



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0036.2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 7086/2024
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

PREÂMBULO

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Embu Guaçu, por meio da Secretaria de Suprimentos, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. OBJETO: A presente contratação visa o “Registro de preços” para eventual aquisição de alimentos não perecíveis com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu- SP, obedecidas às especificações técnicas conforme Anexo - I do Edital.

2. DIA/HORÁRIOS:

INÍCIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS 11/12/2024 – Horas 17:30:00

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS ATÉ: 20/12/2024 – Horas 08:59:00

ABERTURA/ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 20/12/2024 – Horas 09:00:00 Obs. Nesta fase será informado via chat o horário do início da fase de lances

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL www.novobbmnet.com.br ou no endereço <https://embuguacu.sp.gov.br/>

LOCAL: www.novobbmnet.com.br

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU-GUAÇU**, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Prefeitura Municipal de Embu Guaçu, denominado Pregoeiro (a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo





"BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.novobbmnet.com.br.

3. DOS ANEXOS INTEGRANTES DO EDITAL:

Anexo I – Especificações Técnicas do Objeto;

Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III – Modelo de declaração;

Anexo IV – Modelo de declaração de conhecimento e atendimento às condições do edital;

Anexo V - Modelo de declaração de responsabilidade;

Anexo VI - Modelo de declaração de inexistência de vínculo familiar;

Anexo VII – Modelo de Declaração de enquadramento na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte;

Anexo VIII – Modelo de Declaração de Inexistência de Débito em Relação à PMEG;

Anexo IX – Minuta de Ata de Registros de Preços

4. FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

4.1 – As solicitações de esclarecimentos poderão ser feitas diretamente na plataforma www.novobbmnet.com.br em campo específico.

5. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.

5.1. Poderão participar deste pregão as empresas interessadas, pertencentes ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que atendam comprovadamente a todas as condições impostas por este edital e seus anexo, os interessados que estiverem previamente credenciados no Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br.

5.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.4. Será vedada a participação de empresas:

5.4.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

5.4.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

5.4.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

5.4.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;





5.4.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

5.4.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

5.4.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

5.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

5.4.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

5.4.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

5.4.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.4.12. O impedimento de que trata o item 5.2.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

5.4.13. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 5.2.2 e 5.2.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

5.4.14. O disposto nos itens 5.2.2 e 5.2.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

5.4.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.4.16. A vedação de que trata o item 5.2.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5.5. A participação neste pregão implica no reconhecimento pela licitante de que conhece, atende e se submete a todas às cláusulas e condições do presente edital.





6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.

6.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

6.2.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

6.2.2. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

6.2.3. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

6.2.4. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

6.2.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

6.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

6.4.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

6.4.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

6.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ao 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.6. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

6.7. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

6.8. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.





6.9. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

7. DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA

7.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BMNET no menu **“Sala de Disputa”**, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa **“Aberto para receber propostas”**.

7.1.1. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando “enviar proposta”.

7.1.2. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

7.1.3 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BMNET Licitações.

7.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

7.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

7.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

7.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

7.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta. Os documentos de habilitação não poderão ser excluídos ou alterados a partir do prazo em que recebimentos das propostas estiver encerrado.

7.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.11. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.





7.12. Independente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.13. Quando for exigido pelo Pregoeiro, o licitante deverá preencher a ficha técnica do produto ou serviços, juntamente com as informações adicionais. A ficha técnica, quando obrigatória, será enviada através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante.

7.13.1. O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, sob pena de desclassificação.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública,

8.3. Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.

8.3.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.3.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.3.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

8.6. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.7. O lance deverá ser ofertado pelo valor do lote.

8.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.9. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior ou percentual de desconto superior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.10. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 0,5% (zero vírgula cinco por cento)*.

8.11. O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA “ABERTO E FECHADO”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

8.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.11.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento)





superior à aquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.11.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

8.11.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.11.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores

8.12. Serão aceitos lances inferiores, iguais ou superiores ao lance de menor valor já ofertado.

8.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 3 (três) horas a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.17. Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

8.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.17.4. Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.17.5. Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

8.17.5.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

8.17.5.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;





- 8.17.5.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 8.17.5.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.
- 8.17.6. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 8.17.6.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 8.17.6.2. empresas brasileiras;
- 8.17.6.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 8.17.6.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 8.18. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 8.18.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 8.18.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 8.18.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 8.19. Será desclassificada a proposta que:
- 8.19.1. contiver vícios insanáveis;
- 8.19.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 8.19.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.19.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.19.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.20. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 8.20.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 8.20.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 8.20.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.21. Em contratação de **SERVIÇOS DE ENGENHARIA**, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 8.21.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;





8.21.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital*;

8.21.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

8.21.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

8.22. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.23. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.23.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.24. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

8.24.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.24.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.24.3. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de ____ horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio do Sistema, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.24.4. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.25. **(AMOSTRA)** Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.





8.25.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.25.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.25.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.25.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Encerrada a etapa de negociação e aceitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 5.2. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante, se houver; e
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU) (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

9.2. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

9.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 23/06.

9.4. Os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos do licitante com prazo de **02 (duas) horas** envie habilitação, conforme abaixo:

9.5. Habilitação Jurídica

9.5.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado. Em se tratando de sociedade por ações, o estatuto social deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

9.5.2. Autorização para o exercício da atividade a ser contratada, quando cabível.

9.6. Regularidade Fiscal Federal e Trabalhista

9.6.1. CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda.

9.6.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

9.6.3. Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, e Seguridade Social.

9.6.4. Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual (Certidão de regularidade de débitos inscritos e não inscritos na dívida ativa) e Municipal;





9.6.5.FGTS - Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.

9.6.6.CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao)

9.7. Qualificação Técnica

9.7.1.Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, comprovando que a licitante forneceu/executou, bens/serviços com características semelhantes e compatíveis com o objeto do Edital, com no mínimo 50% do quantitativo da quantidade solicitada no Termo de Referência.

9.8. Qualificação Econômico-Financeira

9.8.1.Balanço patrimonial dos últimos dois exercícios sociais exigíveis, apresentados na forma da lei.

9.8.2.Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

9.8.3.Demonstrativos de índices financeiros, a seguir solicitado, extraídos do balanço apresentado, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula.

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (LG) $\geq 1,00$ ONDE:

$LG = \frac{\text{ativo circulante} + \text{realizável a longo prazo}}{\text{Passivo circulante} + \text{passivo exigível a longo prazo}}$

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC) $\geq 1,00$ ONDE:

$ILC = \frac{\text{Ativo circulante}}{\text{Passivo circulante}}$

ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO (IE) $\leq 1,00$ ONDE:

$IE = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{passível exigível a longo prazo}}{\text{Ativo Total (AT)}}$

9.8.4.É vedada a substituição do Balanço Patrimonial e da Demonstração do Resultado do Exercício por balancetes ou balanços provisórios.

9.9. Declarações complementares de apresentação obrigatória:

9.9.1.Declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação.

9.9.2.Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

9.9.3.Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.





9.9.4. Deverão obrigatoriamente, sob pena de desclassificação, anexar aos documentos de habilitação as declarações conforme modelos Anexos I, II, III, IV, V, VI, VII e VI

9.10. Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados por meio eletrônico, via Sistema BBMNET.

9.10.1. Havendo dúvida sobre a veracidade do documento, será exigida a apresentação dos originais não-digitais.

9.11. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.12. Eventual inabilitação do licitante será considerada para fins de apuração da veracidade das informações prestadas na declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021.

9.13. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.13.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado [INDICAR FORMA DE AGENDAMENTO], de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.13.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.14. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.15. Os documentos adicionais exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estipulado pelo pregoeiro.

9.16. Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:

9.16.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

9.16.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.17. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da





interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

10.3. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

10.3.1. O tempo máximo para manifestação da intenção de recurso será de 10 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3. injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.1.5. fraudar a licitação

11.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

11.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.1. advertência;

11.2.2. multa;





11.2.3. impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.

11.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos arts. 156 e seguintes, da Lei 14.133/2021.

11.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3. A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via Sistema BBMNET.

12.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

13.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

13.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.





13.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

13.9. O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br.

13.10. Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, WhatsApp, telefone e chat disponíveis no Portal www.novobbmnet.com.br.

13.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

13.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Embu-Guaçu, 10 de dezembro de 2024.

Jose Antônio Pereira
Prefeito

Vanderson Demétrio Pereira
Secretário de Suprimentos



ANEXO - I TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0036.2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 7086/2024
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

1. Do objeto:

1.1. A presente contratação visa o “Registro de preços” para eventual aquisição de alimentos não perecíveis com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu- SP, obedecidas às especificações técnicas conforme Anexo - I do Edital.

2. Justificativa:

Escolas:

2.1. A inclusão de alimentos não perecíveis nos programas de merenda escolar é fundamental para garantir a continuidade da alimentação saudável e equilibrada para os alunos, principalmente em contextos de escassez ou incertezas na oferta de alimentos frescos. A utilização de alimentos não perecíveis (como arroz, feijão, macarrão, enlatados e farináceos) oferece vantagens como:

- 2.1.1.** Alimentos como arroz, feijão e macarrão têm uma vida útil prolongada e não requerem condições especiais de armazenamento, como refrigeração, o que facilita sua distribuição mesmo em contextos logísticos mais desafiadores.
- 2.1.2.** Em áreas com dificuldades de acesso a alimentos frescos ou com variações sazonais de oferta, os alimentos não perecíveis são essenciais para assegurar que todas as crianças, independentemente de sua situação socioeconômica, tenham acesso à alimentação adequada.
- 2.1.3.** A compra desses alimentos permite que as escolas planejem melhor suas necessidades alimentares e evitem desabastecimento em períodos críticos, como férias escolares ou crises de fornecimento.





Infraestrutura (apoio a obras e serviços públicos):

2.2. A utilização de alimentos não perecíveis em obras e serviços públicos, como durante a construção ou manutenção de infraestrutura, é relevante em contextos de grande demanda por trabalhadores temporários ou em situações emergenciais. Nesse caso, a aquisição de alimentos pode ser justificada por:

- 2.2.1.** As equipes que atuam na construção e manutenção de infraestrutura necessitam de alimentação adequada durante a jornada de trabalho, especialmente em áreas remotas ou de difícil acesso, onde a oferta de alimentos frescos pode ser limitada.
- 2.2.2.** O fornecimento de alimentos não perecíveis garante que, mesmo em áreas mais afastadas ou em momentos críticos de demanda, a alimentação necessária seja mantida sem risco de deterioração ou escassez.

Saúde:

2.3. Na área da saúde, os alimentos não perecíveis desempenham um papel importante no apoio a hospitais, unidades de saúde e centros de reabilitação, principalmente em cenários de emergência ou quando os recursos são limitados. Algumas justificativas incluem:

- 2.3.1.** Em casos de desastres naturais, surtos de doenças ou outras crises sanitárias, a distribuição de alimentos não perecíveis garante que as unidades de saúde possam continuar atendendo a população sem risco de desabastecimento.
- 2.3.2.** Pacientes que necessitam de dietas específicas ou em situações de internação prolongada podem ser atendidos com alimentos não perecíveis que atendam às suas necessidades nutricionais básicas.
- 2.3.3.** Alimentos não perecíveis também são essenciais para programas de suplementação alimentar, especialmente para gestantes, idosos, pessoas com comorbidades ou em situações de vulnerabilidade nutricional.

Assistência Social:

2.4. A área de assistência social é uma das que mais se beneficia da aquisição de alimentos não perecíveis, pois esses produtos podem ser distribuídos de forma eficiente para famílias em situação de insegurança alimentar. A justificativa para esse investimento inclui:



- 2.4.1.** Em momentos de crise econômica, desemprego ou catástrofes naturais, as famílias vulneráveis podem enfrentar dificuldades para acessar alimentos frescos. A distribuição de alimentos não perecíveis ajuda a garantir a alimentação básica enquanto a situação não se estabiliza.
- 2.4.2.** Muitos programas sociais dependem da distribuição de cestas básicas para atender a populações em risco de fome. Os alimentos não perecíveis são ideais para compor essas cestas, pois garantem maior durabilidade e o atendimento às necessidades nutricionais das famílias.
- 2.4.3.** A compra de alimentos não perecíveis em grande escala permite que os recursos públicos sejam utilizados de maneira mais eficiente, reduzindo desperdícios e melhorando a logística de distribuição.

2.5. Além disso, a compra de alimentos não perecíveis proporciona uma gestão mais eficiente dos estoques públicos, permitindo a formação de reservas alimentares para períodos de maior demanda, como durante crises econômicas ou de saúde pública. Esses produtos possuem prazos de validade longos, o que possibilita o planejamento adequado da distribuição, minimizando desperdícios e garantindo o atendimento contínuo à população.

2.6. A aquisição de alimentos não perecíveis também promove a sustentabilidade financeira e logística do município, uma vez que sua compra em maior quantidade pode ser feita com melhor planejamento, obtendo condições vantajosas em termos de custo-benefício. Dessa forma, o município consegue otimizar recursos públicos, ao mesmo tempo em que cumpre seu papel social de assistência e segurança alimentar para seus cidadãos mais necessitados.

3. Especificações do Objeto





LOTE 1			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	AÇÚCAR REFINADO - 1KG AÇÚCAR REFINADO - 1KG Descrição do Objeto Açúcar refinado é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto será designado "açúcar refinado" seguido de sua classificação. Classificação Amorfo de primeira. Características do Produto O açúcar refinado deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, leitoso, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade. A embalagem secundária do produto deverá ser de fardos de papel kraft, reforçado nas abas superiores e inferiores com a denominação do produto, bem como a classificação, data de embalagem e data de validade, contendo 10 (dez) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	49376
2	AÇÚCAR CRISTAL - 1 KG Descrição do Objeto Açúcar cristal é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto será designado "açúcar cristal" seguido de sua classificação. Classificação Amorfo de primeira. Características do Produto O açúcar cristal deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, leitoso, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade. A embalagem secundária do produto deverá ser de fardos de papel kraft, reforçado nas abas superiores e inferiores com a denominação do produto, bem como a classificação, data de embalagem e data de validade, contendo 10 (dez) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	100
3	AÇÚCAR MASCAVO - 1KG Descrição do Objeto Açúcar mascavo é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto será designado "açúcar mascavo" seguido de sua classificação. Classificação Amorfo de primeira. Características do Produto O açúcar mascavo deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, leitoso, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade. A embalagem secundária do produto deverá ser de fardos de papel kraft, reforçado nas abas superiores e inferiores com a denominação do produto, bem como a classificação,	UNIDADE	100





	data de embalagem e data de validade, contendo 10 (dez) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.		
4	AÇÚCAR DE CONFEITEIRO - 1 KG Descrição do Objeto Açúcar de confeiteiro é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico adequado. O produto será designado "açúcar de confeiteiro" seguido de sua classificação. Classificação Amorfo de primeira. Características do Produto O açúcar de confeiteiro deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, leitoso, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade. A embalagem secundária do produto deverá ser de fardos de papel kraft, reforçado nas abas superiores e inferiores com a denominação do produto, bem como a classificação, data de embalagem e data de validade, contendo 10 (dez) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	200
5	AMIDO DE ARROZ - 1 KG Definição Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). Fécula o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas). Designação O produto será designado "amido", seguido do nome vegetal de origem. Ex.: "amidos de milho". Características Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem. Amido de arroz – produto amiláceo extraído do arroz (Oriza sativa, L.); CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS- 5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco de poliéster metalizado e polietileno, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, acoplado em caixa de papelão fino, com peso líquido de 01 kg, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, com 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. Ex.: "Amido de milho", "Amido de arroz". Deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	2.330
6	AMIDO DE MILHO - 1KG Definição Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). Fécula o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas). Designação O produto será designado "amido", seguido do nome vegetal de origem. Ex.: "amidos de milho". Características Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem. Amido de milho – produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.); CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS- 5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco de poliéster metalizado e polietileno, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, acoplado em caixa de papelão fino,	UNIDADE	2.430





	com peso líquido de 01 kg, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, com 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. Ex.: "Amido de milho", "Amido de arroz". Deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.		
7	AMIDO DE POLVILHO AZEDO - 1KG Definição Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). Fécula o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas). Designação O produto será designado "amido", seguido do nome vegetal de origem. Ex.: "amidos de milho". Características Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem. Polvilho ou fécula de mandioca – produto amiláceo extraído da mandioca (Manihot itilissima). O polvilho de acordo com o teor de acidez, será classificado polvilho doce ou polvilho azedo; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS- 5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco de poliéster metalizado e polietileno, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, acoplado em caixa de papelão fino, com peso líquido de 01 kg, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, com 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. Ex.: "Amido de milho", "Amido de arroz". Deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	2.030
8	AMIDO DE POLVILHO DOCE - 1KG Definição Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). Fécula o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas). Designação O produto será designado "amido", seguido do nome vegetal de origem. Ex.: "amidos de milho". Características Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem. Polvilho ou fécula de mandioca – produto amiláceo extraído da mandioca (Manihot itilissima). O polvilho de acordo com o teor de acidez, será classificado polvilho doce ou polvilho azedo; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS- 5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco de poliéster metalizado e polietileno, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, acoplado em caixa de papelão fino, com peso líquido de 01 kg, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, com 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. Ex.: "Amido de milho", "Amido de arroz". Deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	2.030





9	AMIDO DE TAPIOCA - 1KG Definição Amido é o produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis dos vegetais (sementes, etc.). Fécula o produto amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas). Designação O produto será designado "amido", seguido do nome vegetal de origem. Ex.: "amidos de milho". Características Os amidos deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Será permitido expor ao consumo mistura de amidos ou féculas desde que declarado em rotulagem. Tapioca ou Farinha de Tapioca – produto obtido sob forma granulada a partir de mandioca submetida a processo tecnológico adequado. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS- 5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco de poliéster metalizado e polietileno, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, acoplado em caixa de papelão fino, com peso líquido de 01 kg, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, com 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. Ex.: "Amido de milho", "Amido de arroz". Deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	2.030
10	AVEIA EM FLOCOS GROSSOS - 500GR Definição Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: Trigo, arroz, centeio, aveia. Designação O produto será designado pelo nome do cereal, seguido de sua classificação. Ex.: "Aveia em flocos". Classificação Os derivados de cereais serão classificados em: Cereais laminados, cilindrados ou rolados – quando obtidos de grãos de aveia com ou sem tegumentos, e laminados por processo adequado; Características Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não poderão ter mais de 15% de umidade. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser fardos plásticos reforçados. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	4.250
11	COCO RALADO - 100GR Definição Coco ralado é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente de emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos. Classificação De acordo com suas características o coco ralado poderá ser: a) Coco ralado açucarado – o coco ralado adicionado de açúcar (sacarose), sal, umectante e conservador e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto; poderá conter, no máximo, 30% de sacarose total. Não contém glúten. Características Gerais O coco ralado deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 100 (cem) gramas, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita	UNIDADE	900





	adesiva plastificada. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.		
12	FARINHA DE MANDIOCA - 500GR Descrição do Produto Farinha é o produto obtido pela torração da raiz da mandioca, previamente descascada, lavada e ralada. Designação O produto será designado "farinha", seguido do nome do vegetal de origem. Ex.: "farinha de mandioca, farinha de milho, farinha de arroz, farinha de banana". Classificação As farinhas serão classificadas de acordo com as características, em: Farinha simples – produto obtido da moagem ou raladura dos grãos, rizomas, frutos ou tubérculos de uma só espécie vegetal; Características As farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração será denominado "farinha de mandioca torrada". CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária ou inicial, deverá ser plástico de polietileno, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e denominação do produto. A embalagem final ou secundária deverá ser fardos plásticos com 12 (doze) unidades. O produto deverá ter no mínimo 09 (nove) meses de validade.	UNIDADE	7.390
13	FARINHA DE MILHO - 500GR Descrição do Produto Farinha é o produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, para a sua produção, a farinha de milho é hidratada, triturada e depois torrada. O resultado são flocos espessos. Classificação As farinhas serão classificadas de acordo com as características, em: a) Farinha simples – produto obtido da moagem ou raladura dos grãos do milho. Características As farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Farinha de milho – produto obtido pela torração do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária ou inicial, deverá ser saco plástico, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e denominação do produto. A embalagem final ou secundária deverá ser fardos plásticos com 12 (doze) unidades. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	6.550
14	FARINHA DE ROSCA - 500GR Descrição do Produto Farinha é o produto obtido pela torração de matérias-primas, utilizadas na fabricação de pães (farinha de trigo, água, fermento, sal, açúcar). Características As farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária ou inicial, deverá ser de plástico, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e denominação do produto. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade	UNIDADE	5.450





15	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - 1KG Descrição do Produto A farinha de trigo é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo <i>Triticum Vulgare</i>, limpo, desgerminado e beneficiado. Classificação Farinha de trigo especial ou de primeira é o produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20 % e com teor máximo de cinzas de 0,850%. Características A farinha de trigo deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá ser úmida, fermentada e nem rançosa. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer:	UNIDADE	11.160
16	FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - 500GR Descrição do Produto Produto obtido pela moagem da parte comestível dos grãos de milho, desgerminados, sadios e moído. É um tipo de farinha que absorve mais água, por ter flocos mais finos. Características do Produto Produto obtido pela moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L.), desgerminado ou não. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser sacos de polietileno, hermeticamente fechados à vácuo, contendo peso líquido de 500 (quinhentos) grama. A embalagem secundária do produto deverá ser fardos plásticos reforçados. O produto deverá ter no mínimo 06 (seis) meses de validade.	UNIDADE	7.060
17	TRIGO PARA KIBE - 500GR Descrição do Produto O trigo para quibe (também chamado de triguilho - <i>Triticum sativum</i> L.), é o próprio grão do trigo integral quebrado e torrado. Classificação O Trigo será classificado de acordo com as características, em: inverno e primavera, na cor branca e vermelha com reflexos em âmbar. Características As farinhas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Farinha de milho – produto obtido pela torração do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária ou inicial, deverá ser saco plástico, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e denominação do produto. A embalagem final ou secundária deverá ser fardos plásticos com 12 (doze) unidades.	UNIDADE	20.030

LOTE 2

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	CREME DE LEITE - 200G Descrição do Produto Creme de leite é a gordura emulsificante do leite, um produto na maior parte das vezes industrializado, feito a partir do leite. Produto obtido pela separação parcial da gordura do leite por processo de centrifugação, homogeneização, pasteurização e resfriamento. Características O creme de leite deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial, lata de folha de flandres envernizada, atóxica, contendo 165 gramas. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas	UNIDADE	2300





	superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada com nome da empresa. A lata não poderá estar estufada ou amassada. O produto deverá ter no mínimo 06 (seis) meses de validade.		
2	LEITE CONDENSADO - 395G Descrição do Produto Produto obtido pela desidratação parcial do leite adicionado de sacarose ou glicose, devendo apresentar consistência cremosa e textura homogênea. Características O leite condensado deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS, FISICOQUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial, a lata de flandres envernizada, atóxica, contendo 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas, não pode estar amassada e não pode estar estufada. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada com nome da empresa. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	2300
3	LEITE DE COCO - 200ML Definição do Produto Leite de coco e a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera), água tratada e conservantes, por processos mecânicos adequados. Classificação de acordo com as suas características próprias e composição, o leite de coco poderá ser classificado em: leite de coco concentrado – quando tiver sido parcialmente desidratado; características gerais; o leite de coco deverá ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos, maduros. Deverá estar isento de substâncias estranhas a sua composição, exceto as previstas nesta norma. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser envasado em garrada de vidro, transparente, atóxica, resistente contendo 200 ml, com data de fabricação e validade, não se deverão observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, contendo 24 unidades. O produto deverá ter no mínimo 12 meses de validade.	UNIDADE	2200
4	LEITE EM PÓ DESNATADO - 400GR Descrição do Produto Leite de vaca desidratado, constituído apenas por leite em pó sem gorduras extras, obtido do leite natural, baixo teor de gorduras e calorias, rico em vitaminas e cálcio, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Características do Produto O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias-primas sãs, limpas isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser pacote stand up pouch (ou apenas "pouch") peso líquido a partir de 400 (quatrocentos) gramas, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser de pacote tipo Kraft para embalagem sem verniz reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas, com o nome da empresa, capacidade de 10 kg. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	50880
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - 400G Descrição do Produto Leite de vaca desidratado, constituído apenas por leite em pó integral enriquecido com vitaminas, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Características do Produto O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias-primas sãs, limpas isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-6/99. Composição Leite integral, emulsificante lecitina de soja. Ferro, vitaminas A e D. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser pacote stand up pouch (ou apenas "pouch") peso líquido a partir de 400 (quatrocentos) gramas, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser de pacote tipo Kraft para embalagem sem	UNIDADE	79500





	verniz reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas, com o nome da empresa, capacidade de 10 kg. O produto deverá ter no mínimo 10 (dez) meses de validade.		
6	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - 400GR Descrição do Produto Leite em pó, zero lactose com mais proteína e cálcio, necessitando somente da adição de água para o seu preparo. Características do Produto O leite em pó deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias-primas sãs, limpas isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-6/99. Composição Leite integral, enzima lactose, vitamina A e D, emulsificante lecitina de soja. ZERO LACTOSE. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser pacote stand up pouch (ou apenas "pouch") peso líquido de 300 (trezentos) gramas, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser de pacote tipo Kraft para embalagem sem verniz reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas, com o nome da empresa, capacidade de 10 kg. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	70880
7	LEITE UHT - 1 LITRO Descrição do produto (Ultra High Temperature), também conhecido como Longa Vida, é obtido pelo processo de temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos, e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C. O cho que térmico pela qual o leite passa foi nomeado de Pasteurização, este processo permite eliminar as bactérias, com isso as propriedades do leite são conservadas sem a necessidade de refrigeração, daí o nome "longa vida". Características do Produto o leite deverá apresentar textura homogênea, coloração própria, preparado com matérias-primas sãs, limpas isentas de parasitos e de qualquer substância contaminante, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer ao Código Sanitário do Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS – 6/99. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser asséptica (inibe o desenvolvimento de micro-organismos), resistente, selado automaticamente, com peso líquido de 01 (um) litro, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas, com o nome da empresa, contendo 12 (doze) litros. O prazo de validade da embalagem fechada é de 180 dias.	UNIDADE	1500
8	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO - 1KG Definição Chocolate é o produto preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias. Classificação De acordo com sua composição é classificado chocolate em pó, a mistura de açúcar, cacau em pó, extrato de malte, mistura de vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Características Gerais O chocolate deverá ser obtido de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Os chocolates não poderão ser adicionados de amido e féculas estranhas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado + polietileno, resistente, atóxico, termossoldável, com peso líquido de 1,0 kg cada, acondicionados em caixas de papelão abas reforçadas superiores e inferiores, lacradas respectivamente com fita adesiva e grampos, contendo 10 unidades totalizando um peso líquido de 10 kg. O empilhamento máximo é de seis caixas. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 15 (quinze) dias e pertencentes ao mesmo lote de fabricação.	UNIDADE	320
9	CACAU EM PÓ - 50%	UNIDADE	100





10	DOCE DE LEITE - 1 KG Descrição do produto Doce de leite é o produto resultante da cocção de leite com açúcar, podendo ser adicionado de outras substâncias alimentícias permitidas, até concentração conveniente e parcial caramelizarão. O produto é designado "doce de leite" ou "doce de leite" seguida da substância adicionada que o caracteriza. Exemplo: "doce de leite com amendoim". O doce de leite é classificado de acordo com a sua consistência em: a) doce de leite cremoso ou em pasta / b) doce de leite em tablete. O doce de leite deve ser fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não pode conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas nesta Norma. É permitido adicionar ao doce de leite: cacau, amendoim, coco, castanha-do-Pará e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação é tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. É tolerada a adição de aromatizantes naturais. É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite.	UNIDADE	300
11	MARGARINA VEGETAL COM SAL - 500G Descrição do Produto Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados, Água, Leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, Sal, 15.000UI de Vitamina A por Kg, Estabilizantes: Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos (INS 471) e Lecitina de soja (INS 322), Conservadores: Sorbato de Potássio (INS 202) e Benzoato de Sódio (INS 211), Acidulante Ácido Cítrico (INS 330), Aroma Idêntico ao Natural de Manteiga, Antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), Corantes Naturais de: Urucum (INS 160b) e Cúrcuma (INS 100) e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural (INS 160i). Não Contém Glúten. Classificação do Produto Margarina é o produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente, a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, no qual o leite poderá estar presente ou não como um dos componentes. Características do Produto Os óleos e as gorduras comestíveis devem obedecer, os seguintes critérios de qualidade: - Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis; - Obtidos de matérias – primas, de origem vegetal em bom estado sanitário; - Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto potes de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com alimento, mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, com data de fabricação e validade. A embalagem secundária ou final do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores lacradas, com o nome da empresa, contendo seis (seis) quilos. O produto deverá ter no mínimo 06 (seis) meses de validade.	UNIDADE	21796
12	MARGARINA VEGETAL SEM SAL - 500G	UNIDADE	30
13	MANTEIGA COM SAL - TABLETE COM 200G	UNIDADE	50
14	MANTEIGA SEM SAL - TABLETE COM 200G	UNIDADE	50
15	MAIONESE - 500G Descrição do produto Molho à base de óleo e ovo, com a forma de uma emulsão, preparado a frio e condimentado com vários temperos. Embalagem A embalagem inicial ou primária, transparente, atóxico, inquebrável, resistente, com tampa rosqueável, com peso líquido de 500 gramas, com data de fabricação e validade	UNIDADE	1050





LOTE 3			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	ADOÇANTE - 75ML Definição Adoçante é o alimento destinado a todas as pessoas de qualquer idade, especialmente para aqueles que necessitam de dietas especiais, como os diabéticos. Designação Adoçante dietético líquido. Ingredientes Água, edulcorantes artificiais: sucralose e acesulfame, espessante carboximetilcelulose, conservante benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Não contém glúten, sacarose e aspartame. Características do Produto O adoçante deverá ser elaborado com produtos de origem animal ou vegetal próprios para o consumo e adequados à respectiva destinação. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser frasco plástico, transparente, atóxico, resistente, com lacre plástico na tampa, com peso líquido de 75 ml, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	4500
2	GELATINA DIVERSOS SABORES - 12G	UNIDADE	40
3	GELATINA DIET 12G Descrição do produto Pó para gelatina para dietas de ingestão controlada de açúcares colorido artificialmente. Embalagens com 12g (doze gramas) cada. Sabores sortidos entre a quantidade requerida.	UNIDADE	3000
4	GELATINA INCOLOR SEM SABOR - 12G	UNIDADE	30
5	MISTURA PARA REFRESCO DIVERSOS SABORES Descrição do Produto Formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Classificação O produto será designado "refresco de fruta", seguido do nome da fruta que lhe deu origem. Ex.: "refresco de fruta sabor pêssego". Característica do Produto O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Ingredientes: Açúcar orgânico, ácido cítrico, citrato de sódio, polpa de fruta, aroma idêntico ao natural (aromatizante), fosfato tricalcico, corante artificial, vitaminas e minerais. Não contem glúten. A densidade dos sucos de frutas é variável. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, as NTA 23 e 24 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser plástica atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade, denominação do produto. Embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, com nome da empresa, contendo um volume total de 12 (doze) quilos. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.	EMBALAGEM COM 1 QUILO	2600
6	MISTURA PARA REFRESCO DIVERSOS DIET Descrição do Produto Formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Classificação O produto será designado "refresco de fruta DIET", seguido do nome da fruta que lhe deu origem. Ex.: "refresco de fruta DIET sabor pêssego". Característica do Produto O produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Ingredientes: ácido cítrico, citrato de sódio, polpa de fruta, aroma idêntico ao natural (aromatizante), fosfato tricalcico, corante artificial, vitaminas e minerais. Não contem glúten. A densidade dos sucos de frutas é variável. Poderão conter sólidos em suspensão. Não deverão conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas a sua composição normal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, as NTA 23 e 24 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser plástica atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 02 (dois) quilos, data de fabricação e validade, denominação do produto. Embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva,	EMBALAGEM COM 1 QUILO	2000





	com nome da empresa, contendo um volume total de 12 (doze) quilos. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.		
7	GELÉIA DE FRUTAS DIVERSOS SABORES - 230GR Definição do produto Geléia de frutas é o produto obtido pela cocção de frutas, inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com açúcar e água e concentrado até consistência gelatinosa. Designação: O produto será designado, genericamente, "geléia", seguido do nome da fruta de origem. Classificação as geléias de frutas são classificadas em: Comum – quando preparadas numa proporção de 40 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 60 partes de açúcar. As geléias de marmelo, laranja e maçã poderão ser preparadas com 35 partes de frutas, ou seu equivalente à fruta fresca, e 65 partes de açúcar. Características O produto deverá ser preparado de frutas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, e de fermentações. Poderá ser adicionado de glicose ou açúcar invertido. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Deverá estar isento de penúnculos e de cascas, mas poderá conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não poderá ser colorido e nem aromatizado artificialmente. Será tolerada a adição de acidulantes e de pectina e ácido cítrico, para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser pote de vidro transparente, com tampa de folha de flandres tipo "abre-fácil", com 230 (duzentos e trinta) gramas, com data de fabricação e validade, não se deverão observar sinais de alterações das alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada. No rótulo deverá constar a denominação genérica "geléia", seguida do nome da fruta de origem. Poderá constar a palavra extra, quando satisfazer as condições exigidas nesta Norma. O produto deverá ter no mínimo 24 (vinte e quatro) meses de validade.	UNIDADE	1700

LOTE 4			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	ARROZ AGULHINHA TIPO I - 5KG Descrição do Objeto Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz, trigo, centeio, aveia. O produto será designado pelo nome do cereal seguido de sua classificação como Arroz Agulhinha Tipo I. Classificação Cereal laminado, cilindrado ou rolado quando obtido de grãos longos, finos e sadios, polidos, com ou sem tegumentos e laminados por processo adequado. Características do Produto Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais, não poderão ter mais de 15% de umidade. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 (um) quilo e denominação do produto, data de validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser plástica, reforçada, transparente, contendo 06 (seis) pacotes de 05 (cinco) quilos, totalizando 30 (trinta) quilos. O produto deverá ter no mínimo 360 (trezentos e sessenta) dias de validade.	UNIDADE	18606





2	ARROZ INTEGRAL - 1KG Descrição do Objeto Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como arroz, trigo, centeio, aveia. O produto será designado pelo nome do cereal seguido de sua classificação como Arroz Agulhinha Tipo I Integral. Classificação O arroz integral (de cor castanha, devido ao facto de não lhe ser removida a película) deve o seu valor aos nutrientes que se encontram na casca. Características do Produto Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Os cereais e os produtos derivados de cereais, não poderão ter mais de 15% de umidade. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 33 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada, denominação do produto, data de validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser plástica, reforçada, transparente. O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade	UNIDADE	21500
3	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - 500G Descrição do Produto Café torrado é o grão do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, principalmente de Coffea arábica, coffea libérica e Coffea robusta, submetido a tratamento térmico adequado. O produto será designado "Café torrado", seguido da sua forma de apresentação. Ex.: "café torrado e moído" (café torrado, em grão). Classificação O café torrado, de acordo com sua forma de apresentação, será classificado em: - Café torrado e moído. Características O café torrado deverá ser constituído por grãos torrados procedentes e espécies vegetais genuínos são e limpos, ou em pó proveniente dos mesmos. Será tolerada a porcentagem máxima de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado moído. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco aluminizado de polipropileno, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, com data de fabricação e validade de 12 (doze) meses. A embalagem final ou secundária deverá ser sacos plásticos, contendo 10(dez) pacotes totalizando 05 (cinco) quilos.	UNIDADE	25448





4	FEIJÃO TIPO 1 CARIOCA - 1KG Descrição do Objeto Produto obtido de grãos sadios do grupo anão, classe cores, variedade carioca, tipo I. Características do Produto As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Classificação do Produto Classe, cores anão carioquinha tipo I. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 32 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser sacos plásticos, transparentes, atóxico, resistente, totalmente lacrado com fita plástica adesiva, contendo 30 (trinta) pacotes de 01 (um) quilo, totalizando 30 (trinta) quilos.	UNIDADE	45740
5	FEIJÃO TIPO 1 PRETO - 1 KG Definição do produto Entende-se por Feijão Preto por classificação o produto que contiver, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos de coloração preta provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Portaria nº 161, de 24 de julho de 1987 de Ministério da Agricultura – MA. Característica do produto O feijão preto, deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Os grãos não devem estar avariados, ardidos, mofados, brotados, enrugados, manchados, descoloridos, quebrados, carunchados e danificados por insetos. Classificação do produto Classe do tipo I, produto que contém no mínimo 978% de grãos de coloração preta. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 32 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser sacos plásticos, transparentes, atóxico, resistente, totalmente lacrado com fita plástica adesiva, contendo 30 (trinta) pacotes de 01 (um) quilo, totalizando 30 (trinta) quilos. O produto deverá ter no mínimo 150 (cento e cinquenta) dias de validade.	UNIDADE	21530





6	ERVILHA SECA - 500G Descrição do Objeto Produto obtido de grãos sadios da vagem que tem o mesmo nome. Características do Produto As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Classificação do Produto Leguminosa que pose ser consumida seca ou verde. Quando verde é considerada uma leguminosa. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 32 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas, data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser sacos plásticos, transparentes, atóxico, resistente, totalmente lacrado com fita plástica adesiva. O produto deverá ter no mínimo 150 (cento e cinquenta) dias de validade.	UNIDADE	21675
7	GRÃO DE BICO - 500G Descrição do Objeto Grãos provenientes do gênero Cicer arietinum. Pertencentes ao grupo "kabuli". O grão de bico possui um alto conteúdo de proteínas e fibras. Características do Produto As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Classificação do Produto De formato arredondado, superfície lisa e de cor marrom. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 32 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser sacos plásticos, transparentes, atóxico, resistente, totalmente lacrado com fita plástica adesiva, contendo 30 (trinta) pacotes de (quinhentos) gramas, totalizando 30 (trinta) quilos. O produto deverá ter no mínimo 150 (cento e cinquenta) dias de validade.	UNIDADE	20020





8	LENTILHA - 500G Descrição do Objeto A lentilha (Lens esculenta) da família Fabáceas – das leguminosas – origem da Ásia é um produto obtido de grãos sadios. Características do Produto As leguminosas próprias para o consumo, deverão ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Classificação do Produto De formato achatado, superfície lisa e com cores mescladas de marrom, verde e alaranjada. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 32 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária do produto deverá ser saco plástico, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, com peso líquido de 01 (um) quilo, data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser sacos plásticos, transparentes, atóxico, resistente, totalmente lacrado com fita plástica adesiva, contendo 30 (trinta) pacotes de (quinhentos) gramas, totalizando 30 (trinta) quilos. O produto deverá ter no mínimo 150 (cento e cinquenta) dias de validade.	UNIDADE	20030
9	MILHO PARA PIPOCA - 500G Descrição do Produto Cereais são as sementes ou grãos comestíveis das gramíneas, tais como: trigo, arroz, centeio e aveia. Classificação: cereais inflados – quando obtidos por processos adequados, mediante o qual rompe-se o endosperma e os grãos se inflam. Poderão conter ou ser recobertos de outras substâncias comestíveis. Características Gerais: Os derivados de cereais deverão ser preparados com matérias-primas, sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais poderão ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não poderão ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta norma, não poderão ter mais de 15% de umidade. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer ao Código sanitário do decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial e/ou primária do produto deverá ser plástica, transparente, atóxica, resistente, contendo 500 (quinhentos) gramas, constando a denominação específica do produto, bem como a data de fabricação e validade. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem	UNIDADE	872





LOTE 5			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	ÓLEO DE SOJA Descrição do Produto Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros líquidos como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura. * O óleo de soja é um óleo vegetal extraído das sementes da soja (Glycine max). Classificação do Produto: Óleo ou gordura refinado de soja é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados. Características do produto Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvando o disposto no Anexo I da presente resolução (NTA 50). Os óleos obedecerão, os seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis: - Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis; - Serão obtidos de matérias-primas, de origem vegetal em bom estado sanitário; - Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS 5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser garrafa plástica tipo PET, transparente, atóxico, resistente, com lacre plástico na tampa, com peso líquido de 900 ml, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, com 20 unidades. O produto deverá ter no mínimo 09 (nove) meses de validade.	EMBALAGEM COM 900ML	31170
2	ÓLEO DE MILHO Descrição do Produto Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros líquidos como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura. * O óleo de soja é um óleo vegetal extraído das sementes da soja (Glycine max). Classificação do Produto: Óleo ou gordura refinado de milho é o que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização, ou aqueles que se apresentarem com características iguais aos assim tratados. . Características do produto: Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvando o disposto no Anexo I da presente resolução (NTA 50). Os óleos obedecerão, os seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis: - Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis; - Serão obtidos de matérias-primas, de origem vegetal em bom estado sanitário; - Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação;	EMBALAGEM COM 900ML	5030





	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS 5/13. Embalagem Óleo de Milho - deverá ser garrafa plástica tipo PET, transparente, atóxico, resistente, com lacre plástico na tampa, com peso líquido de 900 ml, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, com 20 unidades. O produto deverá ter no mínimo 09 (nove) meses de validade.		
3	OLEO DE AZEITE Descrição do Produto Entende-se por óleos e gorduras comestíveis os produtos constituídos de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal ou animal, podendo conter pequenas quantidades de outros líquidos como fosfatídios, elementos insaponificáveis e ácidos gordurosos livres, naturalmente presentes no óleo ou gordura. * O óleo de soja é um óleo vegetal extraído das sementes da soja (Glycine max). Classificação do Produto: Azeite – extraído da azeitona por processo mecânico, separado do resto do vegetal que serviu de matéria prima à sua elaboração, sem aquecimento. Acidez máxima 0,5%. Características do produto: Os óleos deverão apresentar a composição e as características de identidade que lhe sejam próprias, ressalvando o disposto no Anexo I da presente resolução (NTA 50). Os óleos obedecerão, os seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis: - Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis; - Serão obtidos de matérias-primas, de origem vegetal em bom estado sanitário; - Apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS 5/13. Embalagem Azeite – garrafas de vidro escuras (na cor âmbar) e peso líquido de 500 ml, com data de fabricação e validade, lote; A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, com 20 unidades. O produto deverá ter no mínimo 09 (nove) meses de validade.	EMBALAGEM COM 500ML	15530
4	ÓLEO DE GIRASSOL	EMBALAGEM COM 900ML	30





LOTE 6			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	BISCOITO ÁGUA E SAL Descrição Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal, lecitina de soja e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e de amônia. O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza. Classificação Biscoito ou bolacha salgada são produtos que contém cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Características do Produto Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. As CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS- 5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser em pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas o pacote. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, de 02 (dois) a 04 (quatro) quilos. O produto deverá ter no mínimo 08 (oito) meses de validade.	EMBALAGEM COM 400G	33558
2	BISCOITO CREAM CRAKER INTEGRAL Descrição Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, açúcar, glicose, sal, soro de leite, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja e fermentos químicos: bicarbonato de sódio, fosfato de amônia, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja. CONTÉM GLÚTEM. AGÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, DE LEITE, DE CEVADA E DE SOJA. O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza. Classificação Biscoito ou bolacha salgada são produtos que contém cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Características do Produto Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. As CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS- 5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser em pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas o pacote. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, de 02 (dois) a 04 (quatro) quilos. O produto deverá ter no mínimo 08 (oito) meses de validade.	EMBALAGEM COM 400G	24500





3	BISCOITO MARIA AVEIA E MEL Descrição do Objeto Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, aveia em flocos, mel, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, gordura vegetal de palma e sal. Fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfato de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza. Classificação Biscoito ou bolacha doces são produtos que contém açúcar, além das substâncias normais do produto. Características do Produto Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. As CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido de 200 (duzentos) a 400 (quatrocentos) gramas o pacote. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada. O produto deverá ter no mínimo 08 (oito) meses de validade.	EMBALAGEM COM 400G	20500
4	BISCOITO DOCE MAISENA Descrição Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro, acidulante ácido láctico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônia. O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza. Classificação Biscoito ou bolacha doces são produtos que contém açúcar, além das substâncias normais do produto. Características do Produto Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. As CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada. O produto deverá ter no mínimo 08 (oito) meses de validade.	EMBALAGEM COM 400G	5558
5	BISCOITO MARIA INTEGRAL Descrição do Objeto Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha integral, amido de milho, féculas fermentadas ou não, açúcar, gordura vegetal de palma e sal. Estabilizante lecitina de soja e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônia. O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza. Classificação Biscoito ou bolacha doces são produtos que contém açúcar, além das substâncias normais do produto. Características do Produto Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. As CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas o pacote.	EMBALAGEM COM 400G	22200





	A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada. O produto deverá ter no mínimo 08 (oito) meses de validade.		
6	BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE Descrição Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha integral, amido de milho, féculas fermentadas ou não, açúcar, chocolate em pó, gordura vegetal de palma e sal. Estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônia. O produto será designado "biscoito" ou bolacha seguida da substância que o caracteriza. Classificação Biscoito ou bolacha doces são produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais do produto. Características do Produto Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sã e limpa, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. As CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99. Embalagem A embalagem primária deverá pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas o pacote. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, de 02 (dois) a 04 (quatro) quilos. O produto deverá ter no mínimo 08 (oito) meses de validade.	EMBALAGEM COM 400G	23200
7	BISCOITO TIPO WAFER Descrição Ingredientes: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau, sal, estabilizante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, aromatizante. Gramatura 160g. Prazo de validade: mínimo de 06 meses contado da data da entrega.	EMBALAGEM COM 150G	3500
8	COOKIE DE CASTANHA DO PARÁ - 40GR Descrição do Objeto Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com fécula de mandioca, farinha de grão de bico, farinha de arroz integral, óleo de palma, açúcar mascavo, castanha-do-pará, ovos. Fermento químico de sódio, aroma de baunilha. Vitaminas A, B1, B3, B6, B9, B12, C, D, E, B5, B7. O produto será designado "Cookie" seguida da substância que o caracteriza. Classificação Cookies são produtos que contêm açúcar, além das substâncias normais do produto. Características do Produto Cookies deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sã e limpa, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os Cookies mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos cookies. As CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99. Embalagem A embalagem primária deverá pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido de 40 (quarenta) gramas o pacote. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada. O produto deverá ter no mínimo 08 (oito) meses de validade.	UNIDADE	40000





9	COOKIE DE CHOCOLATE - 40GR Descrição do Objeto Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com fécula de mandioca, farinha de grão de bico, óleo de palma, chocolate em pó açúcar demerara, ovos, fibra de mandioca. Fermento químico: bicarbonato de sódio, aroma de baunilha. Vitaminas A, B1, B2, B3, B6, B9, B12, C, D, E, B5, B7. O produto será designado "Cookie" seguida da substância que o caracteriza. Classificação Cookies são produtos que contém açúcar, além das substâncias normais do produto. Características do Produto Cookies deverão ser fabricados a partir de matéria-prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os Cookies mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos cookies. As CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99. Embalagem A embalagem primária deverá pacote laminado de polipropileno (BOPP), atóxico, resistente, com peso líquido de 40 (quarenta) gramas o pacote. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada. O produto deverá ter no mínimo 08 (oito) meses de validade.	UNIDADE	40000
10	TORRADA TRADICIONAL Descrição E o pão levado ao forno ou torradeira para leve endurecimento provocado pelo calor e, consequentemente, pela perda de água. O endurecimento da massa torna possível uma melhor aplicação de coberturas ou recheios, além de tornar pães já envelhecidos mais palatáveis. Além de tudo é uma refeição extremamente comum pelas manhas, por ser simples e saborosa. Pacote com peso líquido de 140 gramas.	EMBALAGEM COM 14G	6000

LOTE 7			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	SAL REFINADO Definição Sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. Produto composto de cloreto de sódio, iodado de potássio e antiemectante. Classificação do Produto Sal refinado é o produto submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira Nº 20 (0,841 mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira Nº 60 (0,25 mm de abertura). Características do Produto O sal deverá se apresentar em cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. A granulação do sal deverá ser uniforme e de acordo com seu tipo. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodato de potássio, iodeto de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 71 e o CVS-5/13. Embalagem Embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 01 (um) quilo. Embalagem final ou secundária ser fardos plásticos reforçados. O rótulo deverá trazer a denominação "sal" seguida de sua classificação. Deverá também constar do rótulo a declaração "iodado". Será obrigatória a declaração dos antiemectantes adicionais. O produto deverá ter no mínimo 24 (vinte e quatro) meses de validade.	EMBALAGEM COM 1 QUILO	17053
2	SAL MARINHO IODADO	EMBALAGEM COM 1 QUILO	15





3	CHÁ MATE Definição “Erva mate” ou simplesmente “mate” é o produto constituído pelas folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos das variedades do “Ilex brasilienses ou paraguayensis”. ClassificaçãoO mate, de acordo com a sua forma de apresentação, será classificado em: a) queimado – quando tostado. Características O mate constituído pelas folhas, hastes, pecíolos, pedúnculos, convenientemente dessecados, ligeiramente queimados ou não, partidos ou moídos. A erva mate não poderá ser artificialmente colorida, esgotada no todo ou em parte, alterada ou misturada com folhas ou hastes de outros vegetais estranhos. O mate não deverá ter cheiro de fumaça e sabor normal. O mate não deverá apresentar-se em pó muito tênue que substitua suspenso, quando feita a infusão, o mate deverá ser constituído, no mínimo, de 70% de folhas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-6/99. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente hermeticamente vedada à vácuo, acoplado em caixa de papel cartão lacrada, com peso líquido de 250 (duzentos e cinquenta) gramas, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada	EMBALAGE M COM 250G	14910
4	CAMOMILA Definição Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar ou exaltar o seu sabor. Designação Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. Classificação Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se: I – Clutamato Monossódico – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. II – Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. III – Especiarias ou condimento vegetal – é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias. Camomila – é o capítulo floral da Matricaria camomila, L. O produto será designado “Camomila”, e, quando moído, por “Camomila em pó ou moída”. A Camomila deverá ser constituída de capítulos florais inteiros ou moídos, de espécimes vegetais genuínos, são, limpos e dessecados. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser plástica, reforçada, transparente. O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade.	EMBALAGE M COM 200 G	5885
5	CANELA EM PAU Definição Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar ou exaltar o seu sabor. Designação Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais.	EMBALAGE M COM 200 G	2030





	Classificação Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se: I – Clutamato Monossódico – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. II – Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. III – Especiarias ou condimento vegetal – é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias. Canela – é a casca da Cinnamomum cassia (Ness), Blume (canela d China) e a casca da Cinnamomum Zeylanicum Ness (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do souber e a do Ceilão totalmente privada do souber e da parte do parênquima cortical externo. O produto será designado “Canela d china” ou “Canela do Ceilão”, seguido da sua forma de apresentação, em casca, em ramo ou em pó. Ex.: “Canela da China em casca”. A canela deverá ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. A canela não deverá ser esgotada. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser plástica, reforçada, transparente. O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade.		
6	CANELA EM PÓ Definição Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar ou exaltar o seu sabor. Designação Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. Classificação Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se: I – Clutamato Monossódico – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. II – Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. III – Especiarias ou condimento vegetal – é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias. Canela – é a casca da Cinnamomum cassia (Ness), Blume (canela d China) e a casca da Cinnamomum Zeylanicum Ness (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do souber e a do Ceilão totalmente privada do souber e da parte do parênquima cortical externo. O produto será designado “Canela d china” ou “Canela do Ceilão”, seguido da sua forma de apresentação, em casca, em ramo ou em pó. Ex.: “Canela da China em casca”. A canela deverá ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. A canela não deverá ser esgotada. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade.	EMBALAGE M COM 200 G	1500





	A embalagem final ou secundária do produto deverá ser plástica, reforçada, transparente. O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade.		
7	CAPIM SANTO Definição Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar ou exaltar o seu sabor. Designação Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. Classificação Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se: I – Clutamato Monossódico – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. II – Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. III – Especiarias ou condimento vegetal – é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias. Capim Santo - Capim-santo, capim-limão, capim-cidreira, ou Cymbopogon citratus são folhas estreitas e compridas. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser plástica, reforçada, transparente. O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade.	EMBALAGE M COM 200 G	5700
8	COLORÍFICO Definição Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar ou exaltar o seu sabor. Designação Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. Classificação Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se: I – Clutamato Monossódico – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. II – Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. III – Especiarias ou condimento vegetal – é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias. Colorau ou colorífico – de cor avermelhada e origem vegetal, extraído de sementes dessecadas e trituradas de urucum. Deverá ser apresentado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas,	EMBALAGE M COM 200 G	4021





	denominação do produto, data de validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser plástica, reforçada, transparente. O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade.		
9	CRAVO Definição Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar ou exaltar o seu sabor. Designação Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. Classificação Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se: I – Clutamato Monossódico – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. II – Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. III – Especiarias ou condimento vegetal – é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias. Cravo – é o botão floral maduro e dessecado da <i>Eugenia caryophyllata</i>, Thumb. O produto será designado "cravo" ou "cravo da Índia" e, quando moído, por "cravo em pó" ou "moído". O cravo deverá ser constituído por botões florais de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser plástica, reforçada, transparente. O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade.	EMBALAGE M COM 200 G	3230
10	ERVA-DOCE Definição Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar ou exaltar o seu sabor. Designação Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. Classificação Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se: I – Clutamato Monossódico – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. II – Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. III – Especiarias ou condimento vegetal – é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias. Erva-doce - é o fruto do <i>Pimpinella anisum</i>, L. O produto será designado por "erva-doce", "anis verde" e, quando moído, por "erva-doce moída" ou "em pó". A erva-doce deverá ser constituída por frutos maduros inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, sãos, limpos e dessecados. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, sãs e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de	EMBALAGE M COM 200 G	3230





	setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser plástica, reforçada, transparente. O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade.		
11	ORÉGANO Definição Condimentos ou temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar ou exaltar o seu sabor. Designação Os condimentos serão designados de acordo com a sua natureza, com nomes de fantasia ou nomes tradicionais. Classificação Entre os produtos definidos por estas Normas, incluem-se: I – Clutamato Monossódico – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. II – Sais sódicos dos ácidos ribonucleicos – obedecerá a padrões estabelecidos pelo Food Chemical Codex ou por publicação especializada, ou Norma que venha a ser elaborada. III – Especiarias ou condimento vegetal – é o produto de origem vegetal que compreende certas plantas ou parte delas, encerrando substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício. O condimento vegetal de acordo com a sua composição poderá ser simples quando constituído de uma especiaria genuína e pura, e misto quando constituído de mistura de especiarias. Orégano – é a folha de Origanum vulgares, L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto será designado por “orégano”. Características Condimento vegetal deverá ser constituído de especiarias genuínas e puras, são e limpas, que deverão corresponder às duas características botânicas normais e estar isento de substâncias estranhas, elementos vegetais estranhos à espécie de partes de planta de origem, que não possuam as características de condimento vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem primária deverá ser plástica, atóxica, transparente, resistente, hermeticamente vedada à vácuo, com peso líquido de 200 (duzentos) gramas, denominação do produto, data de validade. A embalagem final ou secundária do produto deverá ser plástica, reforçada, transparente. O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade.	EMBALAGE M COM 200 G	3306

LOTE 8			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	MACARRÃO COM OVOS AVE MARIA - 500GR Descrição do Objeto Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e água. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Classificação A massa alimentícia deverá ser massa seca curta – quando submetida a processo de secagem, sob o formato curto. Características As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. As massas alimentícias com ovos deverão ser preparadas com 03 (três) ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,0045 g de colesterol pó quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corante, e deverão ser designadas “massas com ovos”. Poderá conter farinha de trigo, ovos, vitamina A; sendo que se usado a pró vitamina A (Beta caroteno) deverá ser equivalente entre 2000 e 4000 U.I. de vitamina A por quilo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-5/13. Embalagem	UNIDADE	54010





	A embalagem inicial e/ou primária do produto deverá ser plástico de polietileno transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 (quinhentos) gramas, constando a data de fabricação e validade. A embalagem final e/ou secundária do produto deverá ser plástica, transparentes, atóxica, reforçada, contendo 20 (vinte) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.		
2	MACARRÃO FUSILLI DE ARROZ - 500GR Descrição do Objeto Massa alimentícia de arroz e água, obtido pelo amassamento dos dois ingredientes – VEGANO – SEM: GLÚTEM, LACTOSE, OVO, SOJA, CONSERVANTES, AROMAS ARTIFICIAIS. Classificação A massa alimentícia deverá ser massa seca curta – quando submetida a processo de secagem, sob o formato de parafuso. Características As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial e/ou primária do produto deverá ser plástico de polietileno transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 (quinhentos) gramas, constando a data de fabricação e validade. A embalagem final e/ou secundária do produto deverá ser plástica, transparentes, atóxica, reforçada, contendo 20 (vinte) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	13720
3	MACARRÃO FUSILLI 8 GRÃOS - 500GR Descrição do Objeto Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. CONTÉM GLÚTEN. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Classificação A massa alimentícia deverá ser massa seca curta – quando submetida a processo de secagem, sob o formato de parafuso. Características As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. As massas alimentícias com ovos deverão ser preparadas com 03 (três) ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,0045 g de colesterol pó quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corante, e deverão ser designadas “massas com ovos”. Poderá conter farinha de trigo, ovos, vitamina A; sendo que se usado a pró vitamina A (Beta caroteno) deverá ser equivalente entre 2000 e 4000 U.I. de vitamina A por quilo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial e/ou primária do produto deverá ser plástico de polietileno transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 (quinhentos) gramas, constando a data de fabricação e validade. A embalagem final e/ou secundária do produto deverá ser plástica, transparentes, atóxica, reforçada, contendo 20 (vinte) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	10000





4	MACARRÃO FUSILLI INTEGRAL COM ESPINAFRE - 500GR Descrição do Objeto Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha integral com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, fibra de trigo, espinafre desidratado em pó e clara de ovo em pó. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Classificação A massa alimentícia deverá ser massa seca curta – quando submetida a processo de secagem, sob o formato de parafuso. Características As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial e/ou primária do produto deverá ser plástico de polietileno transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 (quinhentos) gramas, constando a data de fabricação e validade. A embalagem final e/ou secundária do produto deverá ser plástica, transparentes, atóxico, reforçada, contendo 20 (vinte) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	10000
5	MACARRÃO FUSILLI COM OVOS - 500G Descrição do Objeto Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e água. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Classificação A massa alimentícia deverá ser massa seca curta – quando submetida a processo de secagem, sob o formato de parafuso. Características As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. As massas alimentícias com ovos deverão ser preparadas com 03 (três) ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,0045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corante, e deverão ser designadas “massas com ovos”. Poderá conter farinha de trigo, ovos, vitamina A; sendo que se usado a pró vitamina A (Beta caroteno) deverá ser equivalente entre 2000 e 4000 U.I. de vitamina A por quilo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial e/ou primária do produto deverá ser plástico de polietileno transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 (quinhentos) gramas, constando a data de fabricação e validade. A embalagem final e/ou secundária do produto deverá ser plástica, transparentes, atóxico, reforçada, contendo 20 (vinte) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	64060
6	MACARRÃO FUSILLI INTEGRAL - 500GR Descrição do Objeto Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha integral com ferro e ácido fólico, ovos, água, corante natural de urucum e cúrcuma. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Classificação A massa alimentícia deverá ser massa seca curta – quando submetida a processo de secagem, sob o formato de parafuso. Características As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial e/ou primária do produto deverá ser plástico de polietileno transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500	UNIDADE	20000





	(quinhentos) gramas, constando a data de fabricação e validade. A embalagem final e/ou secundária do produto deverá ser plástica, transparentes, atóxico, reforçada, contendo 20 (vinte) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.		
7	MACARRÃO PENNE INTEGRAL COM GRÃO DE BICO - 500GR Descrição do Objeto Massa alimentícia ou macarrão é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha integral com ferro e ácido fólico, farinha de grão-de-bico, farelo de trigo e clara de ovo em pó. São designadas por nomes próprios de acordo com a sua forma, tipo e substâncias adicionadas. Classificação A massa alimentícia deverá ser massa seca curta – quando submetida a processo de secagem, sob o formato de penne. Características As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 49 e o CVS-5/13. Embalagem A embalagem inicial e/ou primária do produto deverá ser plástico de polietileno transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 (quinhentos) gramas, constando a data de fabricação e validade. A embalagem final e/ou secundária do produto deverá ser plástica, transparentes, atóxico, reforçada, contendo 20 (vinte) pacotes. O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade.	UNIDADE	10000

LOTE 09			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	CHOCOLATE MEIO AMARGO EM BARRA	EMBALAGEM COM 500G	100
2	CHOCOLATE AO LEITE EM BARRA	EMBALAGEM COM 500G	100
3	CHOCOLATE BRANCO EM BARRA	EMBALAGEM COM 500G	100
4	CHOCOLATE MEIO AMARGO PARA COBERTURA EM GOTAS	EMBALAGEM COM 1 QUILO	30
5	GOIABADA	EMBALAGEM COM 250G	100
6	PÊSSEGO EM LATA	EMBALAGEM COM 450G	30
7	CAIXA DE BOMBOM	EMBALAGEM COM 250G	500

LOTE 10			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	REQUEIJÃO CREMOSO (BISNAGA)	UNIDADE	5
2	REQUEIJÃO COPO - 200G	UNIDADE	5





LOTE 11			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1	FERMENTO BIOLOGICO FRESCO TABLETE Definição Fermento biológico o produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos torneados. Fermento biológico fresco e aquela pasta bege de consistência firme que vem em tabletes. Ele é composto somente de leveduras condenadas, não tem nenhum emulsificante, por esse motivo é considerado mais saudável. Por ser um produto fresco, precisa ficar na geladeira e seu tempo de armazenagem é menor (15 dias). Deve ser misturado diretamente na farinha. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 32 e o CVS-5/13. Embalagem Embalagens de 60 (sessenta) gramas contendo internamente, 4 (quatro) unidades de 15 (quinze) gramas cada.	EMBALAGEM CONTENDO 60G	350
2	FERMENTO BIOLOGICO SECO GRANULADO Descrição Os fermentos químicos destinam-se a ser empregados no preparo de pães e certos tipos de biscoitos e produtos afins de confeitaria. Classificação Fermento Seco Granulado. Características O Fermento GRANULADO – em formato de Grânulos ou cilindros de tamanhos variados. Cor – do branco ao castanho escuro. Cheiro e sabor próprio. Embalagem A embalagem inicial ou primária do Fermento Granulado – deverá ser sachê de plástico, atóxico, resistente, selado a vácuo, com peso líquido de 10 (dez) gramas, com data de fabricação e validade, lote.	EMBALAGEM COM 500G	3350
3	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Descrição do Objeto Produto composto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Definição Fermento biológico o produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos torneados. Classificação Os fermentos biológicos, de acordo com o seu teor de umidade, serão classificados em: a) Fermento Seco, também denominado: “Fermento Desidratado” e “Levedura Seca”. Características O Fermento Seco terá aspecto de pó, de cor branco. Cheiro e sabor próprio. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS, FISICO-QUIMICAS, MICROSCOPICAS E MICROBIOLOGICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 32 e o CVS- 5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primaria do produto deverá ser lata de papelão	EMBALAGEM COM 100G	3150
4	ATUM EM LATA - 170GR Descrição do produto Atum, óleo e sal. Sem glúten e sem conservantes. Validade de 12 (doze) meses.	UNIDADE	500
5	SARDINHA EM LATA - 125GR Descrição do produto Água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal. Sem glúten e sem conservantes. Validade de 12 (doze) meses	UNIDADE	550





6	VINAGRE TINTO - 750ML Definição Vinagre ou vinagre de vinho é o produto resultante da fermentação acética de uma mistura de álcool (90%), vinho tinto (10%), água potável, corantes naturais e conservador. Características O vinagre deverá ser preparado de modo limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de vinho não deverá conter substâncias estranhas a sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sais nutritivos e açúcares para a nutrição dos microorganismos acidificantes. No vinagre de álcool não será permitido o uso de conservadores. Como corantes será tolerada a adição de caramelo. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos e nem ácidos minerais livres. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS, deverão obedecer: o Código sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 71 e o CVS- 5/13 Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser garrafa plástica tipo PET, transparente, atóxico, resistente, com lacre plástico na tampa, com peso líquido de 750 ml, com data de fabricação e validade. A embalagem final ou secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, com 12 unidades.	UNIDADE	12244
7	ERVILHA - 200GR Descrição do Produto Ervilha (<i>Pisum sativum</i>) é uma planta (um legume) da qual existem mais de duzentas variedades, e de suas vagens são extraídos diversos tipos de grãos que constituem excelente alimento, fonte de fibras. Conserva é o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças, como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Designação Pelo nome do vegetal empregado, quando elaboradas com uma única espécie vegetal, seguido ou procedido da palavra "conserva" ou seguido do nome do respectivo líquido de cobertura. Classificação A conserva é classificada como simples, quando preparadas com uma única espécie vegetal. Não contém glúten. A ervilha será classificada segundo suas características, obtida pelo grão da vagem. A conserva deverá ser produzida na proporção de: um litro de água, mais de 10 a 15 gramas de sal, 50 gramas de açúcar e meio copo de suco de limão. Características As ervilhas em conserva deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas (grãos) sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 48 e o CVS- 5/13. Embalagem A embalagem inicial ou primária deverá ser lata de folha flandres envernizados interna e externamente. A lata não pode estar amassada e estufada, com capacidade de 200 gramas. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada com nome da empresa, com 24 latas. O produto deverá ter no mínimo 24 (vinte e quatro) meses de validade.	UNIDADE	30
8	EXTRATO DE TOMATE REFOGADO DE 3,100KG Descrição do Objeto Polpa de tomate é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas. A polpa será obtida dos frutos maduros e sãos do tomateiro <i>SOLANUM LYCOPERSICUM</i> por processo tecnológico adequado. Classificação do Produto Simples concentrado – substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 18% p/p. Características do Produto Produto obtido da polpa do tomate preparada com frutos maduros, escolhidos sãos, sem pele e sementes, cebola, alho, salsa, açúcar cristal, sal refinado e amido de milho. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS deverão obedecer: o Código Sanitário do Decreto Nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, a NTA 32 e o CVS- 5/13. Embalagem A embalagem inicial, lata de folha de flandres envernizada interna e externamente, contendo 3,100 (três mil quilos e cem gramas) , não pode estar amassada e não pode estar estufada. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada com nome	UNIDADE	630





	da empresa, contendo 04 (quatro) latas. O produto deverá ter no mínimo 24 (vinte e quatro) meses de validade.		
9	MILHO VERDE EM CONSERVA - 200GR Descrição do Produto Milho é uma planta da família Gramineae e da espécie Zea mays, pertence ao grupo das amgiospermas, ou seja, produz as sementes no fruto. O produto composto de grãos de milho cozidos, imersos em água, sal e açúcar, processado por tecnologia adequada. Classificação: A conserva é classificada como simples, quando preparadas com uma única espécie vegetal e deverá ser produzida na proporção de: um litro de água, mais de 10 a 15 gramas de sal, 50 gramas de açúcar e meio copo de suco de limão. Características: O milho em conserva deverá ser fabricado a partir de matérias-primas (grãos) sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Embalagem Embalagem inicial, lata de flandres envernizada, atóxica, contendo 350 (trezentos e cinquenta) gramas, não pode estar amassada e não pode estar estufada. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada com nome da empresa, com 24 unidades. O produto deverá ter no mínimo 24 (vinte e quatro) meses de validade.	UNIDADE	4106

4. Amostras e documentos

4.1. Serão solicitadas AMOSTRAS aos vencedores do certame, para verificação de sua compatibilidade com as especificações do edital, que serão analisadas pela Equipe Técnica.

4.2. As amostras(s) deverá(ão) ser apresentada(s) acompanhada(s) do(s) respectivo(s) laudos quando solicitados, além de conter as características especificadas no anexo I do edital.

4.3. As amostras, quando solicitadas, deverão ser entregues na sede da Secretaria de Suprimentos, localizada à Rua Maria das Dores Delfim, 148 centro, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do término da fase de lances do pregão.

5. Prazo de entrega/execução

5.1. Os materiais serão solicitados por meio da emissão de Nota de Empenho, assim definido como documento utilizado pela Administração para a solicitação, acompanhamento e controle dos itens relativos à execução do contrato, possibilitando a verificação da conformidade do serviço executado com o solicitado para a CONTRATADA.

5.2. Após a Autorização de Fornecimento, entregar após 15 dias corridos.

5.3. O Local da entrega deverá ser conforme solicitação das Secretarias.

6. Obrigações da Contratada

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste termo de referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de



garantia;

- 6.1.2. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 6.1.3. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 6.1.4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.5. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 6.1.6. Promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir.

7. Obrigações da Contratante:

- 7.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Aviso e neste Termo de Referência
- 7.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Aviso e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 7.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 7.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 7.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Aviso e seus anexos;
- 7.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. Da Subcontratação

- 8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. Controle e fiscalização da execução



9.1. Aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem na execução contratual, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização de eventuais faltas e/ou defeitos constatados ou, ainda, comunicando aos seus superiores quando as providências ultrapassarem os limites de sua competência para a adoção das providências cabíveis.

9.2. Segue abaixo os fiscais de cada Órgão requisitante:

FISCAIS	SETOR
Jean Carlos dos Santos Silva	Secretaria de Infraestrutura
Marcia Cristina Friedericks	Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa civil
Kesia de Melo Silva	Secretaria de Saúde
Jackson Mayson da Silva Norberto	Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social
Alessandro Lima	Secretaria de Obras e Planejamento Urbano do município de Embu Guaçu
Horácio Cayres Junior	Secretaria do Meio Ambiente
Wagner Cristiano Santos Schunck	Secretaria de Administração, Gestão de Pessoal e Tecnologia

9.2.1. Fiscais da Secretária de Educação:

Nº	NOME DA UNIDADE	GESTORES	CARGO	CPF
1	EM Alfredo Schunck	Maria de Fátima do Amaral Wandele	Diretor de Escola	152.069.888-71
		José Lucas Gomes Lopes	Coordenador Pedagógico	431.477.788-51
2	EM Amália Olímpia Trovões Fabeny	Sueli de Moraes Pereira	Diretor de Escola	052.805.438-45
		Sonia Gomes Coelho Vieira	Coordenador Pedagógico	188.602.238-06
3	EM Amanda Consuelo da Cunha	Alessandra Marcia Ferreira Gonçalves	Diretor de Escola	262.169.518-31
		Crizela Araújo Silva de Vasconcelos	Coordenador Pedagógico	979.311.284-00
4	EM Antônio Lucas Vieira	Cícero Luiz da Silva Santos	Diretor de Escola	083.960.778-43
		Keli Cristina da Conceição Liberato	Coordenador Pedagógico	274.337.168-40
5	EM Bairro da Lagoa Grande	Viviane dos Santos Prado	Diretor de Escola	172.572.998-97
		Renata Fernandes da Silva	Coordenador Pedagógico	294.531.468-11



6	EM Benedito Antônio Cezarino	Liliane Aparecida de Mello	Coordenador Pedagógico	250.294.298-59
		Maria Socorro Soares Teixeira	Dirigente de Creche	166.463.868-70
7	EM Cecília Cristina de Oliveira Rodrigues	Rodrigo Alves da Silva	Diretor de Escola	319.930.218-17
		Junia Maria Baptista das Neves	Coordenador Pedagógico	248.357.378-90
8	EM Clara Rodrigues	Nilma Souza de Oliveira	Dirigente de Creche	130.728.718-25
		Bruna Bispo da Silva	Coordenador Pedagógico	373.762.758-43
9	EM Elton Rocumback dos Santos	Deise Silva Alves	Diretor de Escola	358.511.668-00
		Ana Caroline da Silva Santos	Coordenador Pedagógico	364.579.598-73
10	EM Érika Azevedo Vieira Reis	Elielma Moraes Santos Silva	Coordenador Pedagógico	142.294.088-89
11	EM Esther Ap. Rodrigues dos Santos	Edna Morelli	Diretor de Escola	088.923.798-01
		Maria Cícera dos Santos Guilherme	Dirigente de Creche	421.822.714-49
12	EM Etelvina Delfim Simões	José Laércio Galdino de Oliveira	Diretor de Escola	093.226.548-05
		Cristiane Schunck Luta	Coordenador Pedagógico	255.310.438-30
13	EM Eurides José de Amorim	Alessandra Vaz Domingues	Diretor de Escola	182.999.108-62
14	EM Floriza Justa Schunck	Andréa Regina Gregório da Silva	Diretor de Escola	070.057.518-92
		Maria Roseane Alves de Melo	Coordenador Pedagógico	028.018.604-50
15	EM Idalina Machado das Dores	Sandra Gonçalves Brandão	Diretor de Escola	123.927.848-92
		Elaine Juliana de Oliveira Vargas	Coordenador Pedagógico	290.700.298-80
16	EM João Alves	Marcelo Rodrigues de Melo	Diretor de Escola	331.262.798-21
		Adriana dos Santos Alves Souza	Coordenador Pedagógico	272.439.468-28
17	EM João Gava	André Pires Caetano	Diretor de Escola	228.202.918-64
18	EM Jonas Gomes de Souza	Vanessa Brito Mendes	Diretor de Escola	322.672.658-77
		Rosa Inez Teixeira Gonçalves	Dirigente de Creche	114.613.008-27
		Jaqueline Alves de Oliveira	Coordenador Pedagógico	373.559.238-46
19	EM Lourdes Rasquinho Roschel	Sheila Regina Xavier Correia Leite	Diretor de Escola	177.983.658-93
		Priscila Duarte Baldini	Coordenador Pedagógico	353.377.078-84
20	EM Madalena Branca dos Santos	Cristiane Mandaji	Diretor de Escola	269.431.008-74
21	EM Magda Pochini Cavinati	Anderli Ana da Silva Pedroso das Dores	Diretor de Escola	256.124.318-48
		Sueli Imaculada dos Reis Silva	Coordenador Pedagógico	178.361.788-89
22	EM Maria Domingues da Silva	Rita de Cássia Tesser de Araújo	Diretor de Escola	052.806.198-41
23	EM Maria Ignez Concelles	Roseli Rodrigues Macário Almeida	Diretor de Escola	094.636.058-86
		Jureni de Fátima da Silva	Coordenador Pedagógico	021.916.698-67
24	EM O Pequeno Príncipe	Beatriz Mazzeu da Silva Antunes	Diretor de Escola	187.250.038-28
		Vania Aparecida dos Santos Brito	Dirigente de Creche	166.463.868-70
25	EM Paiol Velho	Helen Galves Lopes da Fonseca	Diretor de Escola	301.981.828-13
		Marcia Regina Seródio	Coordenador Pedagógico	143.383.918-04
26		Rosângela Bezerra Lopes de Oliveira	Diretor de Escola	166.629.448-90





	EM Pedro Antonio de Almeida	Dagilza Santana de Oliveira	Coordenador Pedagógico	410.862.318-56
27	EM Prefeito Rafael Cau	Cristiane Bitencourt dos Santos	Diretor de Escola	272.973.548-80
		Marisa Marques Marcelino de Lazari	Coordenador Pedagógico	042.254.048-03
28	EM Professor Wladimir Costa	Marcia Regina dos Santos Pombo	Diretor de Escola	174.272.248-25
		Cristiane da Silva Bueno Mathias	Coordenador Pedagógico	179.938.248-69
29	EM Professora Ivani de Novaes	Claudia Nunes de Oliveira Sena	Diretor de Escola	184.655.538-82
		Isabelle dos Santos Gomes Briet	Coordenador Pedagógico	455.127.548-40
30	EM Raísa Casoy	Cristina Helena Lopes da Silva Guizzi	Diretor de Escola	083.461.168-61
		Rosangela Silva Santos	Dirigente de Creche	106.495.938-55
31	EM Sítio Gerassi	Maria Emilia Oliveira Pinto de Andrade	Diretor de Escola	132.384.648-41
		Vanessa Castioni Ferreira Fonseca	Coordenador Pedagógico	294.774.058-09

9.3. A administração indica como gestor da Ata o servidor abaixo:

GESTOR	GARGO	CPF
Bruna Carolina Chierotto	Diretor de departamento de apoio administrativo da infraestrutura	437.159.358-55



(papel timbrado da licitante)
ANEXO – II

PROPOSTA READEQUADA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0036.2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 7086/2024
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: A presente contratação visa o “Registro de preços” para eventual aquisição de alimentos não perecíveis com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu- SP, obedecidas às especificações técnicas conforme Anexo - I do Edital.

....., estabelecida na.....,
nº....., telefone/fax nº....., e-mail....., propõe fornecer o
objeto licitado, nos seguintes preços e condições:

ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
			R\$	R\$
VALOR TOTAL				R\$

I – O prazo de validade de nossa proposta é de ____ (_____) dias corridos, a contar da data da abertura dos envelopes nº. 01 (proposta).

II – Prazo de Pagamento: Conforme Edital.

III – Declaramos que o valor de cada item e o total da proposta é irrevogável, e nele estão incluídos:

- a) os tributos, fretes, alimentação, estadia, encargos sociais;
- b) as despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza; e,
- c) todos os componentes de custo dos bens necessários à perfeita satisfação do objeto desta licitação.

IV – Declaramos, ainda, conhecer integralmente os termos do Edital do Pregão eletrônico nº ____/20__ e seus anexos, aos quais nos sujeitamos.





DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

NOME:	
CPF:	RG:
ENDEREÇO COMERCIAL:	
ENDEREÇO RESIDENCIAL:	
FONE:	
E-MAIL:	

DADOS BANCÁRIOS

BANCO	NÚMERO DO BANCO:
AGÊNCIA:	CONTA CORRENTE:

Local, XX de XXXX de 2024.

Ass. Responsável / Repres. Legal

Cargo:

CPF:

Carimbo da Empresa

NOTA: O proponente deverá rubricar a 1ª via desta planilha/proposta.





(papel timbrado da licitante)

ANEXO – III
MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0036.2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 7086/2024
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: A presente contratação visa o “Registro de preços” para eventual aquisição de alimentos não perecíveis com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu- SP, obedecidas às especificações técnicas conforme Anexo - I do Edital.

DECLARAÇÃO

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, para os fins de habilitação, na Licitação Pregão Eletrônico nº **/20__ – Processo nº **/20__, instaurada pelo xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que a empresa:

- 1 - Cumpre ao disposto nos incisos XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, quando for o caso, o menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do modelo anexo ao Decreto Federal nº 4.358, de 05 de setembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 9.584, de 27 de outubro de 2002;
- 2 - Não está impedida de contratar com a Administração Pública;
- 3 - Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
- 4 - Não incorre nas demais condições impeditivas da lei 14.133/21
- 5 - Que inexistem fatos impeditivos a sua habilitação.

_____, ... de de 20__.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

(papel timbrado da licitante)



ANEXO - IV

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0036.2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 7086/2024
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: A presente contratação visa o “Registro de preços” para eventual aquisição de alimentos não perecíveis com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu- SP, obedecidas às especificações técnicas conforme Anexo - I do Edital.

Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos o objeto do pregão e os termos constantes no Edital Pregão Eletrônico nº **/20__ – Processo nº **/20__ e seu(s) ANEXOS e do Regulamento bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fim de habilitação.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

(papel timbrado da licitante)



ANEXO – V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Ao (a) Pregoeiro do Município xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº **/20__ – Processo nº **/20__, instaurado pela Prefeitura Municipal de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que:

- **Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados ao (a) Pregoeiro, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;**
- Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação correspondente, publicada durante a vigência do Contrato;
- Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei n.º 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico nº **/20__ – Processo nº **/20__**, realizado pela Prefeitura de xxxxxxxxxxxx – PR.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em __ de _____ de 20__.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável



(papel timbrado da empresa)

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR

(nome empresarial da licitante) _____, inscrita no CNPJ nº: _____, com sede na _____ (endereço completo) _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do presente processo licitatório, DECLARA não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro (a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da ativa na Prefeitura xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx que impossibilite a participação no referido Pregão Eletrônico nº **/20__

xxxxxxxxxxxxxxxxx, de de

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável





(papel timbrado da empresa)
ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NA SITUAÇÃO DE MICROEMPRESA
OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0036.2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 7086/2024
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: A presente contratação visa o “Registro de preços” para eventual aquisição de alimentos não perecíveis com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu- SP, obedecidas às especificações técnicas conforme Anexo - I do Edital.

Pelo presente instrumento, a empresa _____ (nome) _____
_____, CNPJ nº. _____, com sede na
_____(rua, avenida)_____, nº. _____, neste ato representada
por seu representante legal/procurador, que ao final subscreve, DECLARA, sob as penas do
artigo 299 do Código Penal, de que se enquadra na situação de _____
(microempresa ou empresa de pequeno porte), nos termos da Lei Complementar nº. 123/06.

Declara ainda que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento
desta situação.

Local/data _____.

(Assinatura e identificação do responsável legal pela licitante)

Nome:

RG:

Cargo:

(Assinatura e identificação do Contador da licitante)

Nome:

RG:

CRC:





(papel timbrado da licitante)

ANEXO - VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE DÉBITO EM RELAÇÃO À PMEG.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 0036.2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. I- 7086/2024

TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

OBJETO: A presente contratação visa o “Registro de preços” para eventual aquisição de alimentos não perecíveis com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu- SP, obedecidas às especificações técnicas conforme Anexo - I do Edital.

A empresa _____, CNPJ / MF nº _____, com sede na _____, por seu representante legal, **DECLARA**, para fins de direito e sob as penas da lei, que **não é cadastrada e não está em débito** com a Fazenda do Município de Embu-Guaçu.

Local/data _____.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Nome:

RG:

CPF:

Cargo:

OBS: Apresentar esta declaração acompanhada da prova de regularidade fiscal com a fazenda municipal do município da sede.



ANEXO - IX
MINUTA DA ATA DE REGISTRO Nº XXX/XXXX
PREGÃO ELETRÔNICO Nº00XX/2024

Aos xx dias do mês de xxxx do ano de 2024, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU GUAÇU**, CNPJ nº 46.523.148/0001-01, situada na Rua Coronel Luiz Tenório de Brito nº. 458, Centro, Embu Guaçu, São Paulo, CEP:06900-095, telefone: (11) 4662-7381, e-mail: licitacao@eg.sp.gov.br, representada por seu Prefeito **Sr. José Antônio Pereira**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade RG Nº16.795.734-x, CPF Nº089.604.068-21 e de outro, a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CNPJ nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, BAIRRO, CIDADE, ESTADO, CEP: XXXXXX, telefone (XX) XXXX-XXXX, e-mail: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, vencedora e adjudicatária do XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX supra referido, representada através do **Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, Proprietário, RG nºxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, CPF nºxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, doravante denominada simplesmente **DETENTORA**, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente contratação visa o “Registro de preços” para eventual aquisição de alimentos não perecíveis com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu- SP, obedecidas às especificações técnicas conforme Anexo - I do Edital.

CLAUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
VALOR TOTAL DO LOTE				

2.2. São anexos a este instrumento e vinculam esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição o edital do Pregão Eletrônico nº 0036/2024 e seus anexos.

2.3. Nos preços referidos na cláusula antecedente já se encontram incluídos todos os custos diretos e indiretos, como transportes, encargos fiscais, sociais, trabalhistas e quaisquer outros.

2.4. Correrão exclusivamente por conta da DETENTORA quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

2.5. A DETENTORA não será ressarcida de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos na presente Ata de Registro de Preços, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.



CLAUSULA TERCEIRA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta.

CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, conforme artigo 84 da Lei 14.133, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.4. A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.6. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.7. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.8. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.9. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

CLAUSULA QUINTA - ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;



5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.3. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

CLAUSULA SEXTA - NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.2. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.3. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.5. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.6. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.7. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 7.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.8. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 6.7.

6.9. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 7.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.





6.10. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.5 e no item 6.6, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

CLÁUSULA SETIMA - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

7.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

7.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

7.1.2. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

7.1.3. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.3.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão gerenciador, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 7.1 será formalizado por despacho do órgão ou gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

7.4.2. Por razão de interesse público;

7.4.3. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

7.4.4. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no aviso de contratação direta.

8.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

8.1.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participante,



caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

CLAÚSULA NONA – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA DETENTORA

9.1 Realizar a prestação de serviço desta Ata de Registro de Preços de acordo com o Termo de Referência e com os prazos estipulados através das Secretarias requisitantes.

9.2 Pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre o serviço contratado.

9.3 Comunicar por escrito à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a data da entrega dos itens, com o(s) possível(eis) motivo(s) que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto e com a devida comprovação.

9.4 Garantir que o material seja original e de procedência legal.

CLÁUSULA DECIMA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

10.1 Exercer a gestão e fiscalização da execução do objeto da presente ata de registro de preços, através de um representante da Administração.

10.1.1. Fica responsável pela gestão da presente ata o servidor Atílio Vieira da Luz Junior– CPF nº 343.944.928-90– Cargo: Chefe de Divisão de almoxarifado, responsável pela gestão do presente, de acordo com os parágrafos 1º, 2º e 3º do Artigo 117, da Lei Federal nº. 14.133/21.

10.2 O Contratante fiscalizará e inspecionará os serviços e verificará o cumprimento das especificações técnicas, podendo rejeitá-los, quando estes não atenderem ao especificado.

10.3 Fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da Contratada, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos.

10.4 Notificar imediatamente a contratada sobre qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

11.1 A Lei Geral de Proteção de Dados será obedecida, em todos os seus termos, pela CONTRATADA, obrigando-se ela a tratar os dados da CONTRATANTE que forem eventualmente coletados, conforme sua necessidade ou obrigatoriedade. (art. 7º, LGPD)

11.2 Conforme prevê a Lei Geral de Proteção de Dados, obriga-se a CONTRATADA a executar os seus trabalhos e tratar os dados da CONTRATANTE respeitando os princípios da finalidade, adequação, transparência, livre acesso, segurança, prevenção e não discriminação. (Art. 6º, LGPD)



11.3 A CONTRATADA obriga-se a garantir a confidencialidade dos dados coletados da CONTRATANTE por meio de uma política interna de privacidade, a fim de respeitar, por si, seus funcionários e seus prepostos, o objetivo do presente termo. (art. 50, LGPD)

11.4 Eventuais dados coletados pela CONTRATADA serão arquivados por esta somente pelo tempo necessário para a execução dos serviços contratados. Ao seu fim, os dados coletados serão permanentemente eliminados, excetuando-se os que se enquadrarem no disposto no artigo 16, I da Lei Geral de Proteção de Dados. (art. 15, LGPD)

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

11.1 As partes contratantes elegem o Foro Distrital de Embu Guaçu, Estado de São Paulo, para dirimirem quaisquer dúvidas ou ações oriundas do presente contrato, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

11.2 Para firmeza e como prova de assim haverem contratado, fizeram este instrumento particular, impresso em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes contratantes.

Embu Guaçu, xx de xxxxxxxxx de 2024

Prefeito Municipal de Embu Guaçu
José Antônio Pereira
Contratante

Vanderson Demétrio Pereira
Secretário de Suprimentos
Contratante

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
DETENTORA



TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU GUAÇU

DETENTORA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº xxxx/xxxx

OBJETO: A presente contratação visa o “Registro de preços” para eventual aquisição de alimentos não perecíveis com a finalidade de atender as necessidades das secretarias municipais da Prefeitura Municipal de Embu-Guaçu- SP, obedecidas às especificações técnicas conforme Anexo - I do Edital.

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Embu Guaçu, xx de xxxxxxxxxx de 2024

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: José Antônio Pereira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 089.604.068-21





RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME DE LICITAÇÃO:

Nome: José Antônio Pereira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 089.604.068-21

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: José Antônio Pereira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 089.604.068-21

Assinatura: _____

Pelo contratante:

Nome: Vanderson Demétrio Pereira

Cargo: Secretário de Suprimentos

CPF: 284.536.348-66

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Cargo: xxxxxxxxxxxxxxxx

CPF: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: José Antônio Pereira

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 089.604.068-21

Assinatura: _____

Pelo Gestor:

Nome: Bruna Carolina Chierotto

Cargo: Diretor de departamento de apoio administrativo da infraestrutura

CPF: 437.159.358-55

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (* Fiscais sujeitos a alteração conforme solicitação das Secretarias):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalizar os materiais de sua respectiva pasta





- Secretaria de Assistência Social.

FISCAL	GARGO	CPF	
Jackson Mayson da Silva Norberto	Agente Administrativo	397.994.068/38	

- Secretaria de Obras

FISCAL	GARGO	LFCPF	
Alessandro Campos de Lima	Diretor	261.872.668-54	

- Secretaria de Meio Ambiente

FISCAL	GARGO	CPF	
Ariana Rodrigues Yamada	Diretora	226.220.528-04	

- Defesa Civil

FISCAL	GARGO	CPF	
Marcia Cristina Friederick	Setor Técnico	205.035.908-00	

- Secretaria de Administração

FISCAL	GARGO	CPF	
Wagner Cristiano Santos Schunck	Recepcionista	479.634.658-95	

- Secretaria de Saúde.

FISCAL	GARGO	CPF	
Kesia de Melo Silva	Nutricionista	431.195.458-13	

- Secretaria de Infraestrutura.

FISCAL	GARGO	CPF	
Jean Carlos dos Santos Silva	Diretor	413.757.958-30	

- Secretaria de Educação.

Nº	NOME DA UNIDADE	GESTORES	CARGO	CPF
1	EM Alfredo Schunck	Maria de Fátima do Amaral Wandele	Diretor de Escola	152.069.888-71
		José Lucas Gomes Lopes	Coordenador Pedagógico	431.477.788-51
2	EM Amália Olímpia Trovões Fabeny	Sueli de Moraes Pereira	Diretor de Escola	052.805.438-45
		Sonia Gomes Coelho Vieira	Coordenador Pedagógico	188.602.238-06
3		Alessandra Marcia Ferreira Gonçalves	Diretor de Escola	262.169.518-31





	EM Amanda Consuelo da Cunha	Criziela Araújo Silva de Vasconcelos	Coordenador Pedagógico	979.311.284-00
4	EM Antônio Lucas Vieira	Cícero Luiz da Silva Santos	Diretor de Escola	083.960.778-43
		Keli Cristina da Conceição Liberato	Coordenador Pedagógico	274.337.168-40
5	EM Bairro da Lagoa Grande	Viviane dos Santos Prado	Diretor de Escola	172.572.998-97
		Renata Fernandes da Silva	Coordenador Pedagógico	294.531.468-11
6	EM Benedito Antônio Cezarino	Liliane Aparecida de Mello	Coordenador Pedagógico	250.294.298-59
		Maria Socorro Soares Teixeira	Dirigente de Creche	166.463.868-70
7	EM Cecília Cristina de Oliveira Rodrigues	Rodrigo Alves da Silva	Diretor de Escola	319.930.218-17
		Junia Maria Baptista das Neves	Coordenador Pedagógico	248.357.378-90
8	EM Clara Rodrigues	Nilma Souza de Oliveira	Dirigente de Creche	130.728.718-25
		Bruna Bispo da Silva	Coordenador Pedagógico	373.762.758-43
9	EM Elton Rocumback dos Santos	Deise Silva Alves	Diretor de Escola	358.511.668-00
		Ana Caroline da Silva Santos	Coordenador Pedagógico	364.579.598-73
10	EM Érika Azevedo Vieira Reis	Elielma Moraes Santos Silva	Coordenador Pedagógico	142.294.088-89
11	EM Esther Ap. Rodrigues dos Santos	Edna Morelli	Diretor de Escola	088.923.798-01
		Maria Cícera dos Santos Guilherme	Dirigente de Creche	421.822.714-49
12	EM Etelvina Delfim Simões	José Laércio Galdino de Oliveira	Diretor de Escola	093.226.548-05
		Cristiane Schunck Luta	Coordenador Pedagógico	255.310.438-30
13	EM Eurides José de Amorim	Alessandra Vaz Domingues	Diretor de Escola	182.999.108-62
14	EM Floriza Justa Schunck	Andréa Regina Gregório da Silva	Diretor de Escola	070.057.518-92
		Maria Roseane Alves de Melo	Coordenador Pedagógico	028.018.604-50
15	EM Idalina Machado das Dores	Sandra Gonçalves Brandão	Diretor de Escola	123.927.848-92
		Elaine Juliana de Oliveira Vargas	Coordenador Pedagógico	290.700.298-80
16	EM João Alves	Marcelo Rodrigues de Melo	Diretor de Escola	331.262.798-21
		Adriana dos Santos Alves Souza	Coordenador Pedagógico	272.439.468-28
17	EM João Gava	André Pires Caetano	Diretor de Escola	228.202.918-64
18	EM Jonas Gomes de Souza	Vanessa Brito Mendes	Diretor de Escola	322.672.658-77
		Rosa Inez Teixeira Gonçalves	Dirigente de Creche	114.613.008-27
		Jaqueline Alves de Oliveira	Coordenador Pedagógico	373.559.238-46
19	EM Lourdes Rasquinho Roschel	Sheila Regina Xavier Correia Leite	Diretor de Escola	177.983.658-93
		Priscila Duarte Baldini	Coordenador Pedagógico	353.377.078-84
20	EM Madalena Branca dos Santos	Cristiane Mandaji	Diretor de Escola	269.431.008-74
21	EM Magda Pochini Cavinati	Anderli Ana da Silva Pedroso das Dores	Diretor de Escola	256.124.318-48
		Sueli Imaculada dos Reis Silva	Coordenador Pedagógico	178.361.788-89
22	EM Maria Domingues da Silva	Rita de Cássia Tesser de Araújo	Diretor de Escola	052.806.198-41
23		Roseli Rodrigues Macário Almeida	Diretor de Escola	094.636.058-86





	EM Maria Ignez Concelles	Jureni de Fátima da Silva	Coordenador Pedagógico	021.916.698-67
24	EM O Pequeno Príncipe	Beatriz Mazzeu da Silva Antunes	Diretor de Escola	187.250.038-28
		Vania Aparecida dos Santos Brito	Dirigente de Creche	166.463.868-70
25	EM Paiol Velho	Helen Galves Lopes da Fonseca	Diretor de Escola	301.981.828-13
		Marcia Regina Seródio	Coordenador Pedagógico	143.383.918-04
26	EM Pedro Antonio de Almeida	Rosangela Bezerra Lopes de Oliveira	Diretor de Escola	166.629.448-90
		Dagilza Santana de Oliveira	Coordenador Pedagógico	410.862.318-56
27	EM Prefeito Rafael Cau	Cristiane Bitencourt dos Santos	Diretor de Escola	272.973.548-80
		Marisa Marques Marcelino de Lazari	Coordenador Pedagógico	042.254.048-03
28	EM Professor Wladimir Costa	Marcia Regina dos Santos Pombo	Diretor de Escola	174.272.248-25
		Cristiane da Silva Bueno Mathias	Coordenador Pedagógico	179.938.248-69
29	EM Professora Ivani de Novaes	Claudia Nunes de Oliveira Sena	Diretor de Escola	184.655.538-82
		Isabelle dos Santos Gomes Briet	Coordenador Pedagógico	455.127.548-40
30	EM Raísa Casoy	Cristina Helena Lopes da Silva Guizzi	Diretor de Escola	083.461.168-61
		Rosangela Silva Santos	Dirigente de Creche	106.495.938-55
31	EM Sítio Gerassi	Maria Emilia Oliveira Pinto de Andrade	Diretor de Escola	132.384.648-41
		Vanessa Castioni Ferreira Fonseca	Coordenador Pedagógico	294.774.058-09





DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE EMBU GUAÇU

CNPJ N.º: 46.523.148/0001-01

DETENTORA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ N.º: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ATA DE REGISTRO N.º XXXXX/XXXXX

DATA DA ASSINATURA: xx/xx/xxxx

VIGÊNCIA: xx/xx/xxxx a xx/xx/xxxx

VALOR: R\$ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Declaro, na qualidade de responsável pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Embu Guaçu, xx de xxxx de 2024

Prefeito Municipal de Embu Guaçu
José Antônio Pereira

