabelo de anjo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados;</p> <p>Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos.</p> <p>B)Embalagem: primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto</p> <p>C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	900	R\$ 16,4500	R\$ 14.805,0000

41	<p>MACARRÃO DE LETRINHAS -</p> <p>A)Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos ou com sêmola de trigo. A farinha de trigo ou a sêmola de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas;</p> <p>Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos.</p> <p>B)Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto</p> <p>C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	900	R\$ 13,4800	R\$ 12.132,0000
42	<p>MACARRÃO PARAFUSO -</p> <p>A)Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos. A farinha de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas;</p> <p>Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a</p>	KG	4300	R\$ 12,5100	R\$ 53.793,0000

	<p>seguinte designação: Macarrão com ovos. B)Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>				
43	<p>MACARRÃO PENNE - A)Características: Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos. B)Embalagem primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	4100	R\$ 13,0100	R\$ 53.341,0000
44	<p>MANTEIGA COM SAL - A.Características: Manteiga pura com sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes</p>	KG	1500	R\$ 66,9700	R\$ 100.455,0000



	<p>artificiais.</p> <p>B.Embalagem: pesando de 200g a 400g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.</p> <p>C. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>				
45	<p>MARGARINA - A.Características: Vegetal, com sal, com teor de lipídios mínimo de 60%. Deve conter vitamina A ou provitamina A equivalente a, no mínimo 15.000 e, no máximo, 50.000 Unidades Internacionais (UI) de vitamina A, por kg; e poderá conter de 500 a 2.000 UI de vitamina D, por kg. No rótulo deverá constar o teor total de vitamina A em UI por 100g do alimento. 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 atender ao Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade de Margarina e ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.</p> <p>B.Embalagem: com lacre interno de proteção, pesando de 500g a 1 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto</p> <p>C.Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	1400	R\$ 29,6600	R\$ 41.524,0000
46	<p>MELADO DE CANA - A.Característica Técnica: melado extraído da cana de açúcar, primeira qualidade.</p> <p>B.Embalagem: deve estar intacta, de 400 a 500 gramas, com rótulo, dados de</p>	KG	1000	R\$ 22,4300	R\$ 22.430,0000

	identificação. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias.				
47	<p>ÓLEO DE SOJA - A)Características: Refinado, 100% natural. Deverá apresentar aparência, cor, odor e sabor característicos e isento de ranço e outras peculiaridades indesejáveis.</p> <p>B)Embalagem: plástica de 900ml. Validade de no mínimo 12 meses. Deve atender ao Regulamento Técnico Para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais</p> <p>C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	L	4800	R\$ 10,2400	R\$ 49.152,0000
48	<p>POLVILHO AZEDO - Características: Polvilho tipo azedo. Deve ser fabricado a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve 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. Embalagem: bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	KG	1000	R\$ 14,4200	R\$ 14.420,0000
49	<p>POLVILHO DOCE - Características: Polvilho tipo azedo. Deve ser fabricado a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características</p>	KG	1000	R\$ 14,3200	R\$ 14.320,0000

	<p>Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver, e outras legislações pertinentes.</p> <p>B)Embalagem: bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>				
50	<p>SAL - A)Características: refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano.</p> <p>B)Embalagem: Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.</p> <p>C)Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	KG	1900	R\$ 2,2200	R\$ 4.218,0000
51	<p>SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO -</p> <p>A.Características: Suco de uva integral tinto, elaborado a partir do suco das uvas Bordô, com coloração violácea intensa, aroma de variedades marcantes com notas frutadas adocicadas. Não contém conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso.</p> <p>B.Embalagem: vidro com capacidade de 1 litro com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto.</p> <p>C.Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</p>	L	1500	R\$ 17,3000	R\$ 25.950,0000
52	<p>VINAGRE - A.Características: de álcool.</p> <p>B.Embalagem: plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres</p>	L	1100	R\$ 4,0600	R\$ 4.466,0000

	C.Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).				
53	ABACAXI - A) Características: De primeira, sem coroa, in natura, do grupo I (polpa de coloração amarela), de classe três, pesando de 1500 a 1800 gramas a unidade. Fisiologicamente desenvolvido, com frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Serão permitidos os limites máximos de defeitos por categorias conforme legislação vigente.	KG	9200	R\$ 19,8600	R\$ 182.712,0000
54	ABÓBORA - A) Características: Abóbora menina, tamanho médio, pesando entre 900 a 1200 g. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser obtida, armazenada, transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.	KG	1300	R\$ 4,4500	R\$ 5.785,0000
55	AIPIM DESCASCADO - A) Características: cru descascado, congelado, branco ou amarelo, deve ser fresco, de 1ª qualidade, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria e uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1600	R\$ 9,7700	R\$ 15.632,0000
56	ALFACE - A) Características: Qualidade extra, de primeira, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não são permitidos defeitos nas folhas que lhes alterem a conformação e aparência.	KG	700	R\$ 20,9900	R\$ 14.693,0000

57	ALHO DESCASCADO - A.Características Técnicas: alho descascado in natura inteiro, higienizado e resfriado. B.Embalagem: plástica atóxica, resistente e transparente, de 500g devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten, nem traços de leite, lactose e de ovos. Validade: mínimo de 30 dias a partir da data de fabricação.	KG	1500	R\$ 33,9600	R\$ 50.940,0000
58	BANANA BRANCA -- A) Características: Grupo II – Tipo Especial, deve apresentar as características de peso mínimo do cacho (kg), comprimento e diâmetro mínimo dos frutos (mm) de acordo com a legislação vigente. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	KG	11000	R\$ 5,5300	R\$ 60.830,0000
59	BATATA DOCE - A) Características: Raiz tuberculizada lisa comestível de polpa creme tenra, intacta, açucarada e limpa. Pode apresentar-se com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio, típico da variedade. Sem presença de início de brotação. Livre de fertilizantes. Isentos de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica como, por exemplo: rachaduras, cortes na casca, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	KG	2000	R\$ 4,9500	R\$ 9.900,0000
60	BATATA INGLESA - A) Características: limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	KG	14500	R\$ 5,1200	R\$ 74.240,0000
61	BERINJELA - A) Características: de primeira qualidade, in natura, os frutos devem apresentar coloração roxa, com pequenas variações de tonalidades, brilhante, polpa macia e firme, cálice verde	KG	600	R\$ 7,5500	R\$ 4.530,0000

	e sementes ainda tenras, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.				
62	BETERRABA - A) Características: tamanho médio – pesando entre 200 a 300 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, cor e sabor típicos da espécie, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	KG	2300	R\$ 4,8300	R\$ 11.109,0000
63	BRÓCOLIS - A) Características: De primeira, limpo (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde.	KG	1000	R\$ 17,1300	R\$ 17.130,0000
64	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA - A) Características: branca, classe 4 (70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g/unidade e apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	KG	8500	R\$ 4,8900	R\$ 41.565,0000
65	CENOURA - A) Características: Classe: média, tipo: especial, pesando entre 70 a 140 g/unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 de diâmetro. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da	KG	2200	R\$ 4,9600	R\$ 10.912,0000

	espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.				
66	CHUCHU - A) Características: Classe médio, Tipo II ou especial, pesando entre 300 g a 400 g/unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, inseto de pragas, insetos vivos ou mortos e doenças, substâncias nocivas à saúde, e deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	1200	R\$ 4,5100	R\$ 5.412,0000
67	COUVE-FLOR - A) Características: De primeira qualidade, orgânica, limpa (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.	KG	1400	R\$ 18,7300	R\$ 26.222,0000
68	COUVE MANTEIGA - A) Características: de primeira, da variedade manteiga, folhas íntegras, firmes e intactas, ter coloração verde, sem manchas, isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada.	KG	400	R\$ 23,1500	R\$ 9.260,0000
69	ESPINAFRE - A) Características: De Primeira, deverá ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.	KG	300	R\$ 13,1300	R\$ 3.939,0000
70	LARANJA LIMA - A) Características: Grupo I – Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm) – Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com	KG	500	R\$ 5,7200	R\$ 2.860,0000

	coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Observação: Isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.				
71	LARANJA PERA - A) Características: Grupo I, Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm), Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	KG	17500	R\$ 4,9800	R\$ 87.150,0000
72	LIMÃO - A) Características: limão taiti, de primeira, categoria I. deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta, uniforme e em condições adequadas para o consumo. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	KG	1400	R\$ 6,5800	R\$ 9.212,0000
73	MAÇÃ FUJI - A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	KG	18200	R\$ 9,8800	R\$ 179.816,0000
74	MAÇÃ GALA - A) Características: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	KG	500	R\$ 10,2700	R\$ 5.135,0000



75	MAMÃO FORMOSA - A) Características: Qualidade Extra. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não poderá apresentar sujidades, parasitos e larvas.	KG	11200	R\$ 11,2500	R\$ 126.000,0000
76	PEPINO - A. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica, parasitos e larvas.	KG	2000	R\$ 5,4200	R\$ 10.840,0000
77	PÊRA - A. Características: Pêra Packham's Triumph de Primeira. Estrangeira. Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG	8700	R\$ 11,6000	R\$ 100.920,0000
78	PIMENTÃO - A) Características: pimentão verde extra, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	1400	R\$ 10,6300	R\$ 14.882,0000
79	POLPA DE AÇAÍ - A) Características: Açaí processado, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.	KG	1500	R\$ 60,5000	R\$ 90.750,0000

	B)Embalagem: embalados individualmente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega. Apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).				
80	POLPA DE ABACAXI - A)Características: Polpa de abacaxi, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. B)Embalagem: pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.do produto. C)Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	KG	4600	R\$ 55,9700	R\$ 257.462,0000
81	POLPA DE MARACUJÁ - A)Características: Polpa de maracujá, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. B)Embalagem: pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.do produto. C)Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)	KG	5000	R\$ 60,3300	R\$ 301.650,0000
82	POLPA DE MORANGO - A) Características: Polpa de morango, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. B) Embalagem: pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.do produto. C) Registro: apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)	KG	5000	R\$ 59,1700	R\$ 295.850,0000
83	TANGERINA - A) Tangerina- de primeira qualidade, regional, in natura, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo, devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato. Não	KG	2100	R\$ 6,6000	R\$ 13.860,0000

	apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando a sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Características microbiológicas: deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA.				
84	TOMATE -- A) Características: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe médio ou grande (maior que 50 mm de diâmetro transversal do fruto) e Tipo Especial. Deve pesar de 100 a 200 g a unidade, apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	KG	13000	R\$ 7,2300	R\$ 93.990,0000
85	VAGEM - A) Características: curta, tipo extra AA, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte, livre de resíduos de fertilizantes de colheita recente.	KG	1200	R\$ 10,0500	R\$ 12.060,0000
86	BISCOITO DE POLVILHO - A) Características: biscoito de polvilho, contendo: polvilho azedo, sal, gordura natural, e água. B) Embalagem: Embalagem primária: polipropileno ou polietileno, pacotes de até 120g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. C) Rotulagem: o rótulo deve apresentar a inscrição "não contém glúten".	KG	1500	R\$ 67,1900	R\$ 100.785,0000
				Total	R\$ 7.873.068,0000

### ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1 – OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu, composta pelos Centros de Educação Infantil Municipais (CEIM's), Escolas Básicas Municipais (EBM), Grupos Escolares

Municipais (GEM) e Creches Conveniadas, de forma a garantir a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu, no período letivo referente ao ano 2024.

## **2 – JUSTIFICATIVA**

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros para a Alimentação Escolar, contemplando o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a segurança alimentar e nutricional e melhoria do rendimento escolar, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento saudável dos educandos matriculados nas unidades de ensino do Município de Biguaçu.

## **3 – ESPECIFICAÇÕES DAS AQUISIÇÕES OU SERVIÇOS**

Especificações vide Anexo 1.

Os itens que estiverem em desacordo com as especificações contidas neste termo serão recusados e o fornecedor será notificado da recusa para que possa providenciar a correção dos mesmos.

## **4 - DOS RECURSOS**

Esta contratação será custeada com o orçamento da Secretaria Municipal de Educação para o exercício de 2024, por meio das seguintes Ações de Governo:

- a) Alimentação Escolar – Ensino Fundamental;
- b) Alimentação Escolar – Educação Infantil – Pré-Escola
- c) Alimentação Escolar – Educação Infantil – Creche

## **5 – LOCAL E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

O prazo para entrega dos produtos será de 7 (sete) dias após o recebimento do pedido pela empresa. Os produtos serão entregues em cada uma das unidades de ensino, conforme endereços e horários contidos no Anexo 2.

## **6 – CRONOGRAMA DE FORNECIMENTO OU PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

Para garantir a qualidade dos alimentos recebidos, as entregas serão realizadas de forma parcelada, sendo semanal, quinzenal ou mensalmente, de acordo com o tempo de durabilidade de cada gênero alimentício. Assim, os produtos deverão ser entregues obedecendo à seguinte periodicidade:

- Pães (CEIM's) e hortifrutigranjeiros: semanalmente,
- Pães (escolas), polpas, carnes, frango e ovos: quinzenalmente,
- Alimentos não-perecíveis (estoque seco) e derivados lácteos: mensalmente.

Os alimentos referentes a entrega semanal são entregues em quantidade específica para cada instituição de ensino, de modo que tais alimentos devam ser consumidos em sua totalidade dentro daquela semana, garantindo sua qualidade e segurança alimentar. Os demais itens (entrega quinzenal e mensal), podem sofrer alterações de quantidades, devido a realização de controles de estoque que visam a manutenção de quantidades adequadas de alimentos nas Instituições e, desta forma, não ocorra falta ou excesso de nenhum produto.

## **7 – CRONOGRAMA DE PAGAMENTO:**

O cronograma de pagamento será de acordo com o cronograma do Setor de Tesouraria, após o recebimento definitivo da nota fiscal com discriminação dos produtos e quantidades entregues, número do processo licitatório e Solicitação de Fornecimento. Deverão ser enviados também, as guias de entrega, carimbadas e assinadas.

## **8 – VIGÊNCIA**

O presente processo terá vigência de 12 meses, a partir da assinatura da Ata de registro e contrato.

## **9 – DA ENTREGA**

O prazo para entrega dos produtos será de 7 (sete) dias após o recebimento do pedido pela empresa.

Todos os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de primeira qualidade e estão sujeitos a amplo teste de qualidade, reservando-se o CONTRATANTE, o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando a CONTRATADA a promover a sua substituição sem qualquer ônus adicional no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas e sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas em Lei.

## **10 – GESTOR/FISCAL DO CONTRATO/ RESPONSÁVEL TÉCNICO**

O Gestor do Contrato é o Secretário de Educação, Oscar Silva Neto e a Fiscal do Contrato é a Nutricionista Responsável Técnica Monalisa Cenci, matrícula 8405.

## **11 – CONDIÇÕES GERAIS**

As empresas vencedoras deste processo deverão apresentar um atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito privado ou público que comprove a empresa licitante ter fornecido produtos compatíveis em características com o objeto licitado. Apresentar alvará sanitário do distribuidor/fornecedor.

Com relação às amostras, serão entregues conforme itens descritos abaixo, num prazo de 03 (três) dias úteis, na Gerência de Alimentação Escolar, localizado na Rua Getúlio Vargas, nº 72 – Centro Comercial e Residencial Kiliano Kremer, 1º andar - 88103-400 – Centro – Biguaçu – SC, das 14 às 17 horas.

As empresas vencedoras que não apresentarem amostra estão passíveis de punição de acordo com as penalidades descritas no Edital.

Para os itens: 1 a 14, 18, 20 a 23, 26, 30, 31, 34 a 37, 40 a 45, 47, 50 e 52 o fornecedor deverá apresentar amostra do produto e entregar a seguinte documentação impressa e digital: ficha técnica com

informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou centros habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e/ ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), conforme RESOLUÇÃO Nº. 15/2003 do FNDE. As análises dos laudos deverão ser de acordo com o Anexo 1. Os laudos deverão ter data inferior a 12 (doze) meses da data da entrega das amostras.

Para os itens 3 a 10, 37 e 44, além de apresentar a amostra com todos os documentos acima mencionados, o fornecedor deverá apresentar Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.

Para os itens 15 a 17, 19, 24, 25, 27 a 29, 32, 33, 38, 39, 46, 48, 49, 51, 57, 79 a 82 e 86, o fornecedor deverá apresentar amostra e ficha técnica, não havendo necessidade de apresentar laudos.

Todos os produtos serão avaliados pelas Nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação. Os alimentos ficarão em poder da Gerência de Alimentação Escolar para análise e degustação. Conforme RESOLUÇÕES/FNDE/CD/Nºs 38 de 16/07/2009 e 06 de 08/05/2020 as amostras poderão ser submetidas à Teste de Aceitabilidade. Tais análises possuem caráter eliminatório.

O Município de Biguaçu, através da Secretaria Municipal de Educação, reserva-se o direito de adquirir total ou parcialmente qualquer dos itens propostos ou rejeitar se os produtos estiverem em desacordo com a legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA e/ou MAPA.

Durante a entrega dos gêneros alimentícios, os entregadores deverão utilizar boné ou touca, além de higiene pessoal adequada, conforme a RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelecem procedimentos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, visando promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias nos serviços de alimentação, bem como a Resolução do FNDE/CD nº38 de 16/07/2009, que estabelece critérios para a execução do PNAE, sendo o controle de qualidade da alimentação servida um desses critérios.

Além disso, os entregadores e motoristas deverão possuir Atestado de Saúde com data inferior a 12 meses. Os veículos de entrega deverão possuir Alvará Sanitário.

A entrega deverá ser realizada no prazo máximo de 24 horas após a data estabelecida na guia de entrega.

**Oscar Silva Neto**  
**Secretário de Educação**

**Monalisa Cenci**  
**Nutricionista / CRN10-0775**

ANEXOS

## ANEXO 1: Especificações para aquisição de alimentos para a Alimentação Escolar do Município de Biguaçu

Nº.	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
1.	<b>PÃO SOVADO FIBRAS</b>	<p><b>A) Características:</b> Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, essência de manteiga, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio, fatiado. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Pacotes contendo no mínimo 20 fatias e peso líquido de 500 g.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	4.500 kg
2.	<b>PÃO BISNAGUINHA</b>	<p><b>A) Características:</b> Deverá ser produzido a partir de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, sal refinado, açúcar refinado, gordura vegetal, fermento biológico, reforçador de massa e conservador propionato de cálcio. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de</p>	4.500 kg

		<p>Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Não deverá conter lactose.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico, virgem, isenta de contaminantes e aprovados para contato com alimentos. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto (20 gramas por bisnaguinha).</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	
3.	<b>FRANGO CONGELADO (IQF)</b>	<p><b>A) Características:</b> tipo sobrecoxa, congelado individualmente, não deve apresentar sinais de descongelamento, grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade. É o produto obtido em ato contínuo de transporte para o túnel de congelamento pelo processo IQF – “INDIVIDUAL QUICK-FROZEN”. O Frango para a elaboração deve ser submetido aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal” – MAPA.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termosoldagem, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. <b>Peso Líquido:</b> 1kg</p> <p><b>C) Rotulagem:</b> Etiqueta constando data de fabricação, carimbo de inspeção, peso e data de validade.</p> <p><b>D) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	30.600 kg



		<p>Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p><b>E) Amostra:</b> Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	
4.	<b>CARNE BOVINA EM CUBOS</b>	<p><b>A) Características:</b> peça de carne bovina dianteira, de segunda (paleta), <b>em cubos</b>, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, <b>percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos.</b> Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados.</p> <p><b>C) Rotulagem:</b> etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade.</p> <p><b>D) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p><b>E) Amostra:</b> Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	15.800 Kg

5.	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b>	<p><b>A) Características:</b> peça de carne bovina patinho, moída, congelada, proveniente de machos da espécie bovina, carne de cor vermelho-cereja, elástica, firme e com odor característico, sadia; sem osso, sem sebo, percentual de tecido adiposo máximo admitido de 10% por peça, sem cartilagens, nervos, tendões e aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Não deve apresentar sinais de descongelamento, com grandes cristais de gelo, amolecimento do produto ou presença de umidade.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> embaladas à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente, em pacotes de 1 kg, lacrados;</p> <p><b>C) Rotulagem:</b> etiqueta constando o tipo de carne embalada, data da embalagem e validade.</p> <p><b>D) Amostra:</b> Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p><b>E) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p><b>F) Amostra:</b> Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	15.200 Kg
6.	<b>CARNE CONGELADA SUÍNO SEM OSSO E</b>	<p><b>A) Características Técnicas:</b> Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. O produto deverá ser</p>	10.000 Kg

	<b>SEM PELE – LOMBO EM CUBOS</b>	<p>obtido exclusivamente de carne suína, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Apresentação: em cubos com dimensões de aproximadamente 2,5 cm por 2,5 cm.</p> <p><b>B) Embalagem primária:</b> à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p><b>D) Amostra:</b> Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	
--	--------------------------------------	---	--

7.	OVO	<p><b>A) Característica:</b> Ovos de galinha, frescos, tipo especial ou grande, vermelhos, de 55 a 60 g de peso por unidade.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> Caixas de papelão fechadas contendo 1 dúzia por caixa. Esta deve apresentar rótulo e especificações na embalagem, com data de fabricação e de validade.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p><b>D) Amostra:</b> Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega.</p> <p><b>E) Referências:</b> Decreto-lei nº. 3.748 de 12/07/93, art. 687 MAPA, RDC nº. 175, de 8 de julho de 2003 ANVISA.</p>	8.600 dúzias
8.	IOGURTE	<p><b>A) Característica:</b> Iogurte parcialmente desnatado ou batido integral, sabor morango e/ou coco e/ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa ou preparado de frutas e estabilizante.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da</p>	14.500 litros

		<p>entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p> <p><b>D) Amostra:</b> Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.</p>	
9.	<b>IOGURTE NATURAL</b>	<p><b>A) Característica:</b> Produzido com leite desnatado, não contém estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p>	13.700 litros

		<p><b>D) Amostra:</b> Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.</p>	
10.	<b>QUEIJO MUSSARELA</b>	<p><b>A) Características:</b> Fatiado, sendo cada fatia separada por folhas de plástico atóxico. Apresentando consistência semi-dura, rígida, cor branco creme homogênea, odor característico, sabor suave, levemente salgado, embalagem crayovacada. Elaborado com leite pasteurizado e padronizado, acificado por cultivos de bactérias lácteas selecionadas. Deve apresentar massa lisa e fechada. Não deve possuir crosta nem olhaduras. Deve apresentar umidade máxima de 60% e matéria gorda em extrato seco mínima de 35%. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza e deve obedecer ao padrão da Legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e outras existentes. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> em pacotes de plástico atóxico, transparente, resistente, com peso líquido de 400 a 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, a qual não será aceita. A Temperatura no recebimento do produto deve ser de no máximo 10°C. Deve apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado.</p>	1.500 kg

		D) <b>Amostra:</b> Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.	
11.	<b>ACHOCOLATADO</b>	<p>A) <b>Características:</b> instantâneo, enriquecido com vitaminas, deverá conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau alcalino lecitinado, aromatizante, sal. Deverá apresentar em sua composição vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D, E , PP (niacina)), <b>sem glúten e sem lactose</b>. <b>Embalagem:</b> plástica de 400g a 1 kg, contendo data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto</p> <p>B) <b>Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	4.800 kg
12.	<b>AÇÚCAR</b>	<p>A) <b>Características:</b> Refinado, amorfo, de primeira, isento de sujidades, fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e larvas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce.</p> <p>B) <b>Embalagem:</b> O rótulo deve trazer a denominação <u>açúcar refinado</u>. Embalagem: Plástica, pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p>C) <b>Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	10.900 kg
13.	<b>AMIDO DE MILHO</b>	A) <b>Características:</b> Deverá ser fabricado a partir de grãos de milho, isentos de matéria terrosa e parasitas, e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada e rançosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação;	550 kg

		<p>Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar.</p> <p><b>B) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	
14.	<b>ARROZ ORGÂNICO AGROECOLÓGICO</b>	<p><b>A) Características:</b> beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I; umidade máxima de 14%. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo.</p> <p><b>B) Embalagem primária:</b> sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 Kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 Kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	22.000 kg
15.	<b>BEBIDA À BASE DE SOJA ORIGINAL</b>	<p><b>A) Características:</b> bebida não alcoólica, isenta de lactose e de glúten, pronta para o consumo, sabor original, enriquecida de cálcio e vitaminas, apresentando mínimo de 3,0% de proteína.</p> <p><b>b) Embalagem:</b> de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto</p>	1.000 litros
16.	<b>BEBIDA À BASE DE SOJA SABORES</b>	<p><b>A) Características:</b> bebida não alcoólica, produto isento de lactose e de glúten, pronto para o consumo, sabores morango, maçã e chocolate, enriquecido de cálcio e vitamina, apresentando mínimo de 3,0% de proteína.</p>	1.000 litros



	<b>MORANGO, MAÇÃ E CHOCOLATE</b>	<b>b) Embalagem:</b> de até 1 litro. validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	
<b>17.</b>	<b>BISCOITO CASEIRO</b>	<p><b>A)</b> Biscoito tipo caseiro, de fabricação artesanal, que apresente entre os ingredientes: farinha de trigo, farinha de milho, farinha de trigo integral, açúcar, manteiga, ovo, leite. Sabores variados, sendo coco, milho, tâmaras, chia, maisena e polvilho.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> pacotes contendo de 300 gramas a 1 quilograma. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto.</p>	1.700 kg
<b>18.</b>	<b>BISCOITO DOCE SEM LACTOSE</b>	<p><b>A) Características:</b> Tipo <b>Maria</b>, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, açúcar, estabilizante lecitina de soja, sal e fermentos químicos. <b>Observação:</b> Deverá ter a alegação de “sem lactose”. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios máximo de 10%.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	3.800 kg
<b>19.</b>	<b>BISCOITO DOCE E SEM GLÚTEN</b>	<p><b>A) Características:</b> Tipo <b>broa</b>, contendo amido de milho, açúcar, ovos e fermento químico. Sabores variados entre eles: laranja, coco, chocolate e tradicional.</p> <p><b>Observação:</b> Não deve conter glúten conforme Portaria SVS/MS nº. 29 de 13/01/1998. Não poderá apresentar biscoitos quebrados, sendo rejeitados os</p>	220 kg

		<p>biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> plástica, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p><b>C) Rotulagem:</b> o rótulo deve apresentar a inscrição “<b>não contém glúten</b>”.</p>	
20.	<b>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO SEM LACTOSE</b>	<p><b>A) Características:</b> Biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, estabilizante, aroma de coco, fermentos químicos, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol. Deverá ter a alegação de “sem lactose”.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> Embalagem primária: polipropileno ou polietileno, pacotes de até 500g.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	1.700 kg
21.	<b>BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE</b>	<p><b>A) Características:</b> Tipo <b>cream cracker</b>, contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. <b>Observação:</b> Deverá ter a alegação de “sem lactose”. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados, sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos. Deverá apresentar ausência de sujidades, parasitos e larvas, assim como, umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> plástica, com dupla proteção, contendo até 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	3.800 kg

		<p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	
22.	<p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TRADICIONAL</b></p>	<p><b>A) Características:</b> Qualidade Superior. Tipo Tradicional. Deve ser constituído por grãos tipo 6 COB homogêneos torrados (torra média ou torra clássica) procedentes de espécies de vegetais genuínos, são e limpos. Classificação: entre 10 e 15% de PVA (grãos pretos, verdes ou ardidos). Deverá apresentar umidade máxima de 5% (g/100g). Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Ponto de Torra: média; Bebida: Dura, isento de gosto Rio zona; Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou Intenso; Nível mínimo de qualidade: 6,0 pontos, na escala de zero a dez. Aspecto: sabor e cheiro próprio. Deve apresentar ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas. Com selo de pureza ABIC de qualidade superior ou Laudo de Controle de qualidade emitido por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde, ou creditado pelo Ministério da Agricultura ou pelo INMETRO.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> Pacotes de 500 gramas, contendo impressos a composição do produto, ingredientes, nome do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Empacotado a vácuo. Validade de no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve conter o selo FSC e os dados acima citados como nível de torra, qualidade, aroma, corpo, sabor, tipo de café e as informações nutricionais.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	2.500 kg

23.	<b>CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU</b>	<p><b>A. Características:</b> Ingredientes: Chocolate em pó solúvel (50% cacau), açúcar orgânico e vitaminas. Podendo conter outras substâncias desde que declaradas e de acordo a legislação vigente. Umidade máxima de 3,0 %. O produto deve possibilitar o preparo de bebidas quentes e frias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p> <p><b>B. Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno resistentes, termossoldados, atóxicos, podendo conter embalagem secundária caixa de papel, contendo 200g de peso líquido. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.</p> <p><b>C. Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	1.900 kg
24.	<b>COLORAU</b>	<p><b>A) Características:</b> Deverá conter fubá ou farinha de mandioca, com semente de urucum em pó. Não deverá conter sujidades, parasitos ou larvas. Não deve apresentar-se rançoso. Deve ter aspecto como pó fino, coloração alaranjada, cheiro e sabor próprio.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> de 500g ou 1 kg. Prazo de validade: no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	850 kg
25.	<b>DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR - (POTE DE VIDRO)</b>	<p><b>A. Características:</b> doce de banana sem açúcar. Deve apresentar banana como ingrediente. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. 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.</p>	500 kg

		<b>B. Embalagem:</b> a embalagem primária deverá ser em potes de vidro, atóxica e com lacre de proteção, de 300 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	
26.	<b>DOCE DE FRUTA ORGÂNICO</b>	<p><b>A) Características:</b> sabores variados. Deve apresentar fruta orgânica em seus ingredientes, além de açúcar orgânico, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. Não conter glúten, lactose e corantes artificiais. 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. Apresentar documento emitido por certificadora de produtos orgânicos que comprove que o produto é agroecológico, e selo de qualidade de produto orgânico no rótulo.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> a embalagem primária deverá ser em potes plásticos, atóxica e com lacre de proteção, de 400 a 500 gramas. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	1.000 kg

27.	FARINHA DE ARROZ	<p><b>A) Características:</b> produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus <b>subprodutos</b>, evitando assim, a contaminação de glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos do arroz.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> primária devidamente rotulada, de acordo com a legislação vigente, sacos de polietileno, incolores e atóxicos, resistentes, termossoldados, com capacidade de 1 kg. Deve conter a expressão “não contém glúten”. Embalagem secundária: sacos de polietileno, incolor, atóxico com capacidade de 30 kg.</p>	220 kg
28.	FARINHA DE MANDIOCA	<p><b>A) Características:</b> Grupo seca, subgrupo fina, classe branca. Deve ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve ser isenta do radical cianeto. Deve ser obtida, processada, embalada, armazenada, transportada e conservada em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve 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.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p><b>C) Referências:</b> Portaria nº. 554 de 30/08/95 MAPA, RDC nº. 263 de 22/09/2005 ANVISA, RDC nº 175 de 08/07/2003 ANVISA, RDC nº. 12 de 02/01/2001 ANVISA.</p>	2.000 kg
29.	FARINHA DE MILHO	<p><b>A) Características: Tipo Fubá</b> - Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, fina. Não deverá conter sujidades ou matérias estranhas. É obrigatória a</p>	2.000 kg

		<p>adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecerem no mínimo 4,2mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico: umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Devem ser designadas usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> deverá estar intacta em pacotes de polietileno, transparentes e bem vedados, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.</p>	
30.	<b>FARINHA DE TRIGO</b>	<p><b>A) Características:</b> Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada nem rançosa. Com informação nutricional. É obrigatória a adição de ferro e ácido fólico, devendo cada 100g de farinha de trigo fornecer no mínimo 4,2 mg de Ferro e 150mcg de ácido fólico. Deve ser designada usando-se o nome convencional do produto, seguido de uma das seguintes expressões: fortificada (o) com Ferro e ácido fólico ou enriquecida (o) com Ferro e ácido fólico ou rica (o) em Ferro e ácido fólico. Deverá apresentar como requisito específico umidade máxima de 15% (g/100g). Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar.</p>	7.500 kg

		<p><b>B) Embalagem:</b> plástica, de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	
31.	FEIJÃO	<p><b>A) Características:</b> Grupo I, classe preto e tipo I. O feijão deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido. Percentual de tolerância máximo de defeitos graves e leves de acordo com o estabelecido na legislação vigente. A umidade máxima tolerada de até 15%.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	9.000 kg
32.	FERMENTO BIOLÓGICO	<p><b>A) Características:</b> Tipo seco: deve apresentar-se em pó, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis, com coloração do branco ao castanho claro, cheiro e sabor próprio. Deverá apresentar como características físico-químicas: umidade máxima de 12% p/p e poder fermentativo – mínimo de 800 ml de dióxido de carbono em 2 horas. Deverá ser fabricado com matérias primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos de vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição, nem possuir cheiro amorfo e sabor amargo. No rótulo deverá constar a denominação “Fermento Biológico Seco”.</p>	45 kg



		<b>B) Embalagem:</b> pacotes de aproximadamente 10 g. Validade: De no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.	
33.	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b>	<p><b>A) Características:</b> Na composição poderão entrar como componentes essenciais as substâncias definidas conforme a legislação vigente. Deverá possuir aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No rótulo deverá constar a designação: “Fermento Químico” e a seguinte recomendação: “Conserve ao abrigo da umidade” ou “Conserve em ambiente seco”, ou expressões equivalentes. Não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g de amostra.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> em pote plástico. Embalagem de 100 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	2.700 unidades
34.	<b>GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b>	<p><b>A) Características:</b> Deverá conter os seguintes ingredientes: aveia, coco, flocos de arroz, germe e fibra de trigo, uva passas, extrato de malte (3%), flocos de milho, gergelim, castanha do Pará. Sem a adição de açúcar, edulcorantes, corantes artificiais e aromatizantes naturais e artificiais. Observação: Não deve conter lactose.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, vedado hermeticamente, contendo no máximo 01 (um) kg, devidamente rotulado, conforme legislação vigente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	1.700 kg
35.	<b>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA</b>	<b>A) Características:</b> Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes de zero aos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do	1.000 kg

		<p>soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	
36.	<b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO</b>	<p><b>A) Características:</b> Fórmula infantil modificada, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir dos seis meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> lata de 400 gramas. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por</p>	1.000 kg

		laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
37.	<b>LEITE INTEGRAL UHT</b>	<p><b>A) Características:</b> Leite integral processado em usinas de beneficiamento através do sistema <i>Ultra High Temperature</i> (UHT) com fiscalização permanente. Deverá apresentar parâmetros mínimos de qualidade: mínimo de 3% m/v de matéria gorda, mínimo de 8,2% de extrato seco desengordurado (m/m) e acidez de 0,14 a 0,18g de ácido láctico/100ml, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite UHT.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> de 1L, Tetra Pack®. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade, sendo esta de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	88.000 litros
38.	<b>LEITE UHT ZERO LACTOSE</b>	<p><b>A) Características:</b> Leite, vitaminas (A, C e D), estabilizantes: citrato de sódio (INS 331iii), trifosfato de sódio (INS 451i), e difosfato dissódico (INS 450i) e enzima lactase. Líquido, cor branca, odor e sabor característicos.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Não contém glúten e lactose. Produto deverá conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p>	3.000 litros

39.	<b>MACARRÃO DE ARROZ SEM GLUTEN</b>	<p><b>A) Características:</b> Massa alimentícia de arroz, tipo parafuso, que pode conter ingredientes como farinha de arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de batata. Isenta de trigo, aveia, cevada ou centeio. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão obtida da mistura de farinha de arroz e água, extrusada, prensada e seca. 100% natural, de coloração amarelada, sem corantes artificiais. Formatação própria da prensagem, de formato curto, tipo parafuso. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termos soldado, resistente, com rótulo de acordo com a legislação vigente. Deve conter a expressão: “NÃO CONTEM GLÚTEN”, com capacidade de apresentação de 500g.</p>	220 kg
40.	<b>MACARRÃO CABELO DE ANJO</b>	<p><b>A) Características:</b> Tipo cabelo de anjo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos Específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> primária: sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por</p>	900 kg

		laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
41.	<b>MACARRÃO DE LETRINHAS</b>	<p><b>A) Características:</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos ou com sêmola de trigo. A farinha de trigo ou a sêmola de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos.</p> <p><b>B) Embalagem primária:</b> sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	900 kg
42.	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b>	<p><b>A) Características:</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos. A farinha de trigo deve ser enriquecida com Ferro e Ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Após o cozimento deverão apresentar cortes soltos, de consistência macia, porém não papa ou pegajosa. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação;</p>	4.300 kg

		<p>Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. Ao apresentar ovos em sua composição, no rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos.</p> <p><b>B) Embalagem primária:</b> sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	
43.	MACARRÃO PENNE	<p><b>A) Características:</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Com ovos, farinha de trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico. Ao serem colocadas na água não deverão turvá-la antes da cocção, não deverão apresentar-se fermentadas ou rançosas. Deverá atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia e Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar. No rótulo deverá constar a seguinte designação: Macarrão com ovos.</p> <p><b>B) Embalagem primária:</b> sacos de polietileno transparentes, atóxicos, termos soldados, deve estar intacta, pacotes de 500 g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por</p>	4.100 kg

		laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).	
44.	<b>MANTEIGA COM SAL</b>	<p><b>A) Características:</b> Manteiga pura com sal. Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> pesando de 200g a 400g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	1.500 kg
45.	<b>MARGARINA</b>	<p><b>A) Características:</b> Vegetal, com sal, com teor de lipídios mínimo de 60%. Deve conter vitamina A ou provitamina A equivalente a, no mínimo 15.000 e, no máximo, 50.000 Unidades Internacionais (UI) de vitamina A, por kg; e poderá conter de 500 a 2.000 UI de vitamina D, por kg. No rótulo deverá constar o teor total de vitamina A em UI por 100g do alimento. 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.</p>	1.400 kg

		<p>Deve atender ao Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade de Margarina e ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> com lacre interno de proteção, pesando de 500g a 1 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	
46.	MELADO DE CANA	<p><b>A) Característica Técnica:</b> melado extraído da cana de açúcar, primeira qualidade.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> deve estar intacta, de 400 a 500 gramas, com rótulo, dados de identificação. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias.</p>	1.000 kg
47.	ÓLEO DE SOJA	<p><b>A) Características:</b> Refinado, 100% natural. Deverá apresentar aparência, cor, odor e sabor característicos e isento de ranço e outras peculiaridades indesejáveis.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> plástica de 900ml. Validade de no mínimo 12 meses. Deve atender ao Regulamento Técnico Para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	4.800 unidades
48.	POLVILHO AZEDO	<p><b>A) Características:</b> Polvilho tipo azedo. Deve ser fabricado a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a</p>	1.000 kg



		<p>saúde do consumidor. Deve 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.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	
49.	<b>POLVILHO DOCE</b>	<p><b>A) Características:</b> Polvilho tipo azedo. Deve ser fabricado a partir de matérias primas limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve 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.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> bem vedada, de até 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto.</p>	1.000 kg
50.	<b>SAL</b>	<p><b>A) Características:</b> refinado, iodado, não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas, e deve obedecer aos padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Umidade máxima de 0,2%. Deverá conter teor igual ou superior a 20mg até o limite máximo de 60mg de iodo por kg do produto. A empresa fabricante deve seguir os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação recomendados para estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano.</p>	1.900 kg

		<p><b>B) Embalagem:</b> Pacotes de 01 kg. Validade de no mínimo 90 dias da data de entrega do produto.</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	
51.	<b>SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO</b>	<p><b>A) Características:</b> Suco de uva integral tinto, elaborado a partir do suco das uvas Bordô, com coloração violácea intensa, aroma de variedades marcantes com notas frutadas adocicadas. Não contém conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> vidro com capacidade de 1 litro com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto.</p> <p><b>C) Registro:</b> apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)</p>	1.500 L
52.	<b>VINAGRE</b>	<p><b>A) Características:</b> de álcool.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> plástica de 700 ml a 1 litro. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deve apresentar-se inviolada, sem nenhum vazamento e sem estufamento, conforme o Manual de Métodos de Análises de Bebidas e Vinagres</p> <p><b>C) Documentação:</b> Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).</p>	1.100 unidades
53.	<b>ABACAXI</b>	<p><b>A) Características:</b> De primeira, <b>sem coroa</b>, <i>in natura</i>, do grupo I (polpa de coloração amarela), de classe três, pesando de 1500 a 1800 gramas a unidade.</p>	9.200 kg

		Fisiologicamente desenvolvido, com frutos perfeitos, sãos, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Serão permitidos os limites máximos de defeitos por categorias conforme legislação vigente.	
54.	<b>ABÓBORA</b>	<b>A) Características:</b> Abóbora menina, tamanho médio, pesando entre 900 a 1200 g. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser obtida, armazenada, transportada e conservada em condições que não produza, desenvolva e ou agregue substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.	1.300 kg
55.	<b>AIPIM DESCASCADO</b>	<b>A) Características:</b> cru descascado, congelado, branco ou amarelo, deve ser fresco, de 1ª qualidade, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria e uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	1.600 kg
56.	<b>ALFACE</b>	<b>A) Características:</b> Qualidade extra, de primeira, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não são permitidos defeitos nas folhas que lhes alterem a conformação e aparência.	700 kg
57.	<b>ALHO DESCASCADO</b>	<b>A) Características Técnicas:</b> alho descascado in natura inteiro, higienizado e resfriado. <b>B) Embalagem:</b> plástica atóxica, resistente e transparente, de 500g devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Não deve conter glúten, nem	1.500 kg

		traços de leite, lactose e de ovos. Validade: mínimo de 30 dias a partir da data de fabricação.	
58.	<b>BANANA BRANCA</b>	<b>A) Características:</b> Grupo II – Tipo Especial, deve apresentar as características de peso mínimo do cacho (kg), comprimento e diâmetro mínimo dos frutos (mm) de acordo com a legislação vigente. Deve estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	11.000 kg
59.	<b>BATATA DOCE</b>	<b>A) Características:</b> Raiz tuberculizada lisa comestível de polpa creme tenra, intacta, açucarada e limpa. Pode apresentar-se com a pele rosada ou roxa, com tamanho grande ou médio, típico da variedade. Sem presença de início de brotação. Livre de fertilizantes. Isentos de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica como, por exemplo: rachaduras, cortes na casca, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	2.000 kg
60.	<b>BATATA INGLESA</b>	<b>A) Características:</b> limpa – Classe 2, Tipo especial, deve apresentar de 45 a 85 mm de diâmetro transversal, e pesar entre 100 a 300 g/unidade. Deve apresentar limite máximo de defeitos conforme descrito na legislação vigente. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	14.500 kg
61.	<b>BERINJELA</b>	<b>A) Características:</b> de primeira qualidade, in natura, os frutos devem apresentar coloração roxa, com pequenas variações de tonalidades, brilhante, polpa macia e firme, cálice verde e sementes ainda tenras, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em	600 kg

		condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	
62.	<b>BETERRABA</b>	<b>A) Características:</b> tamanho médio – pesando entre 200 a 300 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, cor e sabor típicos da espécie, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	2.300 kg
63.	<b>BRÓCOLIS</b>	<b>A) Características:</b> De primeira, limpo (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde.	1.000 kg
64.	<b>CEBOLA DE CABEÇA BRANCA</b>	<b>A) Características:</b> branca, classe 4 (70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial. Deve pesar de 100 a 200 g/unidade e apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	8.500 kg
65.	<b>CENOURA</b>	<b>A) Características:</b> Classe: média, tipo: especial, pesando entre 70 a 140 g/unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 de diâmetro. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de	2.200 kg

		conservação e maturação. Deve apresentar cor e sabor típicos da espécie e estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	
66.	CHUCHU	<b>A) Características:</b> Classe médio, Tipo II ou especial, pesando entre 300 g a 400 g/unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, inseto de pragas, insetos vivos ou mortos e doenças, substâncias nocivas à saúde, e deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	1.200 kg
67.	COUVE-FLOR	<b>A) Características:</b> De primeira qualidade, orgânica, limpa (sem talos e folhas), molhos pequenos, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor próprios, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas ou doenças, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas, larvas e substâncias nocivas à saúde. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.	1.400 kg
68.	COUVE MANTEIGA	<b>A) Características:</b> de primeira, da variedade manteiga, folhas íntegras, firmes e intactas, ter coloração verde, sem manchas, isentas de material terroso, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar coroa amarelada.	400 kg
69.	ESPINAFRE	<b>A) Características:</b> De Primeira, deverá ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não se apresentar com folhas amareladas e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.	300 kg

70.	LARANJA LIMA	<b>A) Características:</b> Grupo I – Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm) – Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Observação: Isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.	500 kg
71.	LARANJA PERA	<b>A) Características:</b> Grupo I, Classe: 4 a 9 (de 60 a 85 mm), Tipo especial. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve estar isenta de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde.	17.500 kg
72.	LIMÃO	<b>A) Características:</b> limão taiti, de primeira, categoria I. deverá estar fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta, uniforme e em condições adequadas para o consumo. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças.	1.400 kg
73.	MAÇÃ FUJI	<b>A) Características:</b> Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	18.200 kg

74.	MAÇÃ GALA	<b>A) Características:</b> Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou categoria: 1 (um). Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes e não deve haver insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	500 kg
75.	MAMÃO FORMOSA	<b>A) Características:</b> Qualidade Extra. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não poderá apresentar sujidades, parasitos e larvas.	11.200 kg
76.	PEPINO	<b>A) Características:</b> de primeira qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de manchas, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica, parasitos e larvas.	2.000 kg
77.	PÊRA	<b>A) Características:</b> Pêra Packham's Triumph de Primeira. Estrangeira. Deverá ter tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes; -serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar	8.700 kg



		em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	
78.	PIMENTÃO	<b>A) Características:</b> pimentão verde extra, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, tamanho médio e coloração uniforme. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	1.400 kg
79.	POLPA DE AÇAI	<b>A) Características:</b> Açaí processado, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. <b>B) Embalagem:</b> embalados individualmente. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega. Apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).	1.500 Kg
80.	POLPA DE ABACAXI	<b>A) Características:</b> Polpa de abacaxi, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. <b>B) Embalagem:</b> pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega do produto. <b>C) Registro:</b> apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)	4.600 kg
81.	POLPA DE MARACUJÁ	<b>A) Características:</b> Polpa de maracujá, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso. <b>B) Embalagem:</b> pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de	5.000 kg

		<p>fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.do produto.</p> <p><b>C) Registro:</b> apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)</p>	
82.	<b>POLPA DE MORANGO</b>	<p><b>A) Características:</b> Polpa de morango, sem açúcar, congelada. Não contêm conservantes, nem estabilizantes, nem corantes. Não alcoólico, não fermentado, não gasoso.</p> <p><b>B) Embalagem:</b> pacotes contendo até 01 Kg, embalados em saco plástico transparente e resistente, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data da entrega.do produto.</p> <p><b>C) Registro:</b> apresentar Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)</p>	5.000 kg
83.	<b>TANGERINA</b>	<p><b>A)</b> Tangerina- de primeira qualidade, regional, in natura, oriunda de plantas sadias, destinado ao consumo, devendo se apresentar fresco, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentado grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando-se em condições adequadas para o consumo imediato. Não apresentarem lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos afetando a sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes.          Características microbiológicas: deverão obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA.</p>	2.100 Kg
84.	<b>TOMATE</b>	<p><b>A) Características:</b> Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe médio ou grande (maior que 50 mm de diâmetro transversal do fruto) e Tipo Especial. Deve pesar de 100 a 200 g a unidade, apresentar as</p>	13.000 kg

		características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Não deve apresentar insetos vivos ou mortos e substâncias nocivas à saúde.	
85.	VAGEM	<b>A) Características:</b> curta, tipo extra AA, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou transporte, livre de resíduos de fertilizantes de colheita recente.	1.200 kg
86	BISCOITO DE POLVILHO	<b>A) Características:</b> biscoito de polvilho, contendo: polvilho azedo, sal, gordura natural, e água. <b>B) Embalagem:</b> Embalagem primária: polipropileno ou polietileno, pacotes de até 120g. Validade de no mínimo 90 dias a partir da data de entrega do produto. <b>C) Rotulagem:</b> o rótulo deve apresentar a inscrição “ <b>não contém glúten</b> ”.	1.500 kg

\*Valor unitário conforme média de orçamentos.

**ANEXO 2: Lista de Endereços das Instituições Escolares do Município de Biguaçu**

<b>ESCOLAS MUNICIPAIS</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>TELEFONES</b>
EBM Celina Dias	Estrada Geral de Três Riachos – Limeira	3094-4155
EBM Fernando B. Viegas de Amorim	Loteamento Castelo – Jardim Janaína	3094-4149
EBM Manoel Roldão das Neves	Encruzilhada de Três Riachos, km 8 – Zona Rural	3094-4151
EBM Prof. Donato Alípio de Campos	Rua Treze de Maio, km 2 – Prado	3094-4153
GEM Célia Lisboa dos Santos	Morro da Boa Vista, km 2, nº 900	3094-4150
EBM Ruth Faria dos Reis	Morro da Bina – Próximo ao Motel Dallas	3094-4140
E.B.M. Olga de Andrade Borgonovo	Rua Belmira Mafra Vieira – Bom Viver	3094-4152
EIEF Taguató	Estrada Geral de Timbe - Fazenda Morro das Palhas	-
EIEF Fundamental Whera Tupã-Poli Toty Dja	Rodovia BR 101 - Dalmolin	-

<b>CEIMS MUNICIPAIS</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>TELEFONES</b>
CEIM Algodão Doce	Rua Sete de Setembro, nº 305 – Centro	3094-4145
CEIM Dona Dorvalina	Rua Ângelo Petti s/n – Jd Marcos Antônio	3094-4148
CEIM Dona Lili	Rua Hermínio Silvy, s/n – Tijuquinhas	3094-4156
CEIM Dona Paulina	Rua João José Rodrigues, s/n – Centro	3094-4139
CEIM Dona Virgínia	Rua Treze de Maio, s/n – Prado	3094-4138
CEIM Profª. Páscoa R. Mendes	Rua Ildefonso Manoel Jacks, s/n	3094-4143
CEIM Profª Lourdes Galliani	Trevo de Governador Celso Ramos	3094-4147
CEIM Jardim Janaína	Rua Portugal, s/n – Jardim Janaína	3094-4141
CEIM Lar Feliz	Rua Dr. Ismar Pedro Bez, nº 83 – Pedregal	3094-4146
CEIM Profª. Lindóia Mª de Souza Faria	Rua José Francisco Sodré, s/n – Praia João Rosa	3094-4137

CEIM Recanto Feliz	Rua João Paulo I, s/n – Fundos	3094-4142
CEIM São Tomaz de Aquino	ROD SC 408 KM 7	3094-4154
CEIM Cecília Alaíde de Carvalho Rosa	Rua Arcanjo Antônio Henrique, s/n – Jardim Janaina	3094-4144
Centro de Educação Infantil Municipal Cândido João de Aquino	Rua Ivo Tomaz Coelho, s/nº, cruzamento com a rua Alberto Muller, no bairro Vendaal.	3094-4167
Centro de Educação Infantil Municipal Ambiental Rural Zulmira da Silva Delanlho	Estrada Geral de Sorocaba de Fora.	3094-4166
CEIM Professora Jandira Faria de Amorim	Avenida Dona Santina C. da Silva – Bairro Saudade - Biguaçu	-

<b>CEIS CONVENIADOS</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>TELEFONES</b>
CEI Anjinho da Guarda	Rua José Francisco Sodré, nº 514	3243-4490
CEI Planeta Azul	Rua Júlio Theodoro Martins, nº 3668 – Fundos	3243-1793

O horário para a realização das entregas deverá ser das 8h às 12h e das 13h às 17h.

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO – MENORES**

DECLARAMOS para fins de participação do procedimento licitatório PREGÃO ELETRÔNICO nº 217/2023 – PMB, que a empresa “**NOME DA EMPRESA**” não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional do Trabalho ou pelo próprio Licitante.

Local e data

Identificação e assinatura do representante legal

**ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO – INEXISTÊNCIA**

DECLARAMOS para fins de participação do procedimento licitatório PREGÃO ELETRÔNICO nº 217/2023 – PMB, que a empresa “**NOME DA EMPRESA**”, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos legal para licitar ou contratar com a Administração, bem como a inexistência de fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

Identificação e assinatura do representante legal