



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 106/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2025

REGIDO PELA LEI Nº 14.133/2021, LEI COMPLEMENTAR nº 123/06 E DECRETO MUNICIPAL Nº 2.626/2023 de 21 de Dezembro de 2023.

OBJETO: “Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à Casa Transitória de Anhembi/SP, visando garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças e jovens acolhidas, conforme demanda do Departamento de Gabinete do Município.”

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: ATÉ AS 08h DE 03/12/2025

DATA DE ABERTURA DE PROPOSTAS: 08H 15 de 2025

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 08h15

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 93.895,90 (noventa e três mil oitocentos e noventa e cinco reais e noventa centavos).

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA: ABERTO

ESCLARECIMENTOS:

Diretamente pela plataforma de licitações – www.licitardigital.com.br > edital PE 32/2025 > esclarecimentos.

Telefones: (14) 3884-9020 – RAMAL 117 - (31)3191-0707 - Licitar Digital

Horário de funcionamento: 08h. às 17h.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

EDITAL DE LICITAÇÃO – NORMAS
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 106/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 32/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

1 – PREÂMBULO

1.1. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI**, por intermédio do Setor de Licitações, realizará a Licitação na **Modalidade Pregão Eletrônico**, em sessão pública a ser realizada na **Plataforma de Licitações Licitar Digital (www.licitardigital.com.br)**, conforme especificado no **ANEXO I** deste edital.

1.2 - Os trabalhos serão conduzidos pelo Sr.(a) **pregoeira, nomeada pela PORTARIA N.º 12.698/2025 DE 25 de FEVEREIRO DE 2025, SRA. KÁTIA GOMES DE OLIVEIRA, AGENTE DE CONTRATAÇÃO LICITAÇÃO / PREGOEIRO, devidamente constituída por Ato do Poder Executivo Municipal**, anexado aos autos do procedimento e regido pelas **Leis nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/06, Decreto Municipal Nº 2.626/2023**, e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

1.3 - O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Prefeitura Municipal de Anhembi, através do endereço eletrônico www.anhembi.sp.gov.br, na Plataforma de Licitações Licitar Digital, através do endereço eletrônico www.licitardigital.com.br e também no prédio sede da Prefeitura Municipal de Anhembi, em dias e horários de expediente, a partir da data de sua publicação.

1.4 - Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico www.licitardigital.com.br, bem como, no site da Prefeitura Municipal e, www.anhembi.sp.gov.br.

1.5 - A Administração não se responsabilizará caso o pretenso licitante não acesse o e-mail informado ou não visualize a alteração no Site supracitado, consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

2- OBJETO

2.1. Constitui objeto da presente licitação: **Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à Casa Transitória de Anhembi/SP, visando garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças e jovens acolhidas, conforme demanda do Departamento de Gabinete do Município**, anexos a este edital.

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 – Poderão participar deste Pregão as empresas legalmente constituídas e que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital e seus Anexos.

3.2 – Não poderão participar do presente certame a empresa:

3.2.1 – Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

3.2.2 – Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.2.3 – Empresa impedida de licitar e contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

3.2.4 – Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/1998;

3.2.5 – Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei n.º 8.429/1992;

3.2.6 - Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º, §1º, da Lei n.º 14.133/2021;

3.2.6.1 - Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º §1º, da Lei n.º 14.133/2021 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.

3.2.7 – Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

3.2.8 - Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

3.2.9 - Empresa que se encontre em processo de dissolução ou falência;

3.2.10 - Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

3.2.11 - Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.

3.3 – Os licitantes deverão estar previamente cadastrados na plataforma de licitações, o qual poderá ser realizado em www.licitardigital.com.br.

3.4 - A observância das vedações supra é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 - Até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Ato Convocatório deste Pregão, devendo protocolizar o pedido diretamente pelo site www.licitardigital.com.br, no local específico dentro do processo licitatório em análise - cabendo ao PREGOEIRO decidir sobre a petição no prazo de **02 (dois) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.**

4.1.1 - Caso seja acolhida a impugnação contra o Ato Convocatório, será designada nova data para a realização do Certame.

4.2 - Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, por falhas ou irregularidades, o proponente/licitante que não o fizer até o **terceiro dia útil** que anteceder à data de realização da sessão pública do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

4.3 - A impugnação feita tempestivamente pelo proponente/licitante não o impedirá de participar do Certame.

5 – DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO

5.1 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

5.2 - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da Licitar Digital (www.licitardigital.com.br).

5.3 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Anhembi, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

5.4 - O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.5 - A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.

5.6 - O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

5.7 - **COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:**

() Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.

() Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.

() Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

() Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

() Declaro que minha proposta econômica compreendem 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 entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

() Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;

() Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

() Declaro que não possuo, em minha 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/88.

() Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

() Sim, ME () Sim, EPP () Não, outros enquadramentos

5.8 - A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1 – Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

6.2 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio da proposta.

6.3 - O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis.

6.4 - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.5 - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

6.6 - Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.7 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.8 - Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação da Pregoeira/Agente de Contratação/Comissão.**

6.9 - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

6.9.1 - Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação do pregoeiro, via sistema.

6.10 - Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

6.11 - Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

6.12 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

6.13 - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

6.14 - 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.

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

6.14.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” 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.

6.15 - A falsidade da declaração de que trata o itens 6.14 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.16 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006

7 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1 - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

7.1.1 - Valor unitário e total do lote e seus itens;

7.1.2 - Marca dos produtos ofertados.

7.1.3 - Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia etc.

7.2 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam-se à detentora da ata/contratada.

7.3 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

7.4 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.5 - O prazo de validade da proposta é fixado em 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.6 - Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

7.7 - No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do Pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

7.8 - Os documentos listados no item da HABILITAÇÃO deverão ser anexados no sistema juntamente com a proposta, previamente à abertura da sessão pública e sua ausência ensejará em desclassificação.

8 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Os licitantes deverão encaminhar, no prazo de **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, nos termos deste Edital, A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, a seguir informada:

8.1 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.1.1 - Registro comercial no caso de firma individual;





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

8.1.2 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, **onde se possa identificar o administrador**, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

8.1.3 - Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

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

8.2 - DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, através do cartão do **CNPJ**, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

b) prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS**, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;

c) prova de **regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual** dos débitos inscritos e não inscritos em Dívida Ativa;

d) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, **Cartão de Inscrição Estadual**, (se houver);

e) prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, no que se refere ao tributos mobiliários, na forma da Lei;

f) prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**CRF - FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT**;

8.3 - Qualificação técnica:

a) Apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnico Operacional da licitante, pelo(s) qual (is) fique comprovado que a mesma forneceu ou está fornecendo produtos pertinentes e compatíveis em características e quantidades ao objeto licitado, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, impresso em papel timbrado do emitente contendo razão social, CNPJ, endereço completo do Contratante e do Contratado, características dos produtos fornecidos, local, período de fornecimento, data de emissão, nome, cargo, telefone e assinatura do responsável pela emissão do atestado, sem rasuras ou entrelinhas e que comprove(m) que o licitante forneceu ou está fornecendo os produtos de forma satisfatória..

8.4. Qualificação econômico-financeira:

a) Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Extrajudicial, expedida pelo(s) distribuidor(es) da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a1) caso a licitante esteja em Recuperação Judicial ou Extrajudicial, deverá apresentar, juntamente com a certidão positiva, o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeiro, sob pena de inabilitação;

a2) se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a1” deverá ser substituída por Certidão Negativa de Ações de Insolvência Civil.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

8.5. DAS DECLARAÇÕES DIVERSAS:

a) Juntamente aos demais documentos de habilitação a licitante deverá apresentar as seguintes declarações (Anexo IV):

a.1. Tomou conhecimento, aceita e concorda integralmente com todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos;

a.2. Não foi declarada inidônea para licitar ou contratar por ato da Administração Pública nem está suspensa ou impedida de licitar ou contratar com a Administração;

a.3. Está ciente da obrigatoriedade de declarar a superveniência de qualquer fato impeditivo à sua habilitação.

a.4. Para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da CF, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo a partir de 14 anos, na condição de aprendiz.

a.5. Sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/13.

a.6. São verdadeiras as informações aqui prestadas, sobre as quais assumimos todas as responsabilidades, sob pena de incorrer nas sanções previstas no art. 299 do Código Penal.

a.7. Que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias, bem como cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital.

a.8. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

a.9. Que a proposta foi elaborada de forma independente.

a.10. Que 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.

a.11. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

b) INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO - AUDESP FASE IV (Anexo VI)

Nota 01 - A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

Nota 02 - As certidões que não tenham o prazo de validade expresso no documento, ter-se-ão como válidas por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

Nota 03 – Será aplicado no presente edital o entendimento adotado pelo TCU (Tribunal de Contas da União), no Acórdão nº 1211/2021:

“Acórdão 1211/2021 Plenário (Representação, Relator Ministro Walton Alencar Rodrigues) Licitação. Habilitação de licitante. Documentação. Documento novo. Vedação. Definição. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Lei 14.133/2021 (nova Lei de Licitações), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro”.

9 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

9.2 - O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Projeto Básico.

9.3 - Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

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

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

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

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

9.8 - O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo.

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

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

9.11 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **R\$ 0,10 (dez) centavos**.

9.12 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.13 - A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.14 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

9.15 - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

9.15.1 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor

9.16 - Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

9.17 - Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.

9.18 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

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

9.20 - 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.

9.21 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, 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.

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

9.23 - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez 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, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto Municipal Nº 14/2023 de 28 Março de 2023.

9.24 - 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.

9.25 - A mais bem classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de **2 (dois) minutos** controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

9.26 - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresas e empresas 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.

9.27 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

9.28 - A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

9.29 - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/21, assegurando-se à preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

9.29.1 - 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;

9.29.2 - Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

9.29.3 - Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

9.29.4 - 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;

9.29.5 - Empresas brasileiras;

9.29.6 - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

9.29.7 - Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

9.30 - Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9.31 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

9.32 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.33 – Quando houver apenas um item por lote, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do fornecedor pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item por lote o Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **30 (trinta) minutos**, envie, através do sistema, a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.34 - Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 - Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no Decreto Municipal Nº 14/2023 de 28 Março de 2023.

10.2 - O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

10.3 - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

10.4 - Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

10.5 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

10.6 - O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

10.7 - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

10.8 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como: marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

10.9 - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.9.1 - Se tratando de Lote, a desclassificação de um único item do lote implicará na desclassificação da proposta para todo o lote, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens que compõem o lote.

10.10 - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “**chat**” a nova data e horário para a sua continuidade.

10.11 - O Pregoeiro deverá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

10.12 - Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

10.13 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes pelo “**chat**”.

11 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

11.1 - Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observados o valor máximo aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

11.2 - O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor/ maior vantajosidade imediatamente após a fase de aceitação das propostas ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor/ mais vantajoso.

11.3 - Se a proposta de menor valor/menor vantajosidade não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro poderá examinar a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

11.4 - No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

11.5 - Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

11.6 - Serão rejeitadas as propostas que:

11.6.1 - Sejam incompletas, isto é, não conterem informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

11.6.2 - Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.

11.7 - Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM** e valor estimado para a aquisição do bem.

11.7.1 - Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

11.8 - Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

11.9 - Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

12 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)

12.1 - A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

12.1.1. Quando houver mais de um item por lote, o sistema fará a divisão dos valores entre os itens de forma proporcional. Excepcionalmente, quando não for possível matematicamente a divisão dos valores de forma proporcional, deverá o fornecedor atualizar sua proposta no prazo máximo de **30 (trinta) minutos**, ou, em outro prazo determinado pelo Pregoeiro.

12.1.2. O Pregoeiro poderá também liberar a atualização de proposta manual diretamente na plataforma para que o fornecedor faça o preenchimento do(s) valor(es) do(s) item(s) do(s) lote(s) livremente caso entenda necessário.

12.2. Deverá, contudo, o licitante vencedor, encaminhar por e-mail licitacao@anhembisp.gov.br a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento, isso no prazo de 24 (vinte e quatro horas);

13 - DO RECURSO

13.1 – O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo (10) dez minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

13.2 - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à LICITANTE VENCEDORA.

13.3 - Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

13.3.1 - Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

13.3.2 - A falta de apresentação das razões de recurso, em campo próprio do sistema, também importará a decadência do direito de recurso e, via de consequência, a adjudicação do objeto da licitação à LICITANTE VENCEDORA.

13.4 - A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais LICITANTES, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

13.5 - O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1 - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2 - Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15 – DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

15.1 - Findo o processo licitatório, a empresa vencedora será convocada via sistema eletrônico e e-mail a assinar o contrato, que obedecerá ao modelo anexo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor, sob pena de decair do direito à contratação.

15.2 - O subitem acima deverá ser desconsiderado caso seja outra a decisão da autoridade competente que não a homologação do processo licitatório ou outra for sua decisão.

15.3 - Caso a licitante vencedora não atenda ao prazo previsto no item 15.1, ensejará a aplicação das sanções estabelecidas no item sanções administrativas deste instrumento, reservando-se o **CONTRATANTE**, o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste instrumento.

16 – DO PRAZO PARA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16. – A ata de registro de preços decorrente deste edital possuirá prazo e regras conforme especificado na minuta contratual.

16.1. A ata terá vigência até 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma dos arts. 105 a 107 da Lei nº 14.133/21.

16.2 - Se a empresa vencedora deixar de executar os serviços dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

17 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1 - Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

17.1.1 - E-MAIL INSTITUCIONAL: É dever empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o **CONTRATANTE**, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

17.1.2 - Assinar o Contrato no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO**.

17.1.3 - Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao **CONTRATANTE**.

17.1.3.1 - Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

17.1.3.2 - O recebimento dos serviços será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

17.1.3.3 - O pedido de prorrogação de prazo para execução dos serviços somente será conhecido pelo **CONTRATANTE**, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

17.1.4 - Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

17.1.4.1 – Prestar os serviços da forma correta, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

17.1.5 - Arcar com todos os ônus necessários à completa execução, considerando-se como tal a disponibilização, no local indicado pelo Município de Anhembi, conforme quantitativos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

17.1.6 - Assumir inteira responsabilidade pela efetiva execução dos serviços licitados e efetuar a de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos

17.1.7 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, num prazo máximo de 03 (três) dias consecutivos, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

17.1.8 - Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

17.1.9 - Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

17.1.10 - Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

17.1.11 - Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

17.1.14 - Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

18 - DO CONTRATO

18.1 - Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e e-mail para firmar/assinar o contrato ou instrumento equivalente, conforme minuta **ANEXO (II)**, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor Responsável, sob pena de decair do direito à contratação.

18.1.1 - Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura do contrato ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação para celebrar o contrato.

18.2 - O contrato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21.

19 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

19.1 - O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei nº 14.133/21.

19.2 - Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 115 da Lei nº 14.133/21, as especificadas no Edital.

19.3 - Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato;

19.4 - Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

19.5 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

19.6 - Efetuar o pagamento na forma ajustada neste Edital e no Instrumento Contratual;

19.7 - Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato.

20 – DA FISCALIZAÇÃO

20.1 - A execução dos serviços e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo **CONTRATANTE**, por intermédio da(o) **fiscal de contrato**, que acompanhará a prestação do serviço, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à empresa vencedora a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

20.2 - Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o **CONTRATANTE** e terá as seguintes atribuições:

- a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes;
- b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc;
- c) Assegurar à empresa vencedora acesso às suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria;
- d) Agir e decidir em nome do **CONTRATANTE**, inclusive, para rejeitar o(s) serviço(s) fornecido(s) em desacordo com as especificações exigidas;
- e) Comunicar oficialmente à empresa vencedora quanto à rejeição do(s) serviço(s);
- f) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) serviço(s) entregue(s) ao que foi solicitado;
- g) Exigir da empresa vencedora o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas;





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

- h) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela empresa vencedora, de condições previstas neste instrumento;
- i) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à empresa vencedora, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento;
- j) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à empresa vencedora;
- k) Instruir o(s) recurso(s) da empresa vencedora no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do **CONTRATANTE**;
- l) No exercício de suas atribuições fica assegurado à fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

21. DO PAGAMENTO

21.1 - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se ainda a ordem cronológica de pagamentos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/21.

21.1.1 - A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

21.1.2 - A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciará-se após a aceitação dos serviços prestados pela fiscalização do Município de Anhembi, e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

21.1.3 - Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Anhembi, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

21.1.4 - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciará-se após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Anhembi.

21.2 - A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

21.3 – O Município de Anhembi poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

- a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Anhembi.
- b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.
- c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Anhembi.
- d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Anhembi quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.
- e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração às demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

21.4 - Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Anhembi, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do IPCA-E do mês anterior ao do pagamento “*pro rata tempore*”, ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

21.5 - A despesa decorrente desta licitação correrá por conta das seguintes dotações disponíveis no ato da solicitação.

NOTA 1: O encaminhamento da nota fiscal para pagamento poderá ser feito através do envio dos documentos para o e-mail: compras@anhembisp.gov.br

22 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONTRATADA ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Anhembi, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a **15 (quinze) dias** corridos ou em situações que acarretem prejuízo à Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestação do serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestação do serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;

22.2 - As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

22.3 - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.4 - EXTENSÃO DAS PENALIDADES

22.4.1 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o CONTRATANTE poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, aqueles que:

22.4.1.1 - Retardarem a execução do pregão;

22.4.1.2 - Demonstrar em não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

22.4.1.3 - Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

23 – DO REAJUSTAMENTO

23.1 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irajustáveis no prazo de um ano, contado da data do orçamento estimado.

23.1.1. Após o interregno de um ano, e desde que haja pedido da CONTRATADA, os preços iniciais poderão ser reajustados, observando como limite máximo a variação do índice IPCA/IBGE.

23.1.2. O reajuste poderá ser concedido mediante expressa solicitação da CONTRATADA, para análise e negociação com o MUNICÍPIO, e terá incidência de pagamento a partir da data do protocolo do pedido, mantendo-se como base a data do orçamento estimado. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

23.1.3. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

23.1.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento, por meio de termo aditivo.

23.1.5. O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

24 – DA AMPLIAÇÃO E /OU REDUÇÃO

25.1 – Poderão ser realizados acréscimos ou supressões nos quantitativos fixados pela Contrato, nos moldes disciplinados no art. 125 da Lei nº 14.133/21.

25 - DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1 – Homologada a licitação, o adjudicatário receberá autorização de fornecimento ou instrumento equivalente.

25.2 – Caso o adjudicatário não preste o serviço, objeto do certame, de acordo com a sua proposta, serão convocados os licitantes remanescentes, observada à ordem de classificação, para execução do serviço.

25.3 - É facultado ao **PREGOEIRO** ou à **AUTORIDADE COMPETENTE**, em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

25.4 – Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para execução dos serviços, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

25.5 – Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em prestar os serviços, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas

25.6 – Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

25.7 – Constituem motivos para rescisão do contrato ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pela Lei 14.133/21, nos artigos 137 a 139.

25.8 – A **AUTORIDADE COMPETENTE**, poderá nas mesmas condições contratuais, realizar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme estabelecido no art. 125 da Lei 14.133/21.

25.9 – Será dada vista aos proponentes interessados tanto nas propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

25.10 - É vedado à **contratada** subcontratar total ou parcialmente a prestação dos serviços sem autorização expressa da Administração.

25.11 - A presente Licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado; ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

25.12 - O **PREGOEIRO**, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

25.13 – É vedado ao **fornecedor** retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

25.14 - Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente Licitação serão prestadas pelo **PREGOEIRO** de forma exclusiva pela plataforma de licitações Licitare Digital (www.licitardigital.com.br).

25.15 - Integram o Presente Edital:

- a) **Anexo I** – Estudo Técnico Preliminar;
- b) **Anexo II** – Termo de Referência;
- c) **Anexo III** – Minuta da Ata de Registro de Preços
- d) **Anexo IV** – Modelo de Declaração de Caráter Geral
- e) **Anexo V** – Modelo de Declaração de Enquadramento de Me ou EPP
- f) **Anexo VI** - Informações Exigidas pelo T.C.E. - AUDESP FASE IV;
- f) **Anexo VII** – Modelo de Proposta





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

25.16- Interessados poderão adquirir cópia do Edital somente via download do arquivo através do Portal Eletrônico <http://www.licitardigital.com.br> ou licitacao@anhembisp.gov.br.

25.17 - O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus anexos, pois o simples registro de proposta financeira junto ao sistema eletrônico de licitação utilizado, submete-a à aceitação incondicional de seus termos, independente de transcrição, bem como representa o conhecimento do objeto em licitação e a observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer pormenor.

25.18 - No caso de eventual divergência entre o Edital de Licitação e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

25.19 - 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.

25.20 - Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que se fizerem necessários, a fim de completar a instrução do processo, conforme faculta o Art. 59, § 2º c/c art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

25.21 - É proibido a qualquer licitante tentar impedir o curso normal do processo licitatório mediante a utilização de recursos ou de meios meramente protelatórios, sujeitando-se o autor às sanções legais e administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e no Código Penal Brasileiro.

25.22 - O **CONTRATANTE** reserva a si o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la, no todo ou em parte por vício ou ilegalidade, bem como prorrogar o prazo para recebimento das propostas e/ou sessão de lances, desqualificar qualquer licitante ou desclassificar qualquer proposta, caso tome conhecimento de fato que afete a capacidade financeira, técnica ou comercial da licitante, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

25.23 - 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.

25.24 – O Instrumento Convocatório é parte integrante do Contrato.

27.26. Informações sobre o andamento da licitação poderão ser obtidas junto à Comissão de Licitações, nos dias úteis, das 8h às 17h ou pelo telefone (14) 3884-9020 e e-mail: licitacao@anhembisp.gov.br. Ainda, poderão ser acompanhadas as fases através do Portal Eletrônico <http://www.licitardigital.com.br>.

Anhembi, 14 de Novembro de 2025.

JAIRO DE GÓIS
PREFEITO MUNICIPAL





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO I
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 106/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 032/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual **aquisição parcelada de gêneros alimentícios** destinados à **Casa Transitória de Anhembi/SP**, visando garantir a **segurança alimentar e nutricional das crianças e jovens acolhidas**, conforme demanda do Departamento de Gabinete do Município.

1. Identificação da Demanda

A necessidade da presente contratação originou-se do **Departamento de Gabinete**, responsável pela gestão da **Casa Transitória de Anhembi/SP**, unidade destinada ao acolhimento temporário de crianças e jovens em situação de vulnerabilidade social, abandono ou risco pessoal. A aquisição visa assegurar o **fornecimento contínuo de alimentos básicos e perecíveis** para preparo das refeições diárias, de forma adequada e segura, observando o princípio da dignidade humana e a garantia de direitos fundamentais previstos na Constituição Federal e na Lei Orgânica da Assistência Social (Lei nº 8.742/1993).

2. Descrição da Necessidade da Contratação

A **Casa Transitória** presta atendimento ininterrupto e depende do abastecimento regular de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades. Considerando que o número de acolhidos varia conforme as demandas sociais, o fornecimento deve ocorrer **de forma parcelada e sob demanda**, evitando desperdício e garantindo a qualidade e frescor dos alimentos. O sistema de **Registro de Preços** é o mais adequado, pois proporciona **flexibilidade administrativa, controle de estoque, redução de custos operacionais e planejamento eficiente dos recursos públicos**.

3. Requisitos da Contratação

Os gêneros alimentícios deverão:

- Apresentar **qualidade e procedência comprovada**;
- Ter **validade mínima de 70% do prazo total indicado pelo fabricante** no momento da entrega;
- Ser entregues **conforme solicitação do setor responsável**, em **quantidades parceladas**, de acordo com o consumo e a capacidade de armazenamento da Casa Transitória;
- Ser transportados em **condições higiênico-sanitárias adequadas**, respeitando as normas da **Anvisa e da Vigilância Sanitária**.

4. Estimativa de Consumo e Valor

A estimativa de consumo anual será definida pelo Departamento, com base no **histórico de consumo da Casa Transitória**, número médio de acolhidos e frequência das refeições. A **estimativa de valores** deverá ser obtida por meio de **pesquisa de preços em, no mínimo, três fontes diferentes**, tais como:

- Orçamentos de fornecedores locais e regionais;
- Consultas a atas de registro de preços vigentes em outros municípios;





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

- Pesquisas em plataformas oficiais de compras públicas, como o **Painel de Preços do Governo Federal**.

5. Levantamento de Soluções Possíveis

Foram analisadas as seguintes alternativas:

1. **Aquisição direta por processo individual de compra:** inviável, pois geraria maior custo administrativo e desperdício de alimentos;
2. **Contratação por dispensa ou inexigibilidade:** inadequada, pois não há situação emergencial ou fornecedor exclusivo;
3. **Registro de Preços: alternativa mais vantajosa,** pois permite planejamento, entregas parceladas e economia de escala.

Dessa forma, conclui-se que o **Registro de Preços** é o método mais eficiente e econômico para atender à demanda.

6. Justificativa da Escolha da Solução

A adoção do sistema de **Registro de Preços** se justifica por:

- Permitir a **contratação conforme necessidade real**;
- Evitar **perdas e desperdícios** decorrentes de vencimento de produtos;
- Garantir **qualidade e regularidade do fornecimento**;
- Atender às **recomendações de planejamento e economicidade** da Lei nº 14.133/2021.

7. Análise de Riscos

Os principais riscos identificados e as respectivas medidas de mitigação são:

Risco Identificado	Medidas Preventivas e Corretivas
Atraso na entrega dos produtos	Aplicação de penalidades e previsão contratual de substituição imediata;
Entrega de produtos com qualidade inadequada	Fiscalização rigorosa e rejeição de itens fora dos padrões;
Oscilação de preços de mercado	Manutenção da ata com prazo de 12 meses, podendo ser reequilibrada conforme legislação;
Armazenamento inadequado dos alimentos	Controle de estoque e armazenamento sob supervisão da coordenação da Casa Transitória;

8. Conclusão

Diante do exposto, conclui-se que a contratação, via **Registro de Preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios destinados à Casa Transitória de Anhembi/SP**, é **técnica e economicamente viável**, atendendo aos princípios da **legalidade, eficiência, planejamento, economicidade e interesse público** previstos na Lei nº 14.133/2021.

A medida assegurará a **segurança alimentar e nutricional** dos abrigados, permitindo ao Município de Anhembi cumprir seu papel social de proteção e acolhimento às pessoas em situação de vulnerabilidade.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

Anhembi/SP, 14 de Novembro de 2025.

José Alves Amorim
Chefe de Gabinete





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO II
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 106/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 032/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **Registro de Preços para futuras e eventuais aquisições parceladas de gêneros alimentícios**, destinados ao **atendimento das necessidades da Casa Transitória de Anhembi/SP**, visando garantir a **segurança alimentar e nutricional das crianças e jovens acolhidas**, conforme especificações técnicas descritas neste documento.

1.2. Ressalta-se que a presente contratação tem por finalidade assegurar o **fornecimento contínuo, seguro e de qualidade** dos alimentos utilizados na preparação das refeições diárias da unidade de acolhimento, respeitando os princípios da **dignidade humana, eficiência e economicidade** na gestão pública.

2. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Normas

aplicáveis:

Lei Federal nº **14.133**, de 1º de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), e demais normas correlatas que regem as contratações públicas e o sistema de registro de preços.

Conceito:

O **Termo de Referência** é o documento técnico que compõe a fase preparatória da licitação, no qual o órgão demandante descreve de forma detalhada o objeto a ser contratado, apresentando **justificativa da necessidade, estimativa de custos, critérios de fornecimento e recebimento, prazos de execução, condições de pagamento, obrigações da contratada e mecanismos de fiscalização**.

3. ÓRGÃO SOLICITANTE

Departamento Solicitante:

Departamento de Gabinete – Prefeitura Municipal de Anhembi/SP

Unidade Beneficiada:

Casa Transitória de Anhembi/SP

2. DETALHAMENTO DO OBJETO

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	MARCA DO PRODUTO	PREÇO UNITÁRIO
1	60	Kg	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA - 1. DESCRIÇÃO: Carne Bovina <i>in natura</i> , moída e congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial (Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Estadual – SIE ou Federal – SIF). Deverá ser obtida de cortes		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>magros, com teor máximo de 10% de gordura, isenta de cartilagens, ossos e com no máximo 3% de tecidos conjuntivos (aponevroses). O produto deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades ou quaisquer substâncias estranhas ou contaminantes, que possam comprometer sua qualidade ou segurança alimentar. O processamento deverá garantir a retirada de excessos de gordura, cartilagens e aponevroses, observando-se rigoroso controle higiênico-sanitário. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: deverá atender aos padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente, inclusive os critérios da Norma Técnica de Alimentos NTA 3, do Decreto Estadual nº 12.436/1978, ou outro que venha a substituí-lo. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, superfícies úmidas ou pegajosas, exsudato visível, partes flácidas ou com sinais de fermentação ou putrefação. 2.1 Características organolépticas esperadas: aspecto: firme, sem viscosidade ou flacidez; cor: característica da carne bovina, sem manchas ou alterações; odor: próprio da carne fresca, sem odor estranho; sabor: típico, sem alterações. 3. Embalagem e transporte: A carne deverá ser embalada a vácuo, em embalagem plástica flexível, transparente, atóxica, resistente e selada, contendo 2 kg por unidade. A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão reforçadas, com capacidade de até 20 kg, devidamente lacradas. Não serão aceitas embalagens rasgadas, violadas ou com qualquer sinal de comprometimento da integridade física. O transporte deverá ocorrer em veículo com sistema de refrigeração adequado, garantindo temperatura igual ou inferior a -18°C, de forma a assegurar a manutenção da cadeia de frio desde o local de origem até a entrega final. 4. Rotulagem: deverá estar de acordo com a legislação vigente, contendo, de forma legível e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto; identificação do</p>	
--	--	--	--	--





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			estabelecimento produtor, com número do registro no SIM, SIE ou SIF; data de fabricação e validade; peso líquido; condições de armazenamento e temperatura de conservação; lote de fabricação.		
2	36	Kg.	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) 1. Descrição do produto: Carne bovina <i>in natura</i> , em cubos e congelada, proveniente de corte de 1ª categoria (coxão mole ou patinho), oriunda de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial (SIM, SIE ou SIF). Durante o processamento, deverão ser retirados os excessos de gordura, cartilagem e tecidos conjuntivos aparentes (aponevroses). A carne deverá conter, no máximo, 10% de gordura, ser isenta de ossos, cartilagens e conter até 3% de tecidos conjuntivos. Os cubos devem apresentar dimensões aproximadas de 2 x 2 x 2 cm, obtidos a partir de peças previamente equalizadas, cortadas com equipamento apropriado e congeladas. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes que possam comprometer sua qualidade e segurança. A temperatura de congelamento e transporte deve ser igual ou inferior a -18°C, assegurando a manutenção da cadeia de frio. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O produto deverá atender às normas vigentes estabelecidas pela legislação sanitária, especialmente à Norma Técnica de Alimentos NTA 3, aprovada pelo Decreto Estadual nº 12.436, de 20/10/1978, ou norma equivalente que venha a substituí-la. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, presença de exsudato, superfície pegajosa, partes flácidas, textura anormal ou com indícios de fermentação ou deterioração. 2.1 Características organolépticas esperadas: aspecto: firme, com aparência característica da carne bovina, sem sinais de amolecimento ou viscosidade; cor:		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>própria do corte bovino, uniforme, sem manchas esverdeadas ou escurecidas; odor: típico, fresco, sem odores anormais; sabor: próprio da carne bovina, sem alterações, embalagem e transporte: O produto deverá ser embalado em pacotes plásticos flexíveis, atóxicos, transparentes, resistentes, selados, contendo 2 kg por unidade. A embalagem secundária deverá ser feita em caixa de papelão reforçada, contendo até 20 kg por volume, devidamente lacrada em todas as suas abas. As embalagens deverão estar íntegras, sem furos, rachaduras ou sinais de contaminação. Produtos com embalagens danificadas ou que apresentem risco de deterioração serão recusados. O transporte deve ocorrer em veículo refrigerado, com controle de temperatura adequado e manutenção da cadeia de frio até o destino final. 4. Rotulagem: O produto deverá estar devidamente rotulado, conforme determina a legislação vigente, contendo, de forma legível e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto; identificação do estabelecimento produtor, com número de registro no SIM, SIE ou SIF; corte utilizado (coxão mole ou patinho); data de fabricação e validade; peso líquido; condições de armazenamento e temperatura de conservação; número do lote.</p>		
3	60	Kg.	<p>CARNE DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA DESOSSADA CONGELADA; 1. Descrição do produto: Carne de frango, composta por coxa e sobrecoxa desossadas, congeladas, com pele aderente. As peças devem apresentar-se com contornos definidos, superfície lisa, firme, sem manchas ou sinais de deterioração, com coloração clara e uniforme, além de odor característico, próprio do produto isento de alterações. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O produto deverá estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente, incluindo o Regulamento Técnico de Identidade</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>e Qualidade de Produtos de Origem Animal e demais normas correlatas. Não serão aceitas peças com sinais de descongelamento, presença de exsudato, manchas escuras, textura anormal, odores desagradáveis ou qualquer outro indicativo de contaminação ou deterioração. 3. Embalagem e transporte: O produto deverá estar congelado, acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e devidamente selada, com peso líquido de 1 kg por unidade. A embalagem deverá ser íntegra, sem furos, rasgos ou qualquer comprometimento físico que possa expor o conteúdo à contaminação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, com controle de temperatura adequado, mantendo o produto a -18°C ou inferior, garantindo a integridade da cadeia de frio até o local de entrega. 4. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. 5. Rotulagem: A rotulagem deve estar em conformidade com a legislação sanitária vigente, devendo conter, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto; lista de ingredientes (caso aplicável); identificação do estabelecimento produtor, com número de registro no serviço de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF); data de fabricação e validade; peso líquido; condições de armazenamento e temperatura de conservação; lote de fabricação.</p>		
4	18	Kg.	<p>CARNE MOÍDA DE FRANGO CONGELADA (a 18°). 1. Descrição do produto: Carne moída de frango, obtida exclusivamente a partir de filé de peito, congelada, acondicionada em embalagem individual de 1 kg. O produto deve apresentar aspecto firme, não amolecido nem pegajoso, coloração clara, sem manchas esverdeadas, e odor característico, isento de odores estranhos ou sinais de deterioração. O produto deve ser submetido a congelamento com temperatura igual ou inferior a -18°C,</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>devendo manter essa condição durante o transporte e a entrega, preservando a integridade da cadeia de frio.</p> <p>2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O alimento deverá atender às normas e aos padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente, inclusive os requisitos microbiológicos definidos pela ANVISA, MAPA ou órgão competente. Não serão aceitos produtos com indícios de descongelamento, alteração de textura, coloração, odor ou qualquer outra característica que indique contaminação ou deterioração.</p> <p>3. Embalagem e transporte: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, flexível, atóxica, resistente, selada e apropriada para alimentos congelados, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem rasgos, furos ou qualquer dano que comprometa a segurança do alimento. A embalagem secundária deverá garantir a proteção dos pacotes primários e facilitar o transporte e o armazenamento. O transporte deverá ocorrer em veículos com refrigeração adequada, garantindo a temperatura igual ou inferior a -18°C até o recebimento no local de entrega.</p> <p>4. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.</p> <p>5. Rotulagem: deverá estar de acordo com a legislação sanitária e de rotulagem vigente (MAPA e ANVISA), contendo, de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto; peso líquido; data de processamento; data de validade; número do lote; nome e/ou marca do fabricante; procedência da carne; carimbo de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF); informações nutricionais obrigatórias conforme legislação vigente.</p>		
5	18	Pcts.	CARNE BOVINA CURADA DESFIADA SALGADA , 1. Descrição do produto: Carne bovina curada, desfiada e salgada, de 1ª qualidade, com baixo		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>teor de gordura. O produto deverá ser produzido conforme boas práticas de fabricação, garantindo segurança alimentar e qualidade. 2. Embalagem: O produto será acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, em embalagem a vácuo, com peso líquido de 500 gramas por unidade, que assegure a integridade e a conservação do alimento até o consumo. 3. Rotulagem: deverá estar em conformidade com as normas da ANVISA e legislação sanitária vigente, contendo informações claras e legíveis, tais como: denominação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, condições de armazenamento, lote, informações nutricionais e registro no órgão de inspeção competente. 4. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. 5. Condições de armazenamento e transporte: Deverá ser mantido sob condições adequadas que garantam a preservação da qualidade do produto, conforme legislação vigente</p>		
6	18	Kg.	<p>CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM GORDURA EM CUBOS CONGELADA, 1. Descrição do produto: Carne suína de 1ª qualidade, cortada em cubos, sem osso e sem gordura aparente, proveniente de animais abatidos sob inspeção sanitária oficial. O produto deverá ser congelado, apresentar-se com aspecto firme, coloração característica, sem manchas ou sinais de deterioração, e odor típico da carne suína in natura, livre de odores estranhos. 2. Embalagem e transporte: A carne deverá ser acondicionada em embalagem primária plástica, flexível, atóxica, resistente, selada, adequada para conservação de alimentos congelados. A rotulagem deverá atender integralmente às normas da ANVISA e da legislação sanitária vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado, com temperatura de -18°C ou inferior, garantindo a preservação da cadeia de frio até o local de entrega. 3. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo de</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			validade mínimo de 03 (três) meses a partir da data da entrega. 4. Rotulagem: deverá conter, de forma clara, legível e indelével, no mínimo as seguintes informações: denominação do produto; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote; procedência e identificação do estabelecimento com registro no serviço de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF); condições de conservação e armazenamento; informações nutricionais, conforme exigência legal.		
7	48	Kg	FRANGO EM CUBOS CONGELADOS: 1. Descrição do produto: Carne de frango obtida a partir de recortes de filé de peito, cortados em cubos com dimensões aproximadas de 3 x 3 x 3 cm, isenta de ossos e peles, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária oficial. A carne deverá apresentar-se limpa, com cortes uniformes e adequada para o consumo humano. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: A carne deverá estar livre de parasitas, matérias estranhas ou contaminantes que possam comprometer a qualidade ou mascarar alterações. O produto deverá ser entregue congelado, com temperatura entre -12°C e -18°C, respeitando os parâmetros exigidos para alimentos congelados conforme a legislação sanitária vigente. 2.1. Características organolépticas esperadas: aspecto: firme, com aparência característica da carne de frango, sem viscosidade ou amolecimento; cor: uniforme, própria do filé de peito, sem manchas esverdeadas; odor: característico, fresco, isento de odores estranhos; sabor: próprio do produto, sem alterações. 3. Embalagem e transporte: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente e selada, com peso líquido entre 1 kg e 5 kg. Embalagem secundária: acondicionamento em caixa de papelão reforçada, lacrada em todas as suas abas, protegendo integralmente a embalagem primária. Não serão aceitas embalagens danificadas, violadas, com furos, rachaduras ou que apresentem risco de contaminação ou deterioração do		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>produto. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, com controle de temperatura adequado, mantendo a cadeia de frio até o local de entrega. 4. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 03 (três) meses a partir da data da entrega. 5. Rotulagem: O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente (MAPA/ANVISA), contendo, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto, marca comercial (se houver); nome e endereço do fabricante; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote (se aplicável); carimbo/número de registro no serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM); condições de armazenamento e empilhamento máximo permitido.</p>		
8	18	Kg.	<p>CAÇÃO EM CUBOS CONGELADO: 1. Descrição do produto: Carne de cação (espécie cartilaginosa permitida para consumo), cortada em cubos uniformes, isenta de pele, cartilagem, ossos, parasitas ou quaisquer outras impurezas. O produto deve passar por processo de congelamento, apresentando-se firme após o congelamento, mantendo o formato de cubo sem desmanchar. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos da espécie, sem sinais de deterioração, contaminação ou alteração. É permitida variação de peso pós-congelamento de até 10%. O produto deverá conter registro no serviço oficial de inspeção sanitária (SIF ou SISP). 2. Condições físico-químicas e microbiológicas. O produto deverá estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente, incluindo os requisitos da Norma Técnica de Alimentos (NTA 3), do Decreto Estadual nº 12.436/1978, ou norma equivalente. Deverá ser entregue em temperatura de congelamento igual ou inferior a -18°C, mantendo a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. 2.1 Características organolépticas esperadas: aspecto: firme, com formato em cubos mantido;</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>cor: característica da carne de cação, sem manchas; odor: próprio da espécie, isento de odores estranhos; sabor: típico, sem alterações. 3. Embalagem e transporte: Embalagem primária: plástica, atóxica, transparente, resistente, selada, com lacre de segurança que evite abertura acidental durante o manuseio, contendo 2 kg por unidade. Embalagem secundária: acondicionamento em caixas de papelão reforçadas, com lacres íntegros nas abas superior e inferior, protegendo adequadamente as embalagens primárias.</p> <p>Não serão aceitas embalagens danificadas, violadas ou que comprometam a segurança e integridade do alimento. O transporte deve ser feito em veículos refrigerados, mantendo temperatura de -18°C ou inferior até a entrega. 4. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. 5. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado conforme exigências da legislação sanitária vigente, contendo, de forma clara e indelével: denominação do produto; nome e endereço do fabricante; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote; registro no serviço de inspeção oficial (SIF ou SISP); condições de conservação e temperatura de armazenamento.</p>		
9	18	Kg	<p>PEIXE PANGA EM FILÉ 1. Descrição do produto: Filé de peixe panga, congelado, drenado, de carne branca, nobre, isento de pele, espinhos e adição de sal ou temperos. O produto deverá apresentar consistência firme, coloração característica da espécie, ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial, e manipulado sob condições higiênico-sanitárias adequadas. O congelamento deverá ocorrer em temperatura igual ou inferior a -18°C, sendo mantida essa condição durante o transporte e o armazenamento. Os pedaços (cubos) deverão apresentar</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

		<p>peso aproximado de 30 g cada. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O produto não deverá apresentar sinais de descongelamento, superfície úmida ou pegajosa, presença de exsudato, textura flácida ou aspecto anormal. Deverá estar isento de qualquer indício de fermentação ou deterioração e atender aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação sanitária vigente. 2.1. Características organolépticas esperadas: aspecto: branco, firme, sem amolecimento ou viscosidade; cor: característica da espécie, sem manchas esverdeadas; odor: próprio, fresco, isento de odores estranhos; sabor: característico do produto, sem alterações. 3. Embalagem e transporte: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, transparente, atóxica, resistente e devidamente selada, contendo de 1 a 5 kg por unidade. A embalagem deverá estar íntegra, sem rachaduras, furos ou acúmulo de líquido. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, rotulada, com peso líquido máximo de 20 kg, lacrada nas abas superior e inferior, protegendo adequadamente as embalagens primárias. Durante o transporte, o produto deverá ser mantido congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C, em veículos com sistema de refrigeração adequado, assegurando a integridade da cadeia de frio até a entrega. 4. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. 5. Rotulagem: O produto deverá conter rótulo em conformidade com a legislação sanitária vigente, com as seguintes informações, de forma clara, legível e indelével: denominação do produto; nome/marca e endereço do fabricante; identificação completa do produto (incluindo a espécie); peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote (se aplicável); carimbo/número do serviço de inspeção oficial (SIF ou SISP); condições de armazenamento, conservação e temperatura de</p>		
--	--	--	--	--





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			estocagem.		
10	60	KG	Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Mínimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Cor, Cheiro e Sabor Característicos; Livre de Manchas, Não Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservação; Embalagem Primária Plástica Transparente, Devidamente Fechada e Atóxica; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;		
11	18	Kg	PATINHO BOVINO, CORTADO EM ISCAS, Descrição do produto: Carne bovina de 1ª categoria, tipo patinho, cortada em iscas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. O produto deverá apresentar-se limpo, com aspecto firme e coloração vermelho-vivo, característica da espécie, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou pardacentas. Isento de cartilagens, ossos, tecidos estranhos ou contaminantes visíveis. O teor de gordura deve estar entre 4% e 5%, e a presença de aponeuroses não pode ultrapassar 3%. A carne não deve apresentar textura pegajosa ou flácida, nem odor estranho. Deve possuir aroma, sabor e textura próprios da carne bovina in natura. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O produto deverá atender às normas e padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente, inclusive quanto aos critérios microbiológicos. Não será aceito produto que apresente sinais de contaminação, deterioração, violação ou descongelamento. 3. Embalagem e transporte: Embalagem primária: sacos		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>termo encolhíveis a vácuo, transparentes, atóxicos, resistentes, com vedação termossoldada e peso aproximado de 2 kg por unidade. Cada embalagem deverá conter uma etiqueta interna de identificação. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas, rotuladas, com as abas superior e inferior totalmente lacradas, protegendo adequadamente as unidades embaladas a vácuo. O transporte deverá ocorrer em veículos refrigerados, sob controle de temperatura adequada à carne resfriada, garantindo a integridade do produto até o momento da entrega. 4. Validade mínima: A validade do produto deverá ser de 12 (doze) meses a contar da data de fabricação, desde que mantido sob as condições ideais de refrigeração. 5. Rotulagem: deverá obedecer à legislação sanitária vigente e conter, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto; marca comercial; número de registro no serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM); data de fabricação e prazo de validade; peso líquido; identificação do corte e apresentação (iscas); condições de conservação e armazenamento.</p>		
12	18	Kg	<p>CARNE DE FRANGO, CORTADO EM ISCAS, 1. Descrição do produto: Carne de frango cortada em iscas, com teor máximo de gordura de 10%. O produto deverá apresentar coloração amarelo-rosada característica, sem sinais de escurecimento, manchas esverdeadas ou qualquer alteração visual que indique deterioração. Deve estar livre de parasitas e outras impurezas. 2. Embalagem e acondicionamento: O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e devidamente selada, com peso líquido de 1 kg por unidade. A embalagem deverá conter identificação clara do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais do serviço de inspeção sanitária municipal (SIM), estadual (SISP) e/ou federal (SIF),</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 3. Condições de conservação e transporte: A carne deverá ser mantida sob refrigeração adequada durante o transporte e armazenamento, garantindo a preservação da qualidade, segurança e integridade do produto até o momento da entrega. 4. Validade mínima: Deverá apresentar prazo de validade compatível com as condições de refrigeração e conforme estabelecido na legislação vigente.		
13	18	kg	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE (SASSAMI) 1. Descrição do produto: Filézinho de peito de frango (corte sassami), sem osso e sem pele, sem adição de sal ou temperos, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial. O produto deve ser congelado e transportado a temperatura igual ou inferior a -18°C , garantindo a manutenção da cadeia de frio até o local de entrega. O prazo de validade deverá ser mínimo de 6 (seis) meses, sendo que o produto entregue deverá ter data de fabricação mínima de 30 (trinta) dias antes da entrega. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O produto não deve apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, partes flácidas ou consistência anormal, nem indícios de fermentação ou deterioração. Deverá estar em conformidade com as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 (NTA 3), Decreto Estadual nº 12.436/1978, ou norma equivalente aplicável. 2.1 Características organolépticas: aspecto firme e próprio da espécie; cor característica, sem manchas esverdeadas; odor fresco, próprio do produto; sabor natural, sem alterações. 3. Embalagem e transporte: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, transparente, atóxica e resistente, contendo pacotes com peso entre 1 kg e 2 kg, íntegros, sem rachaduras, furos ou acúmulos de líquido. Embalagem secundária:		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>acondicionamento em caixas de papelão reforçadas, rotuladas e lacradas nas abas superior e inferior, com peso líquido total de até 20 kg. Embalagens com defeitos que comprometam a integridade do produto não serão aceitas. O transporte deverá ser feito em veículos refrigerados, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C. 4. Rotulagem:</p> <p>A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente, contendo, de forma clara, legível e indelével: marca comercial; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou consumo máximo; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; carimbo ou número de registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF); número do lote, quando aplicável.</p>		
14	18	kg	<p>SALSICHA CONGELADA TIPO HOT DOG, 1. Descrição do produto: Salsicha congelada tipo hot dog, composta por ingredientes permitidos pela legislação vigente, incluindo carne mecanicamente separada de aves, carne e gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais, entre outros, desde que não descaracterizem o produto final. O produto deve ser isento de pimenta e glúten. 2. Características físico-químicas (por 100 g): Proteína: mínimo 14%; Carboidratos: máximo 4%; Gorduras totais: máximo 35%; Ausência de gorduras trans. 3. Embalagem: Acondicionada em saco de polietileno à vácuo, com peso líquido de 3 kg, íntegra e resistente, garantindo a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. 4. Registro e inspeção sanitária. O produto deverá conter registro válido no Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 5. Validade: Prazo mínimo de validade de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de fabricação. 6. Condições de armazenamento e transporte: O</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			produto deverá ser mantido congelado, sob temperatura adequada conforme legislação, durante todo o processo de transporte, armazenamento e até a entrega.		
15	8	KG	BACON: Industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas, resfriado, peça, manta magra, que devem apresentar rotulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.		
16	18	KG	LINGUIÇA TOSCANA: Grossa, fresca, resfriada. Ingredientes: carne suína, gordura suína, água (5,7%), sal, açúcar, especiaria: alho, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessante:carragena (INS 407), antioxidantes: ácido ascórbico (INS 300) e eritorbato desódio (INS 316), corantes naturais: vermelho de beterraba (INS 162), caramelo I (INS 150a) e carmim de cochonilha (INS 120), estabilizantes: pirofosfato dissódico (INS 450i), pirofosfato tetrassódico (INS 450iii), polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), aroma natural de: pimenta-preta e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Embalagem com 5Kg, deve ser plástica, transparente, atóxica, a vácuo, apresentando data de abatimento, data de validade, peso líquido de cada embalagem, nome e turno da escola á qual se destina. No momento da entrega a carne deverá ter em média 4°C. O		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			transporte deverá ser realizado em veículo com carroceria fechada, isotérmica, com certificado de vistoria concedida pela autoridade sanitária.		
17	10	KG	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA PREPARADA CO... LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM A VÁCUO, DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE VALIDADE. Unidade: KILOGRAMA(S)		
18	15	Cx	Hamburguer de carne bovina,(com sal); pesando 90g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; rotulo contendo, fabricação/validade/peso/carimbo do SIF. CAIXA COM 36 DE 90G		
19	30	Kg	Fígado Bovino – características: tipo de corte: fígado, processamento: sem osso, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado, isento de impurezas, de procedência nacional. embalagem primária em saco de polietileno transparente atóxico, hermeticamente selado por termossoldagem na vertical e horizontal. embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa (departamento de inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif (serviço de inspeção federal), com prazo de validade		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa. 1Kg.		
20	70	Kg	Pão de Hot Dog (50g/unidade), formato redondo, ingredientes conforme legislação da ANVISA, validade mínima de 6 dias.		
21	300	Kg	Pão Francês (50g/unidade), com validade mínima de 6 horas, conforme especificações da ANVISA.		
22	70	Kg	Pão de Hambúrguer (80g/unidade), formato redondo, validade mínima de 6 dias.		
23	20	Kg	Presunto magro fatiado – 100% pernil, fatiado (20g), validade mínima de 20 dias.		
24	20	Kg	Queijo tipo mussarela fatiado – fatiado (20g), validade mínima de 20 dias.		
25	20	Kg	Pão de queijo congelado (15g/unidade), embalagens de 1kg, com rotulagem e transporte conforme legislação sanitária.		
26	36	Kg	ABACATE de boa qualidade, peso médio por unidade 500gr, fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física mecânica ou biológica que afete a sua aparência: a polpa deverá se apresentar intacta e firme, variação total entre maior e menor fruto de até 15%.		
27	100	Kg	ABACAXI de primeira, in natura, apresentando grau de maturação, tal que, lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação da ANVISA.		
28	15	Kg	ABOBORA CAPOTIÁ in natura, tipo redonda da casca verde escura, limpa madura, firme, com pedúnculo sem rachaduras, e sem mofo, sem podridão, tamanho pequeno com peso entre 1 a 2 kg com aspecto, consistência e coloração característicos da espécie isento de umidade exterior anormal de cheiro elou sabor anormais		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			de contusões e lesões de insetos , bolores e parasitas, bem como de danos por estes provadore.		
29	15	Kg	ABOBRINHA MENINA brasileira extra de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme ,isenta de enfermidades, material terroso e umidade extrema anormal, sem danos fisicos e mecanicos.		
30	20	Kg	ACELGA fresca de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme ,isenta de enfermidades, material terroso e umidade extrema anormal, livre de residuos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas,sem danos fisicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plasticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plastico.		
31	50	Kg	ALFACE AMERICANA fresca de primeira qualidade sem defeitos com grau máximo em tamanho cor da especie e variedade, livre de enfermidades, isento de sujidades, ausencia de danos por qualquer lesão de origem física ou mecanica não serão aceitas peças murchas,com rachaduras, perfuração e cortes. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plasticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plastico.		
32	25	Kg	ALFACE CRESPA fresca de primeira qualidade sem defeitos com grau máximo em tamanho cor da especie e variedade, livre de enfermidades, isento de sujidades, ausencia de danos por qualquer lesão de origem física ou mecanica não serão aceitas peças murchas ,com rachaduras, perfuração e cortes. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plasticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plastico.		
33	20	kg	ALHO DESCASCADO de 1°qualidade nacional médio, <i>in natura</i> de boa qualidade, compacto e firme. Deve suficiente evolução de tamanho, cor e sabot típicos da espécie. Não danificado por quaisquer lesões. Deverá estar acondicionado em		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.		
34	100	Kg	BANANA NANICA média peso 110 gramas, deverá estar fresca em pencas . Apresentando tamanho cor e conformação uniformes, em condições adequada, bem desenvolvida com polpa íntegra e firme, grau de maturação que permita a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plásticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plástico.		
35	50	Kg	BANANA PRATA AMARELA , deverá estar fresca em pencas . Apresentando tamanho cor e conformação uniformes, em condições adequada, bem desenvolvida com polpa íntegra e firme, grau de maturação que permita a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plásticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plástico.		
36	30	Kg	BATATA DOCE – descrição completa: batata doce boa qualidade compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânicas, (rachaduras e cortes) tamanho uniforme.		
37	70	Kg	BATATA INGLESA , de 1º qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável , consistência firme, sem lesões de origem , sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Deverá ser acondicionado para entrega em sacos transparentes.		
38	15	Kg	BERINJELA O produto de: ótima qualidade, sem defeito, Suficientemente desenvolvida, firme e íntacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração. Uniformes; despidas de odor ou		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender as normas estabelecidas pela ANVISA.		
39	15	Kg	BETERRABA extra sem folhas, de primeira qualidade firme, compacta e intacta, isenta de enfermidades umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, ausência de lesões de origem física, rachaduras e cortes sem defeitos.		
40	50	Kg	BROCOLIS EXTRAS – de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Peso e qualidade que atendam as normas legislativas de alimentos.		
41	15	SC	Carvão Vegetal; Composto de Carvão Vegetal de Eucalipto; Em Pedacos; Proveniente de Reflorestamento (ecológico), Livre de Extrato Pirolenhoso, Oleos e Outros Extrativos; Com Cadastro Técnico Federal Junto Ao Ibama; Saco 10 Quilograma		
42	55	KG	CEBOLA , in natura, tamanho médio, nova de primeira qualidade, com casca, compacta e firme sem rupturas e lesões de origem física ou mecânica.		
43	30	Kg	CENOURA de 1ª qualidade, tamanho regular e laranja. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens transparentes.		
44	30	Maço	CHEIRO VERDE (salsinha e cebolinha)folhas lisas, frescas e viçosas, de coloração verde limpas, uniformes, isentas de materiais terrosos parasitas e larvas. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plásticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plástico. Maço de 500 gramas.		
45	10	Kg	CHICORIA grupo lisa , de 1ª qualidade de vera ser entregue em caixa de tipo grade ter coloração verde ,ser tenros , fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar – se com folhas amareladas e danos		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>mecânicos, deverá apresentar grau de maturação tal que se permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes as frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência.</p>		
46	15	Kg	<p>CHUCHU de primeira, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, umidade extrema anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitadas e larvas, ausência de lesões de origem física, rachaduras e corte.</p>		
47	25	Kg	<p>COUVE MANTEIGA: sem defeitos, com o grau máximo em tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidade, isentos de sujidade, ausente de danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica, não serão aceitas peças murchas com rachaduras, perfuração ou cortes em maço.</p>		
48	10	Kg	<p>COUVE-FLOR de 1ª qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Peso e qualidade que atendam as normas legislativas de alimentos.</p>		
49	15	Maço	<p>ESPINAFRE fresco de 1ª qualidade tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido firme e intacto, isento de enfermidades material terroso e umidade extrema anormal livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte: acondicionamento 500gr e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 e 218/05 produto sujeito a verificação no ato da entrega.</p>		
50	15	Kg	<p>GOIABA VERMELHA de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixas apropriadas.</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

51	15	Maço	HORTELÃ- maço pesando 100gr.		
52	15	Kg	INHAME – categoria extra, raiz na cor marrom e formato cilindrico sem defeitos graves ,rachaduras , injurias por pragas ou doenças, murcho ou podre sem danos mecanicos.		
53	15	Kg	LARANJA LIMA de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
54	100	Kg	LARANJA PÊRA de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
55	40	Kg	LIMÃO TAITI EXTRA – fresco de primeira, com grau de maturação, tamanho homogenio, sem defeitos (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, categoria extra.		
56	24	Kg	MAÇÃ NACIONAL de 1 ° qualidade — sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e ,madura as frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca.		
57	15	Kg	MAMÃO FORMOSA de 1° qualidade; tamanho: regular, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria:		
58	15	Kg	MAMÃO PAPAIA: Características gerais: mamão-papaia de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.		
59	15	Kg	MANDIOCA ESPECIAL – de primeira qualidade congelada, compacta e firme isenta de enfermidades, descascada, cortes em toletes ou em pedaços, embalagem a vacuo atóxica, peso aproximadamente 1kg.		
60	30	kg	MANDIOQUINHA , de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade extrema anormal, tamanho e coloração uniforme devendo ser bem desenvolvida.		
61	30	Kg	MANGA SEM FIO , de 1º qualidade Palmer de qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.		
62	40	Kg	MARACUJÁ PARA SUCO EXTRA Características Gerais: extra, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade extrema anormal, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola a que se destina.		
63	250	Kg	MELANCIA Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.		
64	80	Kg	MELÃO de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração unifolmes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, O peso aproximado por unidade kg 1,5.		
65	15	Kg	MEXERICA PONKAN Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.		
66	30	Kg	MILHO VERDE bandeja pesando 1kg.		
67	30	Kg	MORANGO sem adição de conservantes, de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, de acordo com a legislação sanitária dos alimentos.		
68	70	Dz.	OVOS BRANCO tipo grande, fresco, selecionado, com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica, resistente, e não reutilizada. Produto isento de rachaduras, estufamento e sujidades. Casca de ovo limpa, odor e		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			aspectos característicos. Embalagem deverá conter rotulagem conforme os órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.		
69	15	Kg	PEPINO CAIPIRA – o produto deverá estar de acordo com o decreto 12.486, de 20/10/1978, a qual estabelece ser de 1ª qualidade, liso, polpa intacta e limpa tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre da maior parte possível de terra aderentes e casca e de resíduo de fertilização.		
70	15	Kg	PEPINO JAPONÊS Especificação Técnica: Pepino; Japonês; Extra Aa (comprimento Entre 20 e 25cm); Casca C/ Coloração Verde Escura, Textura Da Polpa Crocante; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Podridão, Ferimento, Deformação Grave; Passado, Virose, Murcho; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta.		
71	30	Kg	PÊRA WILLIANS: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, com peso entre 130 e 1709. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 0201 da Anvisa.		
72	15	Kg	PIMENTÃO AMARELO: extra de primeira qualidade sem lesões de origem físicas ou mecânicas . Tamanho médio e coloração uniforme.		
73	15	Kg	PIMENTÃO VERDE: extra de primeira qualidade sem lesões de origem físicas ou mecânicas .		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Tamanho médio e coloração uniforme.		
74	15	Kg	PIMENTÃO VERMELHO: extra de primeira qualidade sem lesões de origem físicas ou mecânicas . Tamanho médio e coloração uniforme.		
75	15	Kg	QUIABO: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos.		
76	60	Kg	REPOLHO BRANCO, ótima qualidade ,sem defeitos, com o grau máximo em seu tamanho, aroma e cor da espécie e variedade , livre de enfermidades, isentos de sujidades, ausência de danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica, não serão aceitas murchas , com rachaduras, perfuração e cortes, com formato de cabeça redonda e folhas lisas.		
77	36	Maço	RUCULA fresco de 1ª qualidade tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido firme e intacto, isento de enfermidades material terroso e umidade extrema anormal livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte:condicionamento 200gr e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 e 218/05 produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
78	70	Kg	TOMATE de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a legislação sanitária dos alimentos.		
79	60	Kg	UVA SEM SEMENTE: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece ótima qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e coloração uniforme, podendo ser rósea, avermelhada ou preta, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas saudáveis, destinados ao consumo “in natura”, estar fresca.		
80	15	Kg	VAGEM EXTRA: devem ter coloração brilhante, aspectos tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e são fresca isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície extra, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
81	15	Pct	AÇAFRÃO: Pó fino de açafrão com coloração amarelada e sem presença de sujidade ou matérias estranhas embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo 1 kg e prazo de validade de 12 meses.		
82	72	Pct	AÇÚCAR CRISTAL: Especial, filtrado ou peneirado. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Validade mínima: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 5 quilos. - Secundária: fardo plástico, atóxico transparente ou papel. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
83	30	Pct	AÇÚCAR REFINADO: Pacote 1 kg de boa qualidade. Conteúdo no mínimo 98,1% de sacarose, livre de fermentação isento de parasita e de detritos animais e vegetais aparência, cor e cheiro próprio de		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			açúcar, sabor doce, validade mínima: 06 meses. As informações de identificação do produto, inclusive a classificação, a marca.		
84	15	Uni	ADOÇANTE (100% STEVIA): Descrição e características do objeto O produto deverá ter como ingredientes: água, edulcorantes, glicodídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Não contém glúten. As características gerais do produto deverão estar de acordo com as normas técnicas de alimentos do código sanitário. A embalagem inicial deverá ser em frasco de 80ml com tampa rosqueável e deverá apresentar descrição do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada com o nome da empresa. Validade de 12 meses.		
85	15	Pct	AMIDO DE MILHO: tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.		
86	72	Pct	ARROZ LONGO FINO TIPO 1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO Arroz beneficiado polido tipo 1, para efeito de classificação e deverá ser de safra corrente e que não deverão necessitar de escolha e seleção. O arroz tipo 1 é caracterizado por grãos perfeitos, maduros e de beneficiamento esmerado, com máximo de 14% de umidade, até 6 % de quebrados, até 0,15 % de canjica ou quirela, até		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			0,5% de manchados picados ou danificados, até 0,3% de gessados. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Pacote contendo 5 kg. Validade mínima de 6 meses.		
87	10	Uni	ATUM RALADO EM ÓLEO pouch 500 g. Textura Característica Peso líquido (g) 500 485,0 (mín.) Peso drenado (g) 450 436,5 (mín.) pH > 4,5 Histamina (mg/kg) 100 (média) 200 (máx.) Ausência de matérias estranhas prejudiciais à saúde humana, conforme disposto na RDC nº 623, de 09 de Março de 2022 da ANVISA.		
88	15	Pct	AVEIA – Em flocos finos. Isento de matéria terrosa, de parasito, de detritos animais e vegetais. Ingredientes: aveia 100% natural. Validade Mínima: de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas - Secundária: Caixa de Papelão Ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
89	15	UNI	AZEITE DE OLIVA: Descrição e características do objeto. Ingredientes: azeite de oliva. Não contém glúten. Acidez 0,50%. A embalagem inicial de vidro ou lata de 500 ml. Deverá apresentar descrição do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Validade mínima de 18 meses. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.		
90	30	Pct	BATATA PALHA EMBALAGEM - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha,		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 800g , reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.		
91	30	Sache	Bebida Lactea C/iogurte e Polpa de Frutas ; Elaborado a Partir do Leite Reconstituído Soro de Leite, açúcar, polpa de Fruta; Estabilizante, acidulante, conservante; Aromatizante, corante, espessante; Sabor de Morango; Conservado e Transportado Em Temperatura Entre 1 e 10 Graus Centígrados; Validade Mínima de 24 Dias Na Data Da Entrega; Embalagem Primária Saco Plástico de Polietileno (sache); Acondicionado Em Caixa de Papelão Reforcado; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 16/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, rdc 360/03 e Suas Posteriores Alterações; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;		
92	30	CARTELA	BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS – Sabor Morango (Bandejas com 06 unidades) Classificação/ Características gerais: leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em bandejas plásticas com potes de 06 unidades de no mínimo 80g (total aprox. 480g). Não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01		
93	30	Pct	Biscoito C/sal; Tipo Agua e Sal ; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ferro e Acido Fólico, Gordura Vegetal, Açúcar, Amido, Sal; Fermentos Químicos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primária Filme Bopp Metalizado Hermeticamente Fechado e Atóxico; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			263/05, Rdc 360/03, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; Pacote minimo 365 grms		
94	70	Pct	Biscoito C/sal; Tipo Polvilho Azedo; Composto de Polvilho, Gordura Vegetal, Sal e Farinha Integralde Soja; Sem Ovos, Leite e Gluten; Sem Avela, Sem Amendoim, Sem Amendoa, Sem Castanhas do para e Caju, Castanhas, Sem Nozes e Pistache; Embalagem Primaria Filme Bopp Hermeticamente Fechado e Atoxico; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Legislacao Atual Vigente; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 3 Meses Na Data Da Entrega; Pacote minimo 200 Grama		
95	30	Pct	Biscoito C/sal; Tipo Tipo Cream Cracker, Composto de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ferro e Ácido Fólico; Composto de Emulsificante, melhorador de Farinha, Fermentos Quimicos e Outros Ingredientes Permitidos; Isento de Sujidades e Outras Substancias Estranhas; Embalagem Embalagem Primaria Filme Bopp Metalizado Hermeticamente Fechado Atoxico; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada, suas Condicoes de Acordo Com a Resolucao Rdc 263/05; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 360/03, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 14/14, Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao, No Ato Da Entrega, aos Proced. Adm Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; Pacote minimo 365 grms		
96	30	Pct	Biscoito Doce C/recheio; Sabor Chocolate; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Gordura Vegetal; Amido, Cacau Em Po, Leite Em Po, Sal, Fermento Quimico, Estabilizante; Emulsificante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Filme Bopp Metalizado Atoxico e		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Lacrado; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 263/05 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Pacote minimo 140 Gramas		
97	30	Pct	Biscoito Doce C/recheio; Sabor Morango; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Gordura Vegetal; Amido, Sal, Fermento Quimico, Estabilizante, Aromatizante; Emulsificante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Filme Bopp Metalizado Atoxico e Lacrado; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 263/05 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Pacote 140 Gramas		
98	100	Pct	BISCOITO DOCE MAISENA Característica técnica: fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de minimo 350 gramas , com data de validade		
99	60	Pct	Biscoito Doce S/recheio; Rosquinha de Coco; Composto de Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar,; Gordura Vegetal Nao Hidrogenada, Amido, Coco Ralado, Sal, Fermento Quimico; e Outros Ingredientes Permitidos, Zero Gordura Trans, Isenta de Sujidades e Substancias Estranhas; Embalagem Primaria Embalagem Primaria Saco Plastico, Atoxico e Lacrado; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; Suas Consicoes Devem Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 150/17, Rdc 263/05; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Pacote mínimo 350 gramas		
100	60	pct	BISCOITO DOCE SABOR LEITE Característica técnica: Biscoito doce sabor leite. Ser ão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Não poderá conter lactose e corantes artificiais. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote mínimo de 350 gramas , com data de validade impressa no rótulo de alimentos.		
101	30	Pct	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE E SEM GLUTEN Característica técnica: Biscoito doce sem glúten, nem apresentar traços de glúten e sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 330 gramas , com data de validade impressa no rótulo de forma legível.		
102	30	Pct	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO Característica técnica: fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote mínimo de 280 gramas , com data de validade.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

103	60	Pct	BISCOITO LEITE TIPO ROSQUINHA Característica técnica: Biscoito de leite tipo rosquinha fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal assados, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: em pacote mínimo de 300 gramas com data de validade impressa no rótulo de forma legível.		
104	30	Pct	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE E SEM GLUTEN Característica técnica: Biscoito sem glúten, nem apresentar traços de glúten e sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote mínimo de 350 gramas , com data de validade impressa no rótulo de forma legível.		
105	60	Pct	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL Característica técnica: fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote mínimo de 350 gramas , com data de validade.		
106	10	Pct	CACAU EM PÓ 100% CHOCOLATE SEM LEITE, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM SOJA. Descrição e características do objeto Ingredientes: massa de cacau, manteiga de cacau, polidextrose, emulsificantes, lecitina de girassol e poliglicerol e edulcorantes: maltitol e stevia. Não contém glúten. Ideal para:		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			veganos, vegetarianos, alérgicos a proteína do leite de vaca, soja, diabéticos, celíacos. Embalagem primária de 200 g (1 unidade). Na embalagem secundária os produtos devem ser reembalados em caixas de papelão com 12 unidades. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Validade mínima de 6 meses.		
107	70	Pct	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO: Café em pó-homogêneo, torrado e moído. Com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC) . Embalagem: pacotes de 500g, tipo vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, o prazo de validade não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento. Características químicas (exigidas para cada 100g): umidade máxima 5,0%, resíduo mineral fixo máximo 5,0%, resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% máximo 1,0%, cafeína mínimo 0,7%, extrato aquoso mínimo 25,0%, extrato etéreo mínimo 8,0%, características sensoriais: aroma característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte do alimento.		
108	15	Pct	CAFÉ GRANULADO SOLÚVEL, embalagem 50 gramas. Café solúvel granulado, de primeira qualidade. Embalado em embalagem de vidro. Contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais		
109	15	Pct	CANELA EM PAU, pacotes de 50 gramas. - sem sujidade, Apresentar 02(duas) amostras, na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações de produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Padrão de qualidade igual ou superior a pirata.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

110	15	Pct	CANELA EM PÓ - Especificação : Tipo de pó, fino, composto por canela, com cor e cheiro característico do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacote de 30 gramas		
111	15	Uni	CATCHUP , polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal. Não contém glúten. Embalagem mínima de 1 kg		
112	30	Cx	Cereal Processado ; Milho; Em Flocos; Sabor Natural, Sem Gluten, Sem Leite, Sem Lactose, Sem Soja, Sem Ovos; Composto de Milho, Acucar, Sal e Outros Ingredientes Permitidos; Nao Pode Conter Gordura Trans, Gordura Vegetal Hidrogenada, Edulcorantes e Corantes Artificiais; Embalagem Primaria Plastica, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Embalagem Secundaria Caixa de Papel Cartao; Com Validade Minima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 263/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa; Pct. Mínimo de 500g		
113	15	Cx	CHÁ MATE CAIXINHA EM SACHE - EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 40G, CONTENDO 25 SAQUINHOS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MICROORGANISMOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. Unidade: CAIXA		
114	15	Pct	Cha; de Camomila ; Composto de Flores de Camomila; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Plastica Apropriada, Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Pacote 500 Grama		
115	15	Cx	Cha; de Erva Cidreira; Composto de Folhas e Ramos de Erva Cidreira (melissa Officinalis); Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Satche Individual; Embalagem Secundária Caixa de Papel Cartão; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Caixa 15 Gramas 15 Satche		
116	15	Cx	Cha; de Erva Doce; Composto de Sementes de Erva Doce; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Satche Individual; Embalagem Secundária Caixa de Papel Cartão; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Caixa 30 Gramas 15 Satche		
117	7	Pct	CHOCOLATE GRANULADO - Preparado com cacau em pó, açúcar, amido, adicionado de leite e outras substâncias permitidas; com validade min. De 11 meses a contar da entrega; o produto deverá ser embalado pacote de 500 gramas; e suas condições deverão estar de		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			acordo com a nta 40 (decreto 12.486,de 20/10/78).		
118	60	Uni	Chocolate; Em Po , Soluvel, Com Aspecto de Po Fino e Homogeneo; Composto de Acucar, Cacau Em Po e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Apropriada Hermeticamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 264/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; minimo 200 GRAMAS		
119	15	Pct	COCO RALADO. Produto obtido do fruto do coqueiro por processo adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processo mecânico, sem adição de conservantes e sem adição de açúcar. Pacote de 1 kg.		
120	15	Pct	COLORAU , embalagem de 01kg.Descrição do produto: colorau (colorífico, urucum) em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa com aspecto. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie. b) Rotulagem:de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes.		
121	15	Lata	Complemento Alimentar; Cereal Processado; Milho para Alimentacao Infantil; Em Farinha; Sabor Natural; Composto de Farinha de Milho Enriquecida Com Ferro e Acido Fólico, Açúcar, Sais Minerais; Vitamina C, Niacina, Vitamina E, Acido Pantotênico, Vitamina A, Vitamina B1, Vitamina B6, Acido Fóli; Embalagem Primaria Em Lata; Com Validade Minima de 08 Meses; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 263/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores;		
122	140	Uni	CREME DE LEITE: Homogeneizado, apresentando teor de gordura máxima de 20%. Em embalagem de caixa de papelão		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			cartonada, tipo longa vida, contendo dados do fabricante e tabela de informação nutricional. Data de fabricação e Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Apresentação do produto: Mínimo de 200g.		
123	30	Lata	Doce de Fruta Em Calda; Sabor Pessego , Sem Caroco; Composto de Pessego, Agua, Acucar e Outros Ingredientes Permitidos; Sem Adicao de Aromatizante e Corante Artificial; Embalagem Primaria Lata de Aluminio, Lacrada, Com Peso Liquido de 800g C/tolerancia de +/- 50g e Peso Drenado de 450g; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc08/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; LATA		
124	30	Uni	Doce; Tablete; Sabor Goiabada; Composto de Acucar, Polpa de Goiaba, Polpa de Maca, Glicose, Espessante, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos; Com Consistencia Propria; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Lacrada; Com Validade de Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22, Rdc 429/20, Rdc 726/22 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Embalagem minima 400 Grama		
125	15	Pct	Ervilha Verde Em Conserva; Simples; Inteira; Imersa Em Salmoura; Apresentando Tamanho e Coloracao Uniformes; Acondicionada Em Embalagem Primaria Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Sendo Considerado Como Peso o		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Produto Drenado; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 272/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de 19 Meses Na Data Da Entrega;		
126	15	Uni	EXTRATO DE TOMATE 2 KG POUCH- Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Especificação: Simples concentrado com frutos maduros, escolhidos, sem pele e sem semente. Isento de fermentações, não deve ter processamento defeituoso, e ser isento de sujidades e parasitas. O produto deverá seguir as normas sanitárias da ANVISA e validade do produto deverá ser no mínimo de 12 meses, a partir da entrega.		
127	100	Uni	EXTRATO DE TOMATE, POUCH DE 300 GRAMAS Ingredientes tomate, sal e a açúcar. O produto deverá proceder e da concentração da polpa de frutos maduros e livre de sujidade e parasitas. O produto deverá estar de acordo com as normas sanitárias da ANVISA, e validade do produto deverá ter no mínimo 12 meses a partir da entrega.		
128	15	Pct	Farinha de Mandioca; Temperada, Composta de Oleo Vegetal, alho, Sal, Colorífico, Cebola, Pimenta Vermelha, Pimenta Reino; Cebolinha Verde, Aromatizante, Realçador de Sabor com Aspecto, Cor e Sabor Próprios; Isenta de Insetos, Matérias Estranhas, Mofo Ou Fermentação, devendo se apresentar limpa e seca; Embalagem Primária Filme Laminado, Metalizado e Estampado; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 263/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de 07 Meses Na Data Da Entrega; Mínimo 400 gramas		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

129	15	Pct	FARINHA DE MILHO , Produto 100% de milho. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, ranços e máximos de 14% p/p de umidade. Validade mínima: de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. com peso mínimo líquido de 500 gramas . Secundaria: Embalado em fardos de papel multifoldado, resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, termossoldado com peso total de 20 kg Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n°. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
130	15	Pct	Farinha de Rosca ; Seca, Fina, Ligeiramente Torrada; de Cor Amarelada; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Saco Plástico Transparente, Atóxico; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforcado; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 263/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de 04 Meses Na Data Da Entrega; SACO 500 GRAMAS .		
131	100	pct	FARINHA DE TRIGO , especial, tipo 1, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Não podendo ser úmido, fermentado ou rançoso. Devendo apresentar aspecto em pó fino, cheiro e sabor próprio do produto e rotulagem contendo informações conforme legislação		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			vigente. Validade mínima de 5 meses a partir da data da entrega do produto embalagem de 1kg.		
132	70	Lata	Farinha Lactea; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Leite Em Po Integral; Vitaminas e Minerais, Sal e Aromatizante; Com Cor Amarelada; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada, Atoxica; Com Validade Minima Na Data Da Entrega de 06 Meses; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 719/22, Rdc 724/22, Rdc 727/22, Rdc 429/20, Rdc623/22, Decreto 9.013/17 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Lata 400 Grama		
133	77	Pct	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, novo, de acordo com as NTA 02 e 14. O produto deverá ser de 1ª qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% (noventa e cinco por cento) de grãos, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas. De detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, manchados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima: de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo. Embalagem secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado. com costura resistente, termossoldado com peso líquido de total de 30 (trinta) quilos. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:		
134	6	Pct	FEIJÃO PRETO - feijão tipo 1, natural, constituído de no mínimo 95 % de grãos		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas = 22g; lipídios = 1,6g e glícidos = 60,8g. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. De procedência nacional e ser de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. b) Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote c) O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Pacote deverá conter 1 kg.</p>		
135	60	Uni	<p>Fermento Biológico; Tipo Fresco; Composto de Saccharomyces Cerevisiae; Acondicionado Em Tablete Com Peso Mínimo de 15 Gramas Cada, Embalagem Com 4 Tabletes, Adequada para Alimentos; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Cnpa 38/77, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de 36 Dias Na Data Da Entrega;</p>		
136	50	Uni	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Descrição e características do produto Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. A embalagem primária deverá conter 250 gramas do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Validade de 6 meses.</p>		
137	15	Pct	<p>FOLHA DE LOURO Especificação</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			: folha de louro, apresentação desidratada. embalagem contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de validade. apresentar em embalagem de 250 gramas.		
138	60	Pct	FUBÁ DE MILHO , Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do Grão de milho (Zeamays, L), desgerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados. Livre de matéria terrosa, de parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no máximo, 15% p/p de umidade. Composição: milho amarelo moído e enriquecido com ferro e ácido fólico. Isento: outros ingredientes. Validade Mínima: de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: Primária – saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500g . Secundária: embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
139	30	Kg	Goma para Tapioca ; Pronta; Composta de Fecula de Mandioca Hidratada; Embalagem Primária Plástica, Atóxica e Vedada; Com Validade Mínima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (Anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, In 23/05 (Mapa) e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; PACOTE 1KG		
140	30	Uni	Iogurte Natural; Sabor Natural		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Integral Cremoso ; Elaborado a Partir de Leite Reconstituído; Composto de Leite Em Po Desnatado; Fermentos Lacteos; Outras Substancias Quimicas Permitidas, Sem Conservantes; Conservado e Transportado a Uma Temperatura Entre 1 e 10 Graus Centigrados; Validade Mínima de 30 Dias Na Data Da Fabricacao e 24 Dias Na Data Da entrega; Embalagem Primaria Copo Plastico Lacrado; Acondicionado Em Embalagem Secundaria Apropriada; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao 05/00 (mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Copo mínimo 170 Grs.		
141	50	Uni	LEITE CONDENSADO: Ingredientes mínimos: leite, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de caixa de papelão cartonada, tipo longa vida, contendo dados do fabricante e tabela de informação nutricional. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Deverá apresentar SIF ou SIE		
142	30	Vidro	Leite de Coco; Tradicional; Composto de Coco, Agua, Conservadores, Acidulante, Espessante e outras Substancias Permitidas; Em Embalagem Primaria Apropriada, Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 272/05, Rdc 08/13, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; mínimo 200 ml		
143	6	Lt	LEITE DE VACA DESNATADO o produto deve ser sem adulterações, com no máximo 0,5% de gordura, líquido, branco, com odor e sabor característicos, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperatura), aquecido até 142		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			a145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Selo do SIF. Prazo de validade 4 meses na entrega.		
144	60	Uni	LEITE EM PÓ INTEGRAL, Especificação: Obtido por desidratação do leite de vaca original, integral sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico de produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 colheres de sopas) 6.7g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em embalagem primaria aluminizada contendo 200g, e embalagem secundaria de fardos lacrados de plástico com conteúdo total de 10kg por fardo. A embalagem deve conta data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.		
145	700	Litro	LEITE INTEGRAL: Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperatura), aquecido até 142 a145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Selo do SIF. Prazo de validade 4 meses na entrega		
146	15	Pct	MACARRÃO AVE MARIA SECA, COM OVOS. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Produto obtido da farinha de trigo especial (triticum aestivumL.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato Ave Maria. Validade mínima: de 8 (oito) meses, a partir da data de		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			fabricação que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: Saco de plástico atóxico, contendo de 500 gramas - Secundária: Fardo plástico ou papel multifoldado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
147	15	Pct	MACARRÃO TIPO ARGOLINHAS: Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Produto obtido da farinha de trigo especial (<i>triticum aestivum</i> L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato Argolinha. Validade mínima: de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: Saco de plástico atóxico, contendo de 500 gramas - Secundária: Fardo plástico ou papel multifoldado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
148	15	Pct	MACARRÃO TIPO GRAVATINHA: Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Produto obtido da farinha de trigo especial (<i>triticum aestivum</i> L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			formato Gravatinha . Validade mínima: de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: Saco de plástico atóxico, contendo de 500 gramas - Secundária: Fardo plástico ou papel multifoldado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
149	15	Pct	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Produto obtido da farinha de trigo especial (triticum aestivumL.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato parafuso. Validade mínima: de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: Saco de plástico atóxico, contendo de 500 gramas - Secundária: Fardo plástico ou papel multifoldado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
150	15	Pct	MACARRÃO TIPO PENNE; cor amarela; massa com ovos, farinha de trigo tipo I (de sêmola), grano duro (trigo durum para que a massa fique ao dente, soltinha) e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais. Embalagem em		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			sacos plásticos transparentes e atóxicos. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.		
151	30	Vidro	Maionese; Emulsão Cremosa Tradicional Obtida a Partir Da Mistura de Ovos Com Oleos Vegetais; Composta de Agua, Oleo Vegetal, Ovos Pasteurizados, Amido Modificado, Acucar, Vinagre, Sal; Acidulantes, Estabilizante, Conservador, Aromatizantes, Sequestrantes, Antioxidantes e Corante; de Consistencia Cremosa; Apresentando Cor Amarelada; Com Cheiro e Sabor Caracteristicos; Embalagem Primaria Adequada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 276/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega;		
152	60	Uni	MARGARINA VEGETAL, Apresentando teor de lipídios mínimo de 60%. Produto com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem primária de pote plástico, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Embalagem secundária: caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 02 meses a partir da data do recebimento do produto. Embalagem mínima de 500g.		
153	15	Uni	Margarina; Com Sal, Sem Gordura Trans; Com Teor de Lipídios Mínimo de 80%; Composta de Oleos Vegetais, Agua, Leite, Sal; Estabilizante, Conservador, Acidulante, Aromatizante e Outros Ingredientes Permitidos; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Nao Superior a 16°C; Embalagem Primaria Pote Plastico Atoxico e Lacrado; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 331/19, In 60/19(anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, In 66/19(mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Deter. Pela Anvisa e Mapa; Pote 500 Grama		
154	15	Uni	Margarina; Sem Sal , Sem Gordura Trans; Com Teor de Lipidios Minimo de 80%; Composta de Oleos Vegetais e Agua; Sem Leite, Gluten, Avela, Amendoa, Castanhas do para e Caju; Sem Nozes, Amendoim e Corante Tartrazina; Com Estabilizante, Conservador, Acidulante, Aromatizante; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Nao Superior a 16°C; Embalagem Primaria Pote Plastico Atoxico e Lacrado; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Legislacao Atual Vigente; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Deter. Pela Anvisa e Mapa; Pote 500 Grama		
155	30	Pct	Massa Alimenticia; Formato Espaguete ; Massa Seca; Transportada e Conservada a Temperatura Ambiente; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Acido Folico e Ferro; Sem Ovos, Sem Gluten, Sem Soja, Sem Oleaginosas, Sem Amendoim; Embalagem Primaria Plastica Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 15 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Legislação Vigente; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Pacote 500 Grama		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

156	15	Pct	Massa Alimenticia; Formato Lasanha; Massa Seca Pre Cozida; Transportada e Conservada a Temperatura Ambiente; Composta de Semola de Trigo Enriquecida Com Acido Folico e Ferro, e Corantes Naturais; Embalagem Primaria Apropriada Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 15 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Pacote 500 Grama		
157	30	Pct	MASSA PARA PASTEL SEPARADAS UMA A UMA. DISCO MÉDIO, EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE 500 GR. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. CONTÉM GLUTÉN. ESTE PRODUTO DEVE APRESENTAR EM SUA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. Unidade: PACOTE 500 GRAMAS		
158	50	Pct	Massa para Pizza; Tipo Mini Pizza; Resfriada; Transportado e Conservado Em Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Agua, Oleo, Fermento, Acucar; Sal e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Lacrada; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; Com Validade Minima de 02 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 273/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Pacote 400 Grama COM 10/UNIDADE		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

159	15	Pct	MILHO PARA CANJICA TIPO 1 De acordo com a NTA 33. Branco, preparado com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos, e de detritos de animais e vegetais. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substancias resinosas ou graxa não comestíveis. Validade mínima: de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: Primária – saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso liquido mínimo de 400 . Secundaria: fardos de papel multifolhado resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso liquido total de 30kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso liquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
160	60	Pct	MILHO PARA PIPOCA. Especificação : Milho grão de primeira qualidade, Tipo 1, duro, beneficiado, polido, limpo, isento de matérias terrosas.. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Pacote com 400g. Deverá ser entregue com no mínimo de 06 meses de validade a partir da data de entrega. Pct de 500g.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

161	30	Lata	Milho Verde Em Conserva; Simples; Graos Inteiros; Imerso Em Salmoura; Apresentando Tamanho e Coloracao Uniformes; Acondicionado Em Embalagem Primaria Appropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Ser Considerado Como Peso o Produto Drenado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 272/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 19 Meses Na Data Da Entrega; mínimo 170 gramas		
162	30	Pct	Mistura para o Preparo de Cereal; Granola Integral Light, Composta de Flocos de Aveia, Extrato de Malte, Fibra e Germen de Trigo; Crispies de Arroz, Proteina Texturizada de Soja, Flocos de Milho, Oleo Vegetal, Uva Passa; Soja Tostada, Flocos Arroz, Maca e Banana Desidratadas, Semente de Linhaca; Isenta de Sujidades e Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico, Atoxico, Hermeticamente Fechado; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado, Com Validade Minima de 07 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;		
163	15	Kg	Mortadela; Bologna Tradicional, Composta de Carne Bovina, Toucinho Em Cubos, Carne Suina, Agua, Sal; Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Isenta de Sujidades e Outras Substancias Estranhas, Com Validade Minima de 24 Dias Na Data Da Entrega; Acondicionada Em Embalagem Plastica e Atoxica, Pesando No Minimo 3kg, Peca Unica; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/00, Instrucao Normativa 22/05, Decreto 9.013/17; Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;		
164	15	Uni	MOSTARDA; Amarela; Composta de Agua, Vinagre, Mostarda, Acucar, Sal, Condimentos; Conservador e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 6 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 276/05, Rdc14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; 500 GRAMAS.		
165	75	Uni	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1 EMBALAGEM DE 900 ML Características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso liquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.		
166	35	Pct	ORÉGANO: Descrição e características do objeto: Orégano em folhas secas, obtido de espécimes vegetais, genuínos, grãos são e limpos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Contendo 200g. Resistente e hermeticamente vedado. Validade mínima de 12 meses. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			contaminação e/ou deterioração.		
167	50	Pct	Pão de Forma; Tipo Tradicional, Peca Fatiada; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ferro e Acido Folico, Acucar, Gordura Vegetal de Palma, Sal; Emulsificantes, Conservante e Outros Ingredientes permitidos; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico e Lacrado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22, Rdc 429/20, Rdc 711/22 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 12 Dias Na Data Da Entrega; Pct de 480g		
168	50	Pct	Pão tipo bisnaguinha Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 7 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, contendo entre 280 e 300 g.		
169	15	Pct	Paprica; Paprica Defumada Em Po; Composta Da Mistura de Pimentoes Seleccionados; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Pacote Plastico, Atoxico e Lacrado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 331/19, In 60/19, Rdc 259/02, Rdc 276/05, Rdc14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Administrativos Determinados Pela Anvisa;		
170	6	Pct	Pimenta do Reino; Preta, Em Po; Obtida de Frutos do Especime Genuino; Com Coloracao Cinza Escuro; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico e Lacrado; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 276/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 19 Meses Na Data Da Entrega;		
171	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Abacaxi; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Abacaxi, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

172	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Cereja; Composto de Acucar, gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Cereja, Corantes e Edulcorantes Artificiais; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		
173	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Framboesa; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Framboesa, Corantes, edulcorantes; e Outras Substancias Permitidas; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		
174	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Frutas Vermelhas; Composto de Acucar, gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Natural de Frutas Vermelhas, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

175	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Maracuja; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Maracuja, Corantes e Edulcorantes Artificiais; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		
176	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Morango; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Morango, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		
177	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Uva; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Natural de Uva, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

178	30	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sem Sabor, Incolor; Composto de Gelatina Em Po Sem Sabor; Sem Coloracao Artificial; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Envelope 24 Gramas		
179	20	Kg	POLPA CAJU (KG): Classificação/Características gerais: Polpa de Caju obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.		
180	10	Kg	Polpa de fruta - Sabor GOIABA - Polpa de fruta 100% natural - rendimento aproximado 3 litros de suco. embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior		
181	40	Kg	Polpa de fruta - Sabor Maracujá - Polpa de fruta 100% natural - rendimento aproximado 3 litros de suco. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. deverá ter registro		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e coloração uniforme, podendo ser rósea, avermelhada ou preta, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, sei' originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca.		
182	40	Kg	Polpa de fruta Sabor Acerola - Polpa de fruta 100% natural - rendimento aproximado 3 litros de suco. embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data moderado, sabor característico e equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado e de terra, adstringência baixa, corpo razoavelmente encorpado. Acondicionado em embalagem a vácuo.		
183	40	Kg	Polpa de fruta Sabor Tangerina - Polpa de fruta 100% natural rendimento aproximado 3 litros de suco. embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (in.a.p.a). prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze graus		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			centígrados negativos) ou inferior.		
184	40	Kg	Polpa de fruta Sabor UVA -Polpa de fruta 100% natural - rendimento aproximado 3 litros de suco. embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze grau centígrados negativos) ou inferior.		
185	40	Kg	Polpa de fruta-Sabor Abacaxi simples, congelada, obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto, produto não diluído, não fermentado, não deverá conter sujidades, parasitas, fragmentos insetos, pedaços das partes não comestível da fruta e da planta, de acondicionada em embalagem primária, com respectiva informação nutricional, com data de validade e fabricação, lote e prazo de validade		
186	40	Kg	POLPA DE MORANGO (KG): Classificação/ Características gerais: Polpa de Morango obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

187	30	Uni	Queijo; Parmesao,ralado; Embalado Em Plastico Apropriado,inviolavel,com Validade Minima de 02 Meses e 4 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 353/97 (mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03; Rdc 14/14 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Pacote 100 Grama		
188	30	Uni	Refrigerante; Sabor Cola; Composto de Agua Gaseificada, Acucar, Extrato de Noz de Cola,cafeina, Corante Caramelo; Acidulante e Outros Ingredientes Permitidos, Isento de Corantes Artificiais; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plastico Resistente; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Garrafa 2 Litro		
189	30	Uni	Refrigerante; Sabor Guarana; Composto de Agua Gaseificada, Acucar, Extrato de Semente de Guarana, Corante Caramelo, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos, Isento de Corantes Artificiais; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plastico Resistente; Com Validade Minima de 72 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Garrafa 2 Litro		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

190	30	Uni	Refrigerante; Sabor Laranja; Composto de Agua Gaseificada, Acucar, Suco de Laranja, Aromatizante, Corante, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plastico Resistente; Com Validade Minima de 72 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Garrafa 2 Litro		
191	30	Uni	Refrigerante; Sabor Limao; Composto de Agua Gaseificada, Acucar, Suco de Limao, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plastico Resistente; Com Validade Minima de 72 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Garrafa 2 Litro		
192	56	Vidro	Requeijão; Sem Amido, Conservado Em Temperatura Nao Superiora 10°c, Sem Gordura Trans; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada Em Copo de Vidro 250 Gramas, Tampa Em Ferro, Validade 2 Meses Data Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 359/97(mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao, No Ato Da Entrega, aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;		
193	15	Pct	Sagu; Grupo Tapioca, Subgrupo Perola Ou Sagu Artificial, Tipo 1; Isento de Sujidades, Materiais Estranhos, Bolor Ou Mofo; Embalagem Primaria Plastica, Hermeticamente Fechada; Com		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 23/05(mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc360/03, Rdc14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Pacote 500 Grama		
194	12	Pct	SAL IODADO EXTRA - Cristais brancos, com granulação uniforme, devendo passar por peneira, com antiulectante, Contendo sal de iodo não atóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 (um) kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Aparência: Cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor: branca Cheiro: inodoro Sabor: salino Validade mínima: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem primaria: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso líquido de 1000g. Embalagem secundaria: fardo de papel multifoldado resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total de 30 kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido total de 30 kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
195	15	Pct	Salsa Desidratada; Obtida a Partir Das Folhas Secas; Com Cor Verde, Sabor e Odor Proprios; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico e Lacrado; e Suas		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 276/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de 6 Meses Na Data Da Entrega;		
196	15	Lata	Seleto de Legumes; Em Conserva, Cozida e Cortada Em Cubos de Aproximadamente 10x10x10mm; Composta de Batata, Cenoura, Ervilha, Água e Sal; Transportada e Conservada Em Temperatura Ambiente; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primária Lata de Folha de Flandres Hermeticamente Fechada; Devendo Ser Considerado Como Peso o Produto Drenado; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforcado; Com Validade Mínima de 20 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;		
197	15	Pct	Tempero Em Po; Chimichurri; Salsa, Alho e Cebola Desidratados, Sal e Outros Ingredientes Permitidos; Sem Adição de Pimenta; Com Cor, Sabor e Odor Próprios; Embalagem Primária Plástica, Atóxica e Lacrada; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 276/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;		
198	30	Pct	TRIGO PRA QUIBE, 1ª qualidade, pacote de 500 gramas. Produto obtido a partir do cozimento, secagem e moagem do trigo em grãos. Embalagem primária – saco em polietileno atóxico e resistente. Secundária – fardos plásticos contendo no máximo 12 kg do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

199	15	Uni	VINAGRE - embalagem 750 ml. agrin, fermentado acético de álcool e vinho branco; resultante da fermentação de álcool (90%) e vinho branco (10%); isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem: frasco com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72 (Decreto 12486 de 20/10/78).		
200	6	Uni	Xarope Artificial; Sabor Groselha; Composto de Acucar, Agua, Aroma Artificial de Groselha, Corante, Acidulante; Conservador e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Garrafa Plastica, Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 18/13 (mapa), Decreto 6871/09, Rdc 12/01, Rdc 259/02; Rdc 360/03, Rdc 05/07 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Garrafa Plastica 1000 Mililitro		

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. A nova licitação justifica-se em razão de itens que não obtiveram propostas válidas (fracassados ou desertos) na licitação anterior, inviabilizando o fornecimento completo dos materiais necessários.

Assim, busca-se a readequação e republicação dos itens remanescentes, garantindo o pleno atendimento às necessidades dos órgãos municipais. A contratação por **Registro de Preços** se justifica pela **natureza parcelada e contínua do consumo**, permitindo o abastecimento conforme demanda e evitando desperdícios ou falta de insumos.

4. PARÂMETROS DA LICITAÇÃO

4.1. A condução da licitação será de responsabilidade do **Departamento de Licitação**, conforme normas da Lei nº 14.133/2021.

5. EXIGÊNCIA DE APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

5.1. Será exigida a apresentação de **01 (uma) unidade de cada item ganho** como amostra, no prazo de **03 (três) dias úteis** após a convocação via sistema, cuja presença será facultada a todos os





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

interessados, incluindo os demais fornecedores interessados, para fins de verificação da conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.

5.2. As amostras exigidas serão dos itens 01 ao 19, e dos itens 81 ao 200.

5.3. A amostra deverá ser entregue no seguinte endereço:

Prefeitura Municipal de Anhembi/SP

Praça Prefeito Ismael Morato do Amaral, nº 67 – Centro.

5.4. A empresa vencedora deverá entregar, juntamente com a amostra, a seguinte documentação técnica:

a) **Ficha Técnica contendo descrição do produto marca, ingredientes, modo de preparo (quando aplicável), embalagem, rotulagem, composição nutricional (quando houver) e validade do produto para todos os itens;**

5.5. A análise das amostras será realizada por comissão composta por, no mínimo, 03 (tres) servidores designados, que avaliarão a conformidade dos produtos com as especificações técnicas descritas no Termo de Referência, considerando qualidade, marca, validade, embalagem, rotulagem e demais aspectos pertinentes.

5.6. O descumprimento injustificado da exigência de apresentação da amostra e dos da documentação técnica no prazo estabelecido ou a reprovação da amostra e dos documentos no prazo indicado resultará na desclassificação da proposta, conforme previsão do art. 59, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, por não atendimento às exigências do edital.

6. DA FORMA/LOCAL E PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO

6.1. AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS MENSALMENTE, COM PRAZO MÁXIMO DE (07) SETE DIAS, APOS O RECEBIMENTO DA REQUISIÇÃO FORMAL DO DEPARTAMENTO DE COMPRAS DO MUNICÍPIO DE ANHEMBI-SP, ONDE DEVERAM CONSTAR TODOS OS ITENS A SER ENTREGUE NA CIDADE DE ANHEMBI E NO DISTRITO DE PIRAMBÓIA.

6.2. A empresa deve entregar os itens no local informado pelo setor de compras, mediante o quantitativo para cada local especificado na requisição de compras.

6.3. O prazo de entrega será de no máximo de 07 (sete) dias após o recebimento da requisição de compras, conforme o Termo de Referência que segue em anexo ao presente documento.

6.4. Horário: das 08h às 17h.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

liquidação e pagamento.

- 7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias corridos para fins de liquidação.
- 7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 7.9.1. o prazo de validade;
 - 7.9.2. a data da emissão;
 - 7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
 - 7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;
 - 7.9.5. o valor a pagar; e
 - 7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.10. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;
- 7.11. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021, fornecida pela contratada.
- 7.12. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por e-mail, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de Pagamento

- 7.16. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 7.17. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGP-M/FGV de correção monetária.

Forma de pagamento

- 7.18. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.19. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.20. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.20.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

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

7.22. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.23. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.24. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.25. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

8.1. Da contratada

Obriga-se a empresa vencedora:

- a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) reparar, corrigir, remover às suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verificarem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- f) apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- g) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;
- h) manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- i) a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- j) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- k) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;
- l) mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

m) manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

8.2. Da contratante

Obriga-se a Administração/Contratante:

- a) comunicar à Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;
- b) efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;
- c) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;
- d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;
- e) observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- g) prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- h) demais condições constantes do edital de licitação.

9. INSTRUMENTO CONTRATUAL

Somente por assinatura de ata.

10. VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

11. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Nome: José Alves Amorim

Cargo: Chefe de Gabinete

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ 93.895,90 (noventa e três mil oitocentos e noventa e cinco reais e noventa centavos), conforme custos unitários apurados pelo relatório de pesquisa de preços apostos no processo licitatório.

Anhembi, 14 de Novembro de 2025.

José Alves Amorim
Chefe de Gabinete





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO III
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 106/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 032/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PARTES:

CONTRATANTE:

_____, com sede na
_____, nº _____ – Bairro
_____, na cidade de _____, CEP
XXXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX,
neste ato representado pelo seu
_____, **senhor**
_____, portador do CPF N.
XXX.XXX.XXX-XX, doravante denominada **CONTRATANTE**.

CONTRATADA:

_____, com sede na
_____, nº _____ – Bairro
_____, na cidade de _____, CEP
XXXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX,
neste ato representada pelo seu
_____, **senhor**
_____, portador do CPF N.
XXX.XXX.XXX-XX, **E-MAIL INSTITUCIONAL:**
_____, doravante
denominada **CONTRATADA**.

Pela presente Ata de Registro de Preços entre as partes acima qualificadas, é firmada e ajustada, a contratação dos **da aquisição** enunciados no PREGÃO ELETRÔNICO nº ____/2025, modo de disputa: **ABERTO**, participação: **TODAS AS EMPRESAS**, Critério de julgamento: **MENOR PREÇO POR ITEM**, com autorização constante do Processo Administrativo N. ____/2025, homologado em ____ de ____ de 20__, mediante o disposto na Lei n. 14.133/21 e alterações posteriores, em conformidade com as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO E DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO E À PROPOSTA DO LICITANTE

- 1.1 - Fazem parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, o Pregão Eletrônico nº ____/2025, seus anexos, a proposta da **CONTRATADA** datada em ____ de ____ de 20__, e todos os demais documentos referentes ao objeto contratual, que não contrariem o disposto neste instrumento.
- 1.2 A detentora da ata/contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

- 2.1 - Constitui o objeto do presente instrumento o **“Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à Casa Transitória de Anhembi/SP, visando garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças e jovens acolhidas, conforme demanda do Departamento de Gabinete do Município, indicados na CLÁUSULA QUARTA deste instrumento e no Pregão Eletrônico nº. ____/2025.**
- 2.2 - A prestação da entrega de objeto, deve ocorrer em estrita conformidade com o Anexo DO OBJETO do edital e demais anexos que fazem parte integrante deste instrumento, independente de transcrição.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

PARÁGRAFO ÚNICO: Toda e qualquer alteração na entrega do objeto ora contratados somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização por escrito do Município de Anhembi.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

3.1. A presente ata de registro de preços será regida pela Lei nº 14.133/2021 e DECRETO MUNICIPAL Nº 2.626/2023 de 21 de Dezembro de 2023, as quais serão aplicadas inclusive em caso de eventuais omissões.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO REGISTRADO

4.1 - Conforme proposta final da empresa adjudicatária do certame, o valor para o fornecimento do objeto da presente ata de registro de preços ocorrerá conforme o valor unitário abaixo discriminado, com validade pelo prazo de um ano:

ITEM	DESCRIÇÃO	QNT	UNID	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

4.2 - No preço contratado estão incluídos todas e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, bem como o custo de transporte, materiais, instalação, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução da entrega do objeto.

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - Os recursos necessários ao cumprimento do presente instrumento correrão por conta do recurso indicado na ordem de compra, na dotação disponível no momento;

CLÁUSULA SEXTA – DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO (DO REGIME DE EXECUÇÃO/MODO DE FORNECIMENTO)

6.1. O regime de execução contratual, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega e recebimento do objeto **constam no Termo de Referência**, sendo esta parte integrante do Pregão Eletrônico nº ___/2025.

6.2. Os itens e a execução do serviço poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Edital, na Proposta e no Termo de Referência e de acordo com os padrões de desempenho ordinariamente esperados, devendo ser substituídos ou a execução refeita, às custas do contratado, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.

6.5. O prazo de garantia contra defeito e vícios de fabricação e/ou execução será para cada item, sem qualquer ônus adicional para o Município de Anhembi, contados a partir do seu recebimento definitivo.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (**doze**) meses, podendo ser prorrogado por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/21.

§ 1º - A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto nos arts. 105 a 107 da Lei nº 14.133/21.

§ 2º - O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado dentro do prazo de validade da ata de registro de preços.

§ 3º - O pedido de prorrogação de prazo para realização da entrega do objeto somente será conhecido pelo Município de Anhembi caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitação, antes de expirar o prazo inicialmente estabelecido.

7.2 - Se a CONTRATADA deixar de executar os serviços dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço/objeto rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

8.1.1. E-MAIL INSTITUCIONAL: É dever da empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Município de Anhembi, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

8.2. Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

8.3. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

8.4. Efetuar a entrega dos veículos sujeitos à manutenção ou instalação de equipamento no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de serviço, mediante agendamento prévio junto ao Departamento solicitante.

8.4.1. Carregar e disponibilizar o(s) bem(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

§ 1º - O recebimento do objeto será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

§ 2º - O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo Município de Anhembi, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações do Município de Anhembi, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

8.5. Disponibilizar de profissionais qualificados para a execução de serviços, como também disponibilizar profissional para se deslocar até o pátio do Departamento solicitante, para verificação da manutenção a ser realizada quando necessário este deslocamento não poderá acarretar custos adicionais ao Município.

8.6. Deverá facilitar o acesso aos locais em que estiver sendo executados os serviços, por parte dos responsáveis pelo Departamento Municipal de Frota Oficial e/ou servidor designado devidamente identificado.

8.7. Responsabilizar-se pelos bens entregues para a execução da entrega do objeto, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou prejuízos causados ao órgão de lotação ou a terceiros, quando seus empregados ou prepostos estiverem conduzindo ou manuseando os veículos.

8.8. Conter lugar seguro para acomodar os bens que estiverem em manutenção nos períodos após a contratada estiver fechada, inclusive nos finais de semana e feriados, sob pena de responsabilização imediata, caso não seja cumpridos a devida determinação.

8.9. Atender as normas técnicas de descarte de insumos utilizados nas manutenções necessárias aos maquinários, assim responsabilizando-se por qualquer dano causado ao meio ambiente, devido aos serviços executados sob a sua responsabilidade.

8.10. Orientar seus empregados para colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa de separação de resíduos poluentes, nos termos da legislação vigente.

Deverá informar e manter atualizado(s) o(s) número(s) de telefone, endereço eletrônico, bem como nome da pessoa autorizada para contatos que se fizerem necessários por parte do Departamento Municipal de Frota Oficial.

8.11. Após a execução da entrega do objeto, o equipamento deverá ser entregue, limpo interna e externamente, sem custo adicional.

8.12. A contratada se obriga a repassar ao Município, todas as vantagens e descontos de promoções de vendas de peças e da entrega do objeto, patrocinados pelo fabricante e/ou por ela própria.

8.13. Fornecer aos empregados os devidos equipamentos de proteção individual (EPI), de acordo com as normas do Ministério do trabalho, no que fizer necessário para a execução da entrega do objeto.

8.14. Comunicar imediatamente eventuais atrasos na entrega do objeto, fundamentando justificadamente e documentalmente os seus motivos; para posterior análise da CONTRATANTE; ficando a seu exclusivo critério a aceitabilidade; independente de aplicação das penalidades previstas em lei.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

- 8.15.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 8.16.** Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 8.17.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 8.18.** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 8.19.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 8.20.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados, nos termos do Art. 119, da Lei Federal nº 14.133/21.
- 8.21.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.22.** Manter durante toda a execução do contrato todas as condições exigidas para a habilitação ou para a qualificação, bem como manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como cumprir com as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.
- 8.23.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato
- 8.24.** Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.
- 8.25.** Utilizar nas manutenções e instalações materiais de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.
- 8.26.** Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, nos locais indicados pelo Município de Anhembi, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.
- 8.27.** Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuar-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do prestador.
- 8.28.** Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.
- 8.29.** Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 8.30.** Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.
- 8.31.** Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao Município de Anhembi ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.
- 8.32.** Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 9.1.** O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei nº 14.133/21.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

9.2. Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 115 da Lei n.º 14.133/21, as especificadas no Edital e no Termo de Referência.

9.3. Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato/Ata de registro de preço;

9.4. Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

9.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

9.6. Efetuar o pagamento na forma ajustada no Edital e no Instrumento Contratual;

9.7. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato/ ata de registro de preço.

CLÁUSULA DECIMA – DA FISCALIZAÇÃO E DO MODELO DE GESTÃO

10.1 - A execução da entrega do objeto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo Município de Anhembi, por intermédio dos Departamentos solicitantes, que acompanharão a entrega do produto/prestação do serviço, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à **empresa vencedora** a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

10.2 - Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o Município de Anhembi e terá as seguintes atribuições:

a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes.

b) Receber o bem, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e se o serviço foi executado de acordo com os padrões esperados.

c) Assegurar à **CONTRATADO** acesso as suas dependências, por ocasião da entrega do bem objeto do serviço executado.

d) Agir e decidir em nome do Município de Anhembi inclusive, para rejeitar o(s) serviços(s) executado(s) em desacordo com as especificações exigidas.

e) Comunicar oficialmente à **CONTRATADA** quanto à rejeição do(s) serviço(s).

f) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) serviço(s) entregue(s) ao que foi solicitado.

g) Exigir da **CONTRATADA** o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas.

h) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela **CONTRATADA**, de condições previstas neste instrumento.

i) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à **CONTRATADA**, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento.

j) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à **CONTRATADA**.

k) Instruir o(s) recurso(s) da **CONTRATADA** no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do Município de Anhembi.

l) No exercício de suas atribuições fica assegurado à **FISCALIZAÇÃO**, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

10.3. Compete ao Gestor e ao(s) Fiscal (is) as atribuições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PAGAMENTO

11.1 - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se o art. 141, da Lei 14.133/21.

11.1.1 - A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização da entrega do objeto e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

11.1.2 - A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação da entrega do objeto prestados pela fiscalização do Município de Anhembi e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

11.1.3 - Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Anhembi, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Serviço.

11.1.4 - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Anhembi.

11.2 - A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

11.3 – O Município de Anhembi poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

- a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Anhembi.
- b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.
- c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Anhembi.
- d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Anhembi quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.
- e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

11.4 - Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Anhembi os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do IPCA -E do mês anterior ao do pagamento “*pro rata tempore*”, ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA AMPLIAÇÃO E DA REDUÇÃO

12.1 - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

- a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Anhembi, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo à Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.
- d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestação do serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.
- e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

13.2 - As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências serem analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

13.3 - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

14.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

14.1.1 - Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;

14.1.2 - Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

14.1.3 - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.

§1º - O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

§2º - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

15.1 - O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas regida pela Lei nº 14.133/21, DECRETO MUNICIPAL Nº 2.626/2023 de 21 de Dezembro de 2023, e ainda, aplicando-lhe supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

15.2 - Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

16.1 - Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) “Prática Corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) “Prática Fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) “Prática Colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) “Prática Coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) “Prática Obstrutiva”: (I) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (II) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

16.2 - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, oclusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

16.3 - Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

16.4 - Ao contratante, garantida a prévia defesa, aplicará as sanções administrativas pertinentes, previstas na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, se comprovar o envolvimento de representante da empresa ou da pessoa física contratada em práticas corruptas, fraudulentas, conluídas ou coercitivas, no decorrer da licitação ou na execução do contrato financiado por organismo financeiro multilateral, sem prejuízo das demais medidas administrativas, criminais e cíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA –DO REAJUSTAMENTO

17.1 - Conforme as normas financeiras vigentes, não haverá reajustamento de preços, no prazo inferior a 01 (um) ano.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1 - Fica eleito o foro da cidade de Conchas/SP para dirimir as questões decorrentes deste instrumento ou de sua execução, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

18.2 - Por estarem justos e contratados, as partes contratantes, assinam o presente instrumento contratual, em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que produza seus jurídicos efeitos.

Local e Data.

Prefeito Municipal

Representante Legal do Fornecedor

De acordo:

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF:





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELO REGISTRO: O MUNICÍPIO DE ANHEMBI, com sede à Rua Siqueira nº 150, Centro, inscrito no C.N.P.J. sob o nº 01.557.530/0001-06.

DETENTORA: : _____ - CNPJ _____ - I.E. _____
_____ 0 - RUA _____ nº _____, BAIRRO _____
CIDADE _____ ESTADO _____ CEP _____.

OBJETO:

Valor total do registro: R\$

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

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 nº 01/2020, 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.

Anhembi, 00 de Novembro de 2025.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____
CPF: _____
Cargo: SÓCIO ADMINISTRADOR.
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO IV
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 106/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 032/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

Modelo de **DECLARAÇÃO DE CARÁTER GERAL**
(A Declaração deverá ser redigida em papel timbrado da licitante).

PREGÃO N.º: 032/2025

PROPONENTE:

CNPJ N.º:

IE N.º:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

TELEFONE:

E-MAIL:

Atendendo às exigências do edital da licitação em epígrafe, a proponente supra qualificada **DECLARA** que:

1. Tomou conhecimento, aceita e concorda integralmente com todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos;
2. Não foi declarada inidônea para licitar ou contratar por ato da Administração Pública nem está suspensa ou impedida de licitar ou contratar com a Administração;
3. Está ciente da obrigatoriedade de declarar a superveniência de qualquer fato impeditivo à sua habilitação.
4. Para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da CF, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo a partir de 14 anos, na condição de aprendiz.
5. Sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/13.
6. São verdadeiras as informações aqui prestadas, sobre as quais assumimos todas as responsabilidades, sob pena de incorrer nas sanções previstas no art. 299 do Código Penal.
7. Que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias, bem como cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital.
8. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
9. Que a proposta foi elaborada de forma independente.
10. Que 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.
11. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atenda às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

_____, ____ de _____ de 2025.

NOME:

RG:

CPF:

CARGO:





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO V
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 106/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 032/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

Modelo de **DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME OU EPP**
(A Declaração deverá ser redigida em papel timbrado da licitante).
(APENAS SE FOR APLICÁVEL A EMPRESA)

PREGÃO N.º: 32/2025

PROPONENTE:

CNPJ N.º:

IE N.º:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

TELEFONE:

E-MAIL:

A empresa supracitada, através de seu Representante Legal e em conjunto com seu Contador que ao final assinam, atendendo as exigências da licitação em epígrafe **DECLARA EXPRESSAMENTE** que:

1. Cumpre os requisitos legais para a qualificação como Microempresa ou Empresa de Pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3.º¹.

2. Está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da referida Lei Complementar.

3. Não se enquadra nas situações relacionadas no § 4.º do art. 3.º da citada Lei Complementar.

4. São verdadeiras as informações aqui prestadas, sobre as quais assumimos todas as responsabilidades, sob pena de incorrer nas sanções previstas no art. 299 do Código Penal.

_____, ____ de _____ de 2025.

Representante Legal

NOME:

RG:

CPF:

Contador

NOME:

CRC:

¹ Art. 3.º - Para os efeitos desta Lei Complementar, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei n.º 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil), devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VI
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 106/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 032/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
AUDES FASE IV
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI

SÓCIO 1 – Sócio Administrador

Nome completo:	
Endereço residencial:	
CPF:	
RG:	
Data de Nascimento:	
E-mail institucional:	
Email pessoal:	
Telefone institucional:	
Telefone pessoal:	

SÓCIO 2 (CASO HAJA)

Nome completo:	
Endereço residencial:	
CPF:	
RG:	
Data de Nascimento:	
E-mail institucional:	
Email pessoal:	
Telefone institucional:	
Telefone pessoal:	





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO (PROCURADOR OU SÓCIO ADMINISTRADOR)

Nome completo:	
Endereço residencial:	
CPF:	
RG:	
Data de Nascimento:	
Nacionalidade:	
Estado Civil:	
Cargo/Função:	
E-mail institucional:	
Email pessoal:	
Telefone institucional:	
Telefone pessoal:	





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VII
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 106/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 32/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

DECLARAÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL

(A Declaração deverá ser redigida em papel timbrado da licitante).

PROPONENTE:

CNPJ N.º: IE N.º:

ENDEREÇO:

BAIRRO: CIDADE:

TELEFONE: E-MAIL:

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios destinados à Casa Transitória de Anhembi/SP, visando garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças e jovens acolhidas, conforme demanda do Departamento de Gabinete do Município.

ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO DO ALIMENTO	MARCA DO PRODUTO	PREÇO UNITÁRIO
1	60	Kg	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA - 1. DESCRIÇÃO: Carne Bovina <i>in natura</i> , moída e congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial (Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Estadual – SIE ou Federal – SIF). Deverá ser obtida de cortes magros, com teor máximo de 10% de gordura, isenta de cartilagens, ossos e com no máximo 3% de tecidos conjuntivos (aponevroses). O produto deve apresentar-se livre de parasitas, sujidades ou quaisquer substâncias estranhas ou contaminantes, que possam comprometer sua qualidade ou segurança alimentar. O processamento deverá garantir a retirada de excessos de gordura, cartilagens e aponevroses, observando-se rigoroso controle higiênico-sanitário. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: deverá atender aos padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente, inclusive os critérios da Norma Técnica de Alimentos NTA 3, do Decreto Estadual nº 12.436/1978, ou outro que venha a substituí-lo. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, superfícies úmidas		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>ou pegajosas, exsudato visível, partes flácidas ou com sinais de fermentação ou putrefação. 2.1 Características organolépticas esperadas: aspecto: firme, sem viscosidade ou flacidez; cor: característica da carne bovina, sem manchas ou alterações; odor: próprio da carne fresca, sem odor estranho; sabor: típico, sem alterações. 3. Embalagem e transporte: A carne deverá ser embalada a vácuo, em embalagem plástica flexível, transparente, atóxica, resistente e selada, contendo 2 kg por unidade. A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão reforçadas, com capacidade de até 20 kg, devidamente lacradas. Não serão aceitas embalagens rasgadas, violadas ou com qualquer sinal de comprometimento da integridade física. O transporte deverá ocorrer em veículo com sistema de refrigeração adequado, garantindo temperatura igual ou inferior a -18°C, de forma a assegurar a manutenção da cadeia de frio desde o local de origem até a entrega final. 4. Rotulagem: deverá estar de acordo com a legislação vigente, contendo, de forma legível e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto; identificação do estabelecimento produtor, com número do registro no SIM, SIE ou SIF; data de fabricação e validade; peso líquido; condições de armazenamento e temperatura de conservação; lote de fabricação.</p>		
2	36	Kg.	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) 1. Descrição do produto: Carne bovina <i>in natura</i> , em cubos e congelada, proveniente de corte de 1ª categoria (coxão mole ou patinho), oriunda de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial (SIM, SIE ou SIF). Durante o processamento, deverão ser retirados os excessos de gordura, cartilagem e tecidos conjuntivos aparentes (aponevroses). A carne deverá conter, no máximo, 10% de gordura, ser isenta de ossos, cartilagens e conter até 3% de tecidos conjuntivos. Os cubos		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>devem apresentar dimensões aproximadas de 2 x 2 x 2 cm, obtidos a partir de peças previamente equalizadas, cortadas com equipamento apropriado e congeladas. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes que possam comprometer sua qualidade e segurança. A temperatura de congelamento e transporte deve ser igual ou inferior a -18°C, assegurando a manutenção da cadeia de frio. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O produto deverá atender às normas vigentes estabelecidas pela legislação sanitária, especialmente à Norma Técnica de Alimentos NTA 3, aprovada pelo Decreto Estadual nº 12.436, de 20/10/1978, ou norma equivalente que venha a substituí-la. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, presença de exsudato, superfície pegajosa, partes flácidas, textura anormal ou com indícios de fermentação ou deterioração. 2.1 Características organolépticas esperadas: aspecto: firme, com aparência característica da carne bovina, sem sinais de amolecimento ou viscosidade; cor: própria do corte bovino, uniforme, sem manchas esverdeadas ou escurecidas; odor: típico, fresco, sem odores anormais; sabor: próprio da carne bovina, sem alterações, embalagem e transporte: O produto deverá ser embalado em pacotes plásticos flexíveis, atóxicos, transparentes, resistentes, selados, contendo 2 kg por unidade. A embalagem secundária deverá ser feita em caixa de papelão reforçada, contendo até 20 kg por volume, devidamente lacrada em todas as suas abas. As embalagens deverão estar íntegras, sem furos, rachaduras ou sinais de contaminação. Produtos com embalagens danificadas ou que apresentem risco de deterioração serão recusados. O transporte deve ocorrer em veículo refrigerado, com controle de temperatura adequado e manutenção da cadeia de frio até o</p>	
--	--	--	---	--





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			destino final. 4. Rotulagem: O produto deverá estar devidamente rotulado, conforme determina a legislação vigente, contendo, de forma legível e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto; identificação do estabelecimento produtor, com número de registro no SIM, SIE ou SIF; corte utilizado (coxão mole ou patinho); data de fabricação e validade; peso líquido; condições de armazenamento e temperatura de conservação; número do lote.		
3	60	Kg.	CARNE DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA DESOSSADA CONGELADA; 1. Descrição do produto: Carne de frango, composta por coxa e sobrecoxa desossadas, congeladas, com pele aderente. As peças devem apresentar-se com contornos definidos, superfície lisa, firme, sem manchas ou sinais de deterioração, com coloração clara e uniforme, além de odor característico, próprio do produto isento de alterações. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O produto deverá estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente, incluindo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal e demais normas correlatas. Não serão aceitas peças com sinais de descongelamento, presença de exsudato, manchas escuras, textura anormal, odores desagradáveis ou qualquer outro indicativo de contaminação ou deterioração. 3. Embalagem e transporte: O produto deverá estar congelado, acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e devidamente selada, com peso líquido de 1 kg por unidade. A embalagem deverá ser íntegra, sem furos, rasgos ou qualquer comprometimento físico que possa expor o conteúdo à contaminação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, com controle de temperatura adequado, mantendo o produto a -18°C ou inferior, garantindo a integridade da cadeia de		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			frio até o local de entrega. 4. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. 5. Rotulagem: A rotulagem deve estar em conformidade com a legislação sanitária vigente, devendo conter, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto; lista de ingredientes (caso aplicável); identificação do estabelecimento produtor, com número de registro no serviço de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF); data de fabricação e validade; peso líquido; condições de armazenamento e temperatura de conservação; lote de fabricação.		
4	18	Kg.	CARNE MOÍDA DE FRANGO CONGELADA (a 18°). 1. Descrição do produto: Carne moída de frango, obtida exclusivamente a partir de filé de peito, congelada, acondicionada em embalagem individual de 1 kg. O produto deve apresentar aspecto firme, não amolecido nem pegajoso, coloração clara, sem manchas esverdeadas, e odor característico, isento de odores estranhos ou sinais de deterioração. O produto deve ser submetido a congelamento com temperatura igual ou inferior a -18°C, devendo manter essa condição durante o transporte e a entrega, preservando a integridade da cadeia de frio. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O alimento deverá atender às normas e aos padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente, inclusive os requisitos microbiológicos definidos pela ANVISA, MAPA ou órgão competente. Não serão aceitos produtos com indícios de descongelamento, alteração de textura, coloração, odor ou qualquer outra característica que indique contaminação ou deterioração. 3. Embalagem e transporte: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, flexível, atóxica, resistente, selada e apropriada para alimentos congelados, com peso líquido de 1 kg. A embalagem deverá		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>estar íntegra, sem rasgos, furos ou qualquer dano que comprometa a segurança do alimento. A embalagem secundária deverá garantir a proteção dos pacotes primários e facilitar o transporte e o armazenamento. O transporte deverá ocorrer em veículos com refrigeração adequada, garantindo a temperatura igual ou inferior a -18°C até o recebimento no local de entrega.</p> <p>4. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega.</p> <p>5. Rotulagem: deverá estar de acordo com a legislação sanitária e de rotulagem vigente (MAPA e ANVISA), contendo, de forma clara e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto; peso líquido; data de processamento; data de validade; número do lote; nome e/ou marca do fabricante; procedência da carne; carimbo de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF); informações nutricionais obrigatórias conforme legislação vigente.</p>		
5	18	Pcts.	<p>CARNE BOVINA CURADA DESFIADA SALGADA, 1. Descrição do produto: Carne bovina curada, desfiada e salgada, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura. O produto deverá ser produzido conforme boas práticas de fabricação, garantindo segurança alimentar e qualidade. 2. Embalagem: O produto será acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, em embalagem a vácuo, com peso líquido de 500 gramas por unidade, que assegure a integridade e a conservação do alimento até o consumo. 3. Rotulagem: deverá estar em conformidade com as normas da ANVISA e legislação sanitária vigente, contendo informações claras e legíveis, tais como: denominação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, condições de armazenamento, lote, informações nutricionais e registro no órgão de inspeção competente. 4. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			mínimo de validade de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. 5. Condições de armazenamento e transporte: Deverá ser mantido sob condições adequadas que garantam a preservação da qualidade do produto, conforme legislação vigente		
6	18	Kg.	CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM GORDURA EM CUBOS CONGELADA, 1. Descrição do produto: Carne suína de 1ª qualidade, cortada em cubos, sem osso e sem gordura aparente, proveniente de animais abatidos sob inspeção sanitária oficial. O produto deverá ser congelado, apresentar-se com aspecto firme, coloração característica, sem manchas ou sinais de deterioração, e odor típico da carne suína in natura, livre de odores estranhos. 2. Embalagem e transporte: A carne deverá ser acondicionada em embalagem primária plástica, flexível, atóxica, resistente, selada, adequada para conservação de alimentos congelados. A rotulagem deverá atender integralmente às normas da ANVISA e da legislação sanitária vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado, com temperatura de -18°C ou inferior, garantindo a preservação da cadeia de frio até o local de entrega. 3. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 03 (três) meses a partir da data da entrega. 4. Rotulagem: deverá conter, de forma clara, legível e indelével, no mínimo as seguintes informações: denominação do produto; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote; procedência e identificação do estabelecimento com registro no serviço de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF); condições de conservação e armazenamento; informações nutricionais, conforme exigência legal.		
7	48	Kg	FRANGO EM CUBOS CONGELADOS: 1. Descrição do produto: Carne de frango obtida a partir de recortes de filé de peito, cortados em cubos com dimensões aproximadas de 3 x 3 x 3 cm, isenta de ossos e peles, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial. A carne deverá apresentar-se limpa, com cortes		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>uniformes e adequada para o consumo humano. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: A carne deverá estar livre de parasitas, matérias estranhas ou contaminantes que possam comprometer a qualidade ou mascarar alterações. O produto deverá ser entregue congelado, com temperatura entre -12°C e -18°C, respeitando os parâmetros exigidos para alimentos congelados conforme a legislação sanitária vigente. 2.1. Características organolépticas esperadas: aspecto: firme, com aparência característica da carne de frango, sem viscosidade ou amolecimento; cor: uniforme, própria do filé de peito, sem manchas esverdeadas; odor: característico, fresco, isento de odores estranhos; sabor: próprio do produto, sem alterações. 3. Embalagem e transporte: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente e selada, com peso líquido entre 1 kg e 5 kg. Embalagem secundária: acondicionamento em caixa de papelão reforçada, lacrada em todas as suas abas, protegendo integralmente a embalagem primária. Não serão aceitas embalagens danificadas, violadas, com furos, rachaduras ou que apresentem risco de contaminação ou deterioração do produto. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, com controle de temperatura adequado, mantendo a cadeia de frio até o local de entrega. 4. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 03 (três) meses a partir da data da entrega. 5. Rotulagem: O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente (MAPA/ANVISA), contendo, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto, marca comercial (se houver); nome e endereço do fabricante; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote (se aplicável); carimbo/número de registro no serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM); condições de armazenamento e empilhamento máximo permitido.</p>	
--	--	--	---	--





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

8	18	Kg.	<p>CAÇÃO EM CUBOS CONGELADO: 1. Descrição do produto: Carne de cação (espécie cartilaginosa permitida para consumo), cortada em cubos uniformes, isenta de pele, cartilagem, ossos, parasitas ou quaisquer outras impurezas. O produto deve passar por processo de congelamento, apresentando-se firme após o congelamento, mantendo o formato de cubo sem desmanchar. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos da espécie, sem sinais de deterioração, contaminação ou alteração. É permitida variação de peso pós-congelamento de até 10%. O produto deverá conter registro no serviço oficial de inspeção sanitária (SIF ou SISP). 2. Condições físico-químicas e microbiológicas. O produto deverá estar em conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente, incluindo os requisitos da Norma Técnica de Alimentos (NTA 3), do Decreto Estadual nº 12.436/1978, ou norma equivalente. Deverá ser entregue em temperatura de congelamento igual ou inferior a -18°C, mantendo a cadeia de frio durante transporte e armazenamento. 2.1 Características organolépticas esperadas: aspecto: firme, com formato em cubos mantido; cor: característica da carne de cação, sem manchas; odor: próprio da espécie, isento de odores estranhos; sabor: típico, sem alterações. 3. Embalagem e transporte: Embalagem primária: plástica, atóxica, transparente, resistente, selada, com lacre de segurança que evite abertura acidental durante o manuseio, contendo 2 kg por unidade. Embalagem secundária: acondicionamento em caixas de papelão reforçadas, com lacres íntegros nas abas superior e inferior, protegendo adequadamente as embalagens primárias.</p> <p>Não serão aceitas embalagens danificadas, violadas ou que comprometam a segurança e integridade do alimento. O transporte deve ser feito em veículos</p>		
---	----	-----	--	--	--





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			refrigerados, mantendo temperatura de -18°C ou inferior até a entrega. 4. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. 5. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado conforme exigências da legislação sanitária vigente, contendo, de forma clara e indelével: denominação do produto; nome e endereço do fabricante; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote; registro no serviço de inspeção oficial (SIF ou SISP); condições de conservação e temperatura de armazenamento.		
9	18	Kg	PEIXE PANGA EM FILÉ 1. Descrição do produto: Filé de peixe panga, congelado, drenado, de carne branca, nobre, isento de pele, espinhos e adição de sal ou temperos. O produto deverá apresentar consistência firme, coloração característica da espécie, ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial, e manipulado sob condições higiênico-sanitárias adequadas. O congelamento deverá ocorrer em temperatura igual ou inferior a -18°C , sendo mantida essa condição durante o transporte e o armazenamento. Os pedaços (cubos) deverão apresentar peso aproximado de 30 g cada. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O produto não deverá apresentar sinais de descongelamento, superfície úmida ou pegajosa, presença de exsudato, textura flácida ou aspecto anormal. Deverá estar isento de qualquer indício de fermentação ou deterioração e atender aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação sanitária vigente. 2.1. Características organolépticas esperadas: aspecto: branco, firme, sem amolecimento ou viscosidade; cor: característica da espécie, sem manchas esverdeadas; odor: próprio, fresco, isento de odores estranhos; sabor: característico do produto, sem alterações. 3. Embalagem e transporte: Embalagem primária: embalagem plástica flexível,		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>transparente, atóxica, resistente e devidamente selada, contendo de 1 a 5 kg por unidade. A embalagem deverá estar íntegra, sem rachaduras, furos ou acúmulo de líquido. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, rotulada, com peso líquido máximo de 20 kg, lacrada nas abas superior e inferior, protegendo adequadamente as embalagens primárias. Durante o transporte, o produto deverá ser mantido congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C, em veículos com sistema de refrigeração adequado, assegurando a integridade da cadeia de frio até a entrega. 4. Validade mínima: O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. 5. Rotulagem: O produto deverá conter rótulo em conformidade com a legislação sanitária vigente, com as seguintes informações, de forma clara, legível e indelével: denominação do produto; nome/marca e endereço do fabricante; identificação completa do produto (incluindo a espécie); peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote (se aplicável); carimbo/número do serviço de inspeção oficial (SIF ou SISP); condições de armazenamento, conservação e temperatura de estocagem.</p>		
10	60	KG	<p>Pescado Semi Processado; Merluza; Cortado Em File, Sem Espinhas e Sem Pele; Congelado; Pesando No Mínimo 100 Gramas Cada Unidade; Transportado e Conservado a Uma Temperatura Inferior a -18°C; Com Cor, Cheiro e Sabor Característicos; Livre de Manchas, Não Devendo Apresentar Aspecto Repugnante, Mutilado, Traumatizado; Deformado Ou Em Mau Estado de Conservação; Embalagem Primária Plástica Transparente, Devidamente Fechada e Atóxica; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02,</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Admin. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;		
11	18	Kg	PATINHO BOVINO, CORTADO EM ISCAS , Descrição do produto: Carne bovina de 1ª categoria, tipo patinho, cortada em iscas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. O produto deverá apresentar-se limpo, com aspecto firme e coloração vermelho-vivo, característica da espécie, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou pardacentas. Isento de cartilagens, ossos, tecidos estranhos ou contaminantes visíveis. O teor de gordura deve estar entre 4% e 5%, e a presença de aponeuroses não pode ultrapassar 3%. A carne não deve apresentar textura pegajosa ou flácida, nem odor estranho. Deve possuir aroma, sabor e textura próprios da carne bovina in natura. 2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O produto deverá atender às normas e padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente, inclusive quanto aos critérios microbiológicos. Não será aceito produto que apresente sinais de contaminação, deterioração, violação ou descongelamento. 3. Embalagem e transporte: Embalagem primária: sacos termoencolhíveis a vácuo, transparentes, atóxicos, resistentes, com vedação termossoldada e peso aproximado de 2 kg por unidade. Cada embalagem deverá conter uma etiqueta interna de identificação. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas, rotuladas, com as abas superior e inferior totalmente lacradas, protegendo adequadamente as unidades embaladas a vácuo. O transporte deverá ocorrer em veículos refrigerados, sob controle de temperatura adequada à carne resfriada, garantindo a integridade do produto até o momento da entrega. 4. Validade mínima: A validade do produto deverá ser de 12 (doze) meses a contar da data de fabricação, desde que mantido sob as condições ideais de refrigeração. 5.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Rotulagem: deverá obedecer à legislação sanitária vigente e conter, de forma clara, legível e indelével, as seguintes informações mínimas: denominação do produto; marca comercial; número de registro no serviço de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM); data de fabricação e prazo de validade; peso líquido; identificação do corte e apresentação (iscas); condições de conservação e armazenamento.		
12	18	Kg	CARNE DE FRANGO, CORTADO EM ISCAS , 1. Descrição do produto: Carne de frango cortada em iscas, com teor máximo de gordura de 10%. O produto deverá apresentar coloração amarelo-rosada característica, sem sinais de escurecimento, manchas esverdeadas ou qualquer alteração visual que indique deterioração. Deve estar livre de parasitas e outras impurezas. 2. Embalagem e acondicionamento: O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e devidamente selada, com peso líquido de 1 kg por unidade. A embalagem deverá conter identificação clara do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais do serviço de inspeção sanitária municipal (SIM), estadual (SISP) e/ou federal (SIF), conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 3. Condições de conservação e transporte: A carne deverá ser mantida sob refrigeração adequada durante o transporte e armazenamento, garantindo a preservação da qualidade, segurança e integridade do produto até o momento da entrega. 4. Validade mínima: Deverá apresentar prazo de validade compatível com as condições de refrigeração e conforme estabelecido na legislação vigente.		
13	18	kg	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE (SASSAMI) 1. Descrição do produto: Filézinho de peito de frango (corte sassami), sem osso e sem pele, sem adição de sal ou temperos, proveniente de aves sadias, abatidas		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

		<p>sob inspeção sanitária oficial. O produto deve ser congelado e transportado a temperatura igual ou inferior a -18°C, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o local de entrega. O prazo de validade deverá ser mínimo de 6 (seis) meses, sendo que o produto entregue deverá ter data de fabricação mínima de 30 (trinta) dias antes da entrega.</p> <p>2. Condições físico-químicas e microbiológicas: O produto não deve apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, partes flácidas ou consistência anormal, nem indícios de fermentação ou deterioração. Deverá estar em conformidade com as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 (NTA 3), Decreto Estadual nº 12.436/1978, ou norma equivalente aplicável.</p> <p>2.1 Características organolépticas: aspecto firme e próprio da espécie; cor característica, sem manchas esverdeadas; odor fresco, próprio do produto; sabor natural, sem alterações.</p> <p>3. Embalagem e transporte: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, transparente, atóxica e resistente, contendo pacotes com peso entre 1 kg e 2 kg, íntegros, sem rachaduras, furos ou acúmulos de líquido. Embalagem secundária: acondicionamento em caixas de papelão reforçadas, rotuladas e lacradas nas abas superior e inferior, com peso líquido total de até 20 kg. Embalagens com defeitos que comprometam a integridade do produto não serão aceitas. O transporte deverá ser feito em veículos refrigerados, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C.</p> <p>4. Rotulagem: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente, contendo, de forma clara, legível e indelével: marca comercial; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou consumo máximo; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; carimbo ou número de registro no Serviço de</p>	
--	--	---	--





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Inspeção Federal (SIF); número do lote, quando aplicável.		
14	18	kg	SALSICHA CONGELADA TIPO HOT DOG , 1. Descrição do produto: Salsicha congelada tipo hot dog, composta por ingredientes permitidos pela legislação vigente, incluindo carne mecanicamente separada de aves, carne e gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais, entre outros, desde que não descaracterizem o produto final. O produto deve ser isento de pimenta e glúten. 2. Características físico-químicas (por 100 g): Proteína: mínimo 14%; Carboidratos: máximo 4%; Gorduras totais: máximo 35%; Ausência de gorduras trans. 3. Embalagem: Acondicionada em saco de polietileno à vácuo, com peso líquido de 3 kg, íntegra e resistente, garantindo a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. 4. Registro e inspeção sanitária. O produto deverá conter registro válido no Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 5. Validade: Prazo mínimo de validade de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de fabricação. 6. Condições de armazenamento e transporte: O produto deverá ser mantido congelado, sob temperatura adequada conforme legislação, durante todo o processo de transporte, armazenamento e até a entrega.		
15	8	KG	BACON: Industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas, resfriado, peça, manta magra, que devem apresentar rotulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.		
16	18	KG	LINGUIÇA TOSCANA: Grossa,		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>fresca, resfriada. Ingredientes: carne suína, gordura suína, água (5,7%), sal, açúcar, especiaria: alho, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessante:carragena (INS 407), antioxidantes: ácido ascórbico (INS 300) e eritorbato desódio (INS 316), corantes naturais: vermelho de beterraba (INS 162), caramelo I (INS 150a) e carmim de cochonilha (INS 120), estabilizantes: pirofosfato dissódico (INS 450i), pirofosfato tetrassódico (INS 450iii), polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), aroma natural de: pimenta-preta e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Embalagem com 5Kg, deve ser plástica, transparente, atóxica, a vácuo, apresentando data de abatimento, data de validade, peso líquido de cada embalagem, nome e turno da escola á qual se destina. No momento da entrega a carne deverá ter em média 4°C. O transporte deverá ser realizado em veículo com carroceria fechada, isotérmica, com certificado de vistoria concedida pela autoridade sanitária.</p>	
17	10	KG	<p>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA PREPARADA CO... LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM A VÁCUO, DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE</p>	





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			VALIDADE. Unidade: KILOGRAMA(S)		
18	15	Cx	Hamburguer de carne bovina ,(com sal); pesando 90g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; rotulo contendo, fabricação/validade/peso/carimbo do SIF. CAIXA COM 36 DE 90G		
19	30	Kg	Fígado Bovino – características: tipo de corte: fígado, processamento: sem osso, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado, isento de impurezas, de procedência nacional. embalagem primária em saco de polietileno transparente atóxico, hermeticamente selado por termossoldagem na vertical e horizontal. embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação/validade/lote, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa (departamento de inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif (serviço de inspeção federal), com prazo de validade mínimo de 6 meses contando a partir da data de faturamento. o produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da Anvisa. 1Kg.		
20	70	Kg	Pão de Hot Dog (50g/unidade), formato redondo, ingredientes conforme legislação da ANVISA, validade mínima de 6 dias.		
21	300	Kg	Pão Francês (50g/unidade), com validade mínima de 6 horas, conforme especificações da ANVISA.		
22	70	Kg	Pão de Hambúrguer (80g/unidade), formato redondo, validade mínima de 6 dias.		
23	20	Kg	Presunto magro fatiado – 100% pernil, fatiado (20g), validade mínima de 20 dias.		
24	20	Kg	Queijo tipo mussarela fatiado – fatiado (20g), validade mínima de 20 dias.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

25	20	Kg	Pão de queijo congelado (15g/unidade), embalagens de 1kg, com rotulagem e transporte conforme legislação sanitária.		
26	36	Kg	ABACATE de boa qualidade, peso médio por unidade 500gr, fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física mecânica ou biológica que afete a sua aparência: a polpa deverá se apresentar intacta e firme, variação total entre maior e menor fruto de até 15%.		
27	100	Kg	ABACAXI de primeira, in natura, apresentando grau de maturação, tal que, lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequada. O produto deverá obedecer a legislação específica e a regulamentação da ANVISA.		
28	15	Kg	ABOBORA CAPOTIÃ in natura, tipo redonda da casca verde escura, limpa madura, firme, com pedúnculo sem rachaduras, e sem mofo, sem podridão,tamanho pequeno com peso entre 1 a 2 kg com aspecto, consistencia e coloração característicos da especie isento de umidade exterior anormal de cheiro elou sabor anormais de contusões e lesões de insetos , bolor e parasitas, bem como de danos por estes provadore.		
29	15	Kg	ABOBRINHA MENINA brasileira extra de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme ,isenta de enfermidades, material terroso e umidade extrema anormal, sem danos físicos e mecanicos.		
30	20	Kg	ACELGA fresca de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme ,isenta de enfermidades, material terroso e umidade extrema anormal, livre de residuos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas,sem danos físicos e mecanicos oriundos do manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plasticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plastico.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

31	50	Kg	ALFACE AMERICANA fresca de primeira qualidade sem defeitos com grau máximo em tamanho cor da especie e variedade, livre de enfermidades, isento de sujidades, ausencia de danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfuração e cortes. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plásticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plástico.		
32	25	Kg	ALFACE CRESPA fresca de primeira qualidade sem defeitos com grau máximo em tamanho cor da especie e variedade, livre de enfermidades, isento de sujidades, ausencia de danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfuração e cortes. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plásticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plástico.		
33	20	kg	ALHO DESCASCADO de 1ª qualidade nacional médio, <i>in natura</i> de boa qualidade, compacto e firme. Deve suficiente evolução de tamanho, cor e sabot típicos da espécie. Não danificado por quaisquer lesões. Deverá estar acondicionado em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.		
34	100	Kg	BANANA NANICA média peso 110 gramas, deverá estar fresca em pencas. Apresentando tamanho cor e conformação uniformes, em condições adequada, bem desenvolvida com polpa íntegra e firme, grau de maturação que permita a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plásticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plástico.		
35	50	Kg	BANANA PRATA AMARELA , deverá estar fresca em pencas. Apresentando tamanho cor e conformação uniformes, em condições		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			adequada, bem desenvolvida com polpa íntegra e firme, grau de maturação que permita a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plásticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plástico.		
36	30	Kg	BATATA DOCE – descrição completa: batata doce boa qualidade compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânicas, (rachaduras e cortes) tamanho uniforme.		
37	70	Kg	BATATA INGLESA , de 1º qualidade, tamanho regular, produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Deverá ser acondicionado para entrega em sacos transparentes.		
38	15	Kg	BERINJELA O produto de: ótima qualidade, sem defeito, Suficientemente desenvolvida, firme e íntegra; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração. Uniformes; despidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender as normas estabelecidas pela ANVISA.		
39	15	Kg	BETERRABA extra sem folhas, de primeira qualidade firme, compacta e íntegra, isenta de enfermidades umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, ausência de lesões de origem física, rachaduras e cortes sem defeitos.		
40	50	Kg	BROCOLIS EXTRAS – de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Peso e qualidade que atendam as normas legislativas de alimentos.		
41	15	SC	Carvão Vegetal ; Composto de Carvão Vegetal de Eucalipto; Em Pedacos;		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Proveniente de Reflorestamento (ecológico), Livre de Extrato Pirolenhoso, Oleos e Outros Extrativos; Com Cadastro Técnico Federal Junto Ao Ibama; Saco 10 Quilograma		
42	55	KG	CEBOLA , in natura, tamanho médio, nova de primeira qualidade, com casca, compacta e firme sem rupturas e lesões de origem física ou mecânica.		
43	30	Kg	CENOURA de 1ª qualidade, tamanho regular e laranja. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em embalagens transparentes.		
44	30	Maço	CHEIRO VERDE (salsinha e cebolinha)folhas lisas, frescas e viçosas, de coloração verde limpas, uniformes, isentas de mareriais terrosas parasitas e larvas. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA deve ser entregue em caixas plasticas vazada higienizada, a caixa deve estar protegida com plastico. Maço de 500 gramas.		
45	10	Kg	CHICORIA grupo lisa , de 1ª qualidade devera ser entregue em caixa de tipo grade ter coloração verde ,ser tenros , fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar – se com folhas amareladas e danos mecanicos, deverá apresentar grau de maturação tal que se permita suportar a minipulação ,o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. O veiculo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitarias vigentes as frutas e hortaliças deverão ser procedentes de especies genuinas e sãs e satisfazer as seguintes condições minimas: serem frescas, não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecanica ou biologica que afetam sua aparencia.		
46	15	Kg	CHUCHU de primeira , fresco, compacta e firme , isento de enfermidades, umidade extrema anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitadase larvas, ausência de lesões de origem física, rachaduras e corte.		
47	25	Kg	COUVE MANTEIGA: sem defeitos, com o grau maximo em tamanho, aroma e		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			cor da espécie e variedade, livre de enfermidade, isentos de sujidade, ausente de danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica, não serão aceitas peças murchas com rachaduras, perfuração ou cortes em maço.		
48	10	Kg	COUVE-FLOR de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Peso e qualidade que atendam as normas legislativas de alimentos.		
49	15	Maço	ESPINAFRE fresco de 1ª qualidade tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido firme e intacto, isento de enfermidades material terroso e umidade extrema anormal livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte: acondicionamento 500gr e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 e 218/05 produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
50	15	Kg	GOIABA VERMELHA de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixas apropriadas.		
51	15	Maço	HORTELÃ - maço pesando 100gr.		
52	15	Kg	INHAME – categoria extra, raiz na cor marrom e formato cilíndrico sem defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murcho ou podre sem danos mecânicos.		
53	15	Kg	LARANJA LIMA de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.		
54	100	Kg	LARANJA PÊRA de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades,		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			parasitas e larvas.		
55	40	Kg	LIMÃO TAITI EXTRA – fresco de primeira, com grau de maturação, tamanho homogêneo, sem defeitos (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, categoria extra.		
56	24	Kg	MAÇÃ NACIONAL de 1ª qualidade — sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor, e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e ,madura as frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca.		
57	15	Kg	MAMÃO FORMOSA de 1ª qualidade; tamanho: regular, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Acondicionados em embalagem própria:		
58	15	Kg	MAMÃO PAPAIA: Características gerais: mamão-papaia de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.		
59	15	Kg	MANDIOCA ESPECIAL – de primeira qualidade congelada, compacta e firme isenta de enfermidades, descascada, cortes em toletes ou em pedaços, embalagem a vácuo atóxica, peso aproximadamente 1kg.		
60	30	kg	MANDIOQUINHA , de primeira qualidade, fresca, compacta e firme , isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade extrema anormal, tamanho e coloração uniforme devendo		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			ser bem desenvolvida.		
61	30	Kg	MANGA SEM FIO , de 1° qualidade Palmer de qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.		
62	40	Kg	MARACUJÁ PARA SUCO EXTRA Características Gerais: extra, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade extrema anormal, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola á que se destina.		
63	250	Kg	MELANCIA Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.		
64	80	Kg	MELÃO de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração unifoi'mes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, O peso aproximado por unidade kg 1,5.		
65	15	Kg	MEXERICA PONKAN Classificação/Características gerais:		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.		
66	30	Kg	MILHO VERDE bandeja pesando 1kg.		
67	30	Kg	MORANGO sem adição de conservantes, de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, de acordo com a legislação sanitária dos alimentos.		
68	70	Dz.	OVOS BRANCO tipo grande, fresco, selecionado, com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica, resistente, e não reutilizada. Produto isento de rachaduras, estufamento e sujidades. Casca de ovo limpa, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá conter rotulagem conforme os órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.		
69	15	Kg	PEPINO CAIPIRA – o produto deverá estar de acordo com o decreto 12.486, de 20/10/1978, a qual estabelece ser de 1ª qualidade, liso, polpa intacta e limpa tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre da maior parte possível de terra aderentes e casca e de resíduo de fertilização.		
70	15	Kg	PEPINO JAPONÊS Especificação Técnica: Pepino; Japonês; Extra Aa (comprimento Entre 20 e 25cm);Casca		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			C/ Coloração Verde Escura, Textura Da Polpa Crocante; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos Podridão, Ferimento, Deformação Grave; Passado, Virose, Murcho; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta.		
71	30	Kg	PÊRA WILLIANS: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece Classificação EXTRA: ótima qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca. Ser bem desenvolvida e madura, com peso entre 130 e 1709. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 0201 da Anvisa.		
72	15	Kg	PIMENTÃO AMARELO: extra de primeira qualidade sem lesões de origem físicas ou mecânicas . Tamanho médio e coloração uniforme.		
73	15	Kg	PIMENTÃO VERDE: extra de primeira qualidade sem lesões de origem físicas ou mecânicas . Tamanho médio e coloração uniforme.		
74	15	Kg	PIMENTÃO VERMELHO: extra de primeira qualidade sem lesões de origem físicas ou mecânicas . Tamanho médio e coloração uniforme.		
75	15	Kg	QUIABO: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos.		
76	60	Kg	REPOLHO BRANCO, ótima qualidade ,sem defeitos, com o grau máximo em seu tamanho, aroma e cor da espécie e variedade , livre de enfermidades, isentos de sujidades, ausência de danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica, não serão aceitas murchas , com rachaduras, perfuração e cortes, com formato de cabeça redonda e folhas lisas.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

77	36	Maço	RUCULA fresco de 1ª qualidade tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido firme e intacto, isento de enfermidades material terroso e umidade extrema anormal livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte: acondicionamento 200gr e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 e 218/05 produto sujeito a verificação no ato da entrega.		
78	70	Kg	TOMATE de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a legislação sanitária dos alimentos.		
79	60	Kg	UVA SEM SEMENTE: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece ótima qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e coloração uniforme, podendo ser rósea, avermelhada ou preta, com polpa e casca firmes e intactas, sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinados ao consumo “in natura”, estar fresca.		
80	15	Kg	VAGEM EXTRA: devem ter coloração brilhante, aspectos tenro e quebradiço, procedente de espécies genuínas e são fresca isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície extra, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
81	15	Pct	AÇAFRÃO: Pó fino de açafrão com coloração amarelada e sem presença de sujidade ou matérias estranhas embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente, contendo 1 kg e prazo de validade de 12 meses.		
82	72	Pct	AÇÚCAR CRISTAL: Especial,		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>filtrado ou peneirado. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Validade mínima: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 5 quilos. - Secundária: fardo plástico, atóxico transparente ou papel. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p>		
83	30	Pct	<p>AÇÚCAR REFINADO: Pacote 1 kg de boa qualidade. Conteúdo no mínimo 98,1% de sacarose, livre de fermentação isento de parasita e de detritos animais e vegetais aparência, cor e cheiro próprio de açúcar, sabor doce, validade mínima: 06 meses. As informações de identificação do produto, inclusive a classificação, a marca.</p>		
84	15	Uni	<p>ADOÇANTE (100% STEVIA): Descrição e características do objeto O produto deverá ter como ingredientes: água, edulcorantes, glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Não contém glúten. As características gerais do produto deverão estar de acordo com as normas técnicas de alimentos do código sanitário. A embalagem inicial deverá ser em frasco de 80ml com tampa rosqueável e deverá apresentar descrição do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. A embalagem secundária</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada com o nome da empresa. Validade de 12 meses.		
85	15	Pct	AMIDO DE MILHO: tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.		
86	72	Pct	ARROZ LONGO FINO TIPO 1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO Arroz beneficiado polido tipo 1, para efeito de classificação e deverá ser de safra corrente e que não deverão necessitar de escolha e seleção. O arroz tipo 1 é caracterizado por grãos perfeitos, maduros e de beneficiamento esmerado, com máximo de 14% de umidade, até 6 % de quebrados, até 0,15 % de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados picados ou danificados, até 0,3% de gessados. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Pacote contendo 5 kg. Validade mínima de 6 meses.		
87	10	Uni	ATUM RALADO EM ÓLEO pouch 500 g. Textura Característica Peso líquido (g) 500 485,0 (mín.) Peso drenado (g) 450 436,5 (mín.) pH > 4,5 Histamina (mg/kg) 100 (média) 200 (máx.) Ausência de matérias estranhas prejudiciais à saúde humana, conforme disposto na RDC nº 623, de 09 de Março de 2022 da ANVISA.		
88	15	Pct	AVEIA – Em flocos finos. Isento de matéria terrosa, de parasito, de detritos animais e vegetais. Ingredientes: aveia 100% natural. Validade Mínima: de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, que		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Embalagem:</p> <ul style="list-style-type: none">- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas- Secundária: Caixa de Papelão Ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
89	15	UNI	<p>AZEITE DE OLIVA: Descrição e características do objeto. Ingredientes: azeite de oliva. Não contém glúten. Acidez 0,50%. A embalagem inicial de vidro ou lata de 500 ml. Deverá apresentar descrição do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Validade mínima de 18 meses. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>		
90	30	Pct	<p>BATATA PALHA EMBALAGEM - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 800g, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.</p>		
91	30	Sache	<p>Bebida Lactea C/ iogurte e Polpa de Frutas; Elaborado a Partir do Leite Reconstituído Soro de Leite, açúcar, polpa de Fruta; Estabilizante, acidulante, conservante; Aromatizante, corante, espessante; Sabor de Morango; Conservado e Transportado Em Temperatura Entre 1 e 10 Graus Centígrados; Validade Mínima de 24 Dias Na Data Da Entrega; Embalagem Primária Saco Plástico de Polietileno (sache); Acondicionado Em Caixa de Papelão Reforcado; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Normativa 16/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, rdc 360/03 e Suas Posteriores Alteracoes; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;		
92	30	CAR-TELA	BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTAS – Sabor Morango (Bandejas com 06 unidades) Classificação/ Características gerais: leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, preparado de morango, amido modificado, soro de leite reconstituído, fermento lácteo, estabilizante gelatina e acidulante ácido cítrico. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em bandejas plásticas com potes de 06 unidades de no mínimo 80g (total aprox. 480g). Não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01		
93	30	Pct	Biscoito C/sal; Tipo Agua e Sal; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ferro e Acido Folico, Gordura Vegetal, Acucar, Amido, Sal; Fermentos Quimicos e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Filme Bopp Metalizado Hermeticamente Fechado e Atoxico; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 263/05, Rdc 360/03, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; Pacote minimo 365 grms		
94	70	Pct	Biscoito C/sal; Tipo Polvilho Azedo; Composto de Polvilho, Gordura Vegetal, Sal e Farinha Integralde Soja; Sem Ovos, Leite e Gluten; Sem Avela, Sem Amendoim, Sem Amendoa, Sem Castanhas do para e Caju, Castanhas, Sem Nozes e Pistache; Embalagem Primaria Filme Bopp Hermeticamente Fechado e Atoxico; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Legislacao Atual Vigente; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Com		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Validade Mínima de 3 Meses Na Data Da Entrega; Pacote mínimo 200 Grama		
95	30	Pct	Biscoito C/sal; Tipo Tipo Cream Cracker , Composto de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ferro e Ácido Fólico; Composto de Emulsificante, melhorador de Farinha, Fermentos Químicos e Outros Ingredientes Permitidos; Isento de Sujidades e Outras Substancias Estranhas; Embalagem Embalagem Primaria Filme Bopp Metalizado Hermeticamente Fechado Atoxico; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada, suas Condições de Acordo Com a Resolucao Rdc 263/05; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 360/03, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 14/14, Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao, No Ato Da Entrega, aos Proced. Adm Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de Validade Mínima de 5 Meses Na Data Da Entrega; Pacote mínimo 365 grms		
96	30	Pct	Biscoito Doce C/recheio; Sabor Chocolate ; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Fólico, Acucar, Gordura Vegetal; Amido, Cacau Em Po, Leite Em Po, Sal, Fermento Químico, Estabilizante; Emulsificante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Filme Bopp Metalizado Atoxico e Lacrado; Com Validade Mínima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 263/05 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Pacote mínimo 140 Gramas		
97	30	Pct	Biscoito Doce C/recheio; Sabor Morango ; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Fólico, Acucar, Gordura Vegetal; Amido, Sal, Fermento Químico, Estabilizante, Aromatizante; Emulsificante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Filme Bopp Metalizado Atoxico e Lacrado; Com Validade Mínima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 263/05 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Pacote 140 Gramas		
98	100	Pct	BISCOITO DOCE MAISENA Característica técnica: fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de mínimo 350 gramas , com data de validade		
99	60	Pct	Biscoito Doce S/recheio; Rosquinha de Coco; Composto de Composto de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Fólico, Açúcar,; Gordura Vegetal Não Hidrogenada, Amido, Coco Ralado, Sal, Fermento Químico; e Outros Ingredientes Permitidos, Zero Gordura Trans, Isenta de Sujidades e Substâncias Estranhas; Embalagem Primária Embalagem Primária Saco Plástico, Atóxico e Lacrado; Embalagem Secundária Caixa de Papelão Reforcado; Com Validade Mínima de 5 Meses Na Data Da Entrega; Suas Condições Devem Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 150/17, Rdc 263/05; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Pacote mínimo 350 gramas		
100	60	pct	BISCOITO DOCE SABOR LEITE Característica técnica: Biscoito doce sabor leite. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Não poderá conter lactose e corantes artificiais. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote mínimo de		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			350 gramas , com data de validade impressa no rótulo de alimentos.		
101	30	Pct	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE E SEM GLUTEN Característica técnica: Biscoito doce sem glúten, nem apresentar traços de glúten e sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 330 gramas , com data de validade impressa no rótulo de forma legível.		
102	30	Pct	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO Característica técnica: fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote mínimo de 280 gramas , com data de validade.		
103	60	Pct	BISCOITO LEITE TIPO ROSQUINHA Característica técnica: Biscoito de leite tipo rosquinha fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal assados, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: em pacote mínimo de 300 gramas com data de validade impressa no rótulo de forma legível.		
104	30	Pct	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE E SEM GLUTEN Característica técnica: Biscoito sem glúten, nem apresentar traços de glúten e sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade,		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote mínimo de 350 gramas , com data de validade impressa no rótulo de forma legível.		
105	60	Pct	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL Característica técnica: fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote mínimo de 350 gramas , com data de validade.		
106	10	Pct	CACAU EM PÓ 100% CHOCOLATE SEM LEITE, SEM AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM SOJA. Descrição e características do objeto Ingredientes: massa de cacau, manteiga de cacau, polidextrose, emulsificantes, lecitina de girassol e poliglicerol e edulcorantes: maltitol e stevia. Não contém glúten. Ideal para: veganos, vegetarianos, alérgicos a proteína do leite de vaca, soja, diabéticos, celíacos. Embalagem primária de 200 g (1 unidade). Na embalagem secundária os produtos devem ser reembalados em caixas de papelão com 12 unidades. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Validade mínima de 6 meses.		
107	70	Pct	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO: Café em pó-homogêneo, torrado e moído. Com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC) . Embalagem: pacotes de 500g, tipo vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, a marca do fabricante, a data de fabricação, o prazo		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			de validade não inferior a 10 (dez) meses contados da data de recebimento. Características químicas (exigidas para cada 100g): umidade máxima 5,0%, resíduo mineral fixo máximo 5,0%, resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% máximo 1,0%, cafeína mínimo 0,7%, extrato aquoso mínimo 25,0%, extrato etéreo mínimo 8,0%, características sensoriais: aroma característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte do alimento.		
108	15	Pct	CAFÉ GRANULADO SOLÚVEL , embalagem 50 gramas. Café solúvel granulado, de primeira qualidade. Embalado em embalagem de vidro. Contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais		
109	15	Pct	CANELA EM PAU , pacotes de 50 gramas. - sem sujidade, Apresentar 02(duas) amostras, na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações de produto de acordo com a legislação vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue. Padrão de qualidade igual ou superior a pirata.		
110	15	Pct	CANELA EM PÓ - Especificação : Tipo de pó, fino, composto por canela, com cor e cheiro característico do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacote de 30 gramas		
111	15	Uni	CATCHUP , polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal. Não contém glúten. Embalagem mínima de 1 kg		
112	30	Cx	Cereal Processado; Milho; Em Flocos; Sabor Natural, Sem Gluten, Sem Leite, Sem Lactose, Sem Soja, Sem Ovos; Composto de Milho, Acucar, Sal e Outros Ingredientes Permitidos; Nao Pode Conter Gordura Trans, Gordura Vegetal Hidrogenada, Edulcorantes e Corantes Artificiais; Embalagem Primaria Plastica, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Embalagem Secundaria Caixa de Papel Cartao;		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Com Validade Minima de 03 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 263/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa; Pct. Mínimo de 500g		
113	15	Cx	CHÁ MATE CAIXINHA EM SACHE - EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 40G, CONTENDO 25 SAQUINHOS, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MICROORGANISMOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA. Unidade: CAIXA		
114	15	Pct	Cha; de Camomila; Composto de Flores de Camomila; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Plastica Adequada, Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Pacote 500 Grama		
115	15	Cx	Cha; de Erva Cidreira; Composto de Folhas e Ramos de Erva Cidreira (melissa Officinalis); Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Sache Individual; Embalagem Secundaria Caixa de Papel Cartao; Com Validade Minima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			277/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Caixa 15 Gramas 15 Sache		
116	15	Cx	Cha; de Erva Doce; Composto de Sementes de Erva Doce; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Sache Individual; Embalagem Secundaria Caixa de Papel Cartao; Com Validade Minima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Caixa 30 Gramas 15 Sache		
117	7	Pct	CHOCOLATE GRANULADO - Preparado com cacau em pó, açúcar, amido, adicionado de leite e outras substancias permitidas; com validade min. De 11 meses a contar da entrega; o produto devera ser embalado pacote de 500 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a nta 40 (decreto 12.486,de 20/10/78).		
118	60	Uni	Chocolate; Em Po, Soluvel, Com Aspecto de Po Fino e Homogeneo; Composto de Acucar, Cacau Em Po e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada Hermeticamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 264/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; minimo 200 GRAMAS		
119	15	Pct	COCO RALADO. Produto obtido do fruto do coqueiro por processo adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água por processo		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			mecânico, sem adição de conservantes e sem adição de açúcar. Pacote de 1 kg.		
120	15	Pct	COLORAU , embalagem de 01kg.Descrição do produto: colorau (colorífico, urucum) em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa com aspecto. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie. b) Rotulagem:de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes.		
121	15	Lata	Complemento Alimentar; Cereal Processado; Milho para Alimentacao Infantil; Em Farinha; Sabor Natural; Composto de Farinha de Milho Enriquecida Com Ferro e Acido Fólico, Açúcar, Sais Minerais; Vitamina C, Niacina, Vitamina E, Acido Pantotênico, Vitamina A, Vitamina B1, Vitamina B6, Acido Fóli; Embalagem Primaria Em Lata; Com Validade Mínima de 08 Meses; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 263/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores;		
122	140	Uni	CREME DE LEITE: Homogeneizado, apresentando teor de gordura máxima de 20%. Em embalagem de caixa de papelão cartonada, tipo longa vida, contendo dados do fabricante e tabela de informação nutricional. Data de fabricação e Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Apresentação do produto: Mínimo de 200g.		
123	30	Lata	Doce de Fruta Em Calda; Sabor Pessego , Sem Caroco; Composto de Pessego, Agua, Acucar e Outros Ingredientes Permitidos; Sem Adicao de Aromatizante e Corante Artificial; Embalagem Primaria Lata de Alumínio, Lacrada, Com Peso Liquido de 800g C/tolerancia de +/- 50g e Peso Drenado de 450g; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc08/13 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; LATA		
124	30	Uni	Doce; Tablete; Sabor Goiabada; Composto de Acucar, Polpa de Goiaba, Polpa de Maca, Glicose, Espessante, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos; Com Consistencia Propria; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Lacrada; Com Validade de Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22, Rdc 429/20, Rdc 726/22 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Embalagem minima 400 Grama		
125	15	Pct	Ervilha Verde Em Conserva; Simples; Inteira; Imersa Em Salmoura; Apresentando Tamanho e Coloracao Uniformes; Acondicionada Em Embalagem Primaria Appropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Sendo Considerado Como Peso o Produto Drenado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 272/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 19 Meses Na Data Da Entrega;		
126	15	Uni	EXTRATO DE TOMATE 2 KG POUCH- Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Especificação: Simples concentrado com fivtos maduros, escolhidos, sem pele e sem semente. Isento de fermentações, não deve ter processamento defeituoso, e ser isento de sujidades e parasitas. O produto deverá seguir as normas sanitárias da ANVISA e validade do produto deverá ser no mínimo de 12 meses, a partir da entrega.		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

127	100	Uni	EXTRATO DE TOMATE, POUCH DE 300 GRAMAS Ingredientes tomate, sal e a açúcar. O produto deverá proceder e da concentração da polpa de frutos maduros e livre de sujidade e parasitas. O produto deverá estar de acordo com as normas sanitárias da ANVISA, e validade do produto deverá ter no mínimo 12 meses a partir da entrega.		
128	15	Pct	Farinha de Mandioca; Temperada, Composta de Oleo Vegetal,alho, Sal, Colorifico, Cebola, Pimenta Vermelha, Pimenta Reino; Cebolinha Verde, Aromatizante, Realcador de Saborcom Aspecto, Cor e Sabor Proprios; Isenta de Insetos, Materias Estranhas, Mofo Ou Fermentacao,devendo Se Apresentar Limpa e Seca; Embalagem Primaria Filme Laminado, Metalizado e Estampado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 263/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 07 Meses Na Data Da Entrega; Minimo 400 gramas		
129	15	Pct	FARINHA DE MILHO, Produto 100% de milho. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, ranços e máximos de 14% p/p de umidade. Validade mínima: de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. com peso minimo liquido de 500 gramas. Secundaria: Embalado em fardos de papel multifolhado, resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, termossoldado com peso total de 20 kg Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primaria e secundaria deverão estar		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n°. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
130	15	Pct	Farinha de Rosca; Seca, Fina, Ligeiramente Torrada; de Cor Amarelada; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico Transparente, Atoxico; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 263/05, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 04 Meses Na Data Da Entrega; SACO 500 GRAMAS.		
131	100	pct	FARINHA DE TRIGO , especial, tipo 1, branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Não podendo ser úmido, fermentado ou rançoso. Devendo apresentar aspecto em pó fino, cheiro e sabor próprio do produto e rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 5 meses a partir da data da entrega do produto embalagem de 1kg.		
132	70	Lata	Farinha Lactea; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Acucar, Leite Em Po Integral; Vitaminas e Minerais, Sal e Aromatizante; Com Cor Amarelada; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada, Atoxica; Com Validade Minima Na Data Da Entrega de 06 Meses; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 719/22, Rdc 724/22, Rdc 727/22, Rdc 429/20, Rdc623/22, Decreto 9.013/17 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Lata 400 Grama		
133	77	Pct	FEIJÃO CARIOCA - Tipo 1, novo, de acordo com as NTA 02 e 14. O		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>produto deverá ser de 1ª qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% noventa e cinco por cento) de grãos, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas. De detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, manchados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima: de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo. Embalagem secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado. com costura resistente, termossoldado com peso líquido de total de 30 (trinta) quilos. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p>		
134	6	Pct	<p>FEIJÃO PRETO- feijão tipo 1, natural, constituído de no mínimo 95 % de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. A composição centesimal aproximada deverá ser: proteínas = 22g; lipídios = 1,6g e glícídios = 60,8g. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. De procedência nacional e ser de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. b) Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote c) O</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Pacote deverá conter 1 kg.		
135	60	Uni	Fermento Biológico; Tipo Fresco; Composto de Saccharomyces Cerevisiae; Acondicionado Em Tablete Com Peso Mínimo de 15 Gramas Cada, Embalagem Com 4 Tabletes, Adequada para Alimentos; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Cnpa 38/77, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Mínima de 36 Dias Na Data Da Entrega;		
136	50	Uni	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Descrição e características do produto Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. A embalagem primária deverá conter 250 gramas do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Validade de 6 meses.		
137	15	Pct	FOLHA DE LOURO Especificação : folha de louro, apresentação desidratada. embalagem contendo o número de registro em órgão competente, e informação nutricional, número do lote, data de fabricação e de validade. apresentar em embalagem de 250 gramas.		
138	60	Pct	FUBÁ DE MILHO , Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do Grão de milho (Zeamays, L), desgerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados. Livre de matéria terrosa, de parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no máximo, 15% p/p de umidade. Composição: milho amarelo moído e enriquecido com ferro e ácido fólico. Isento: outros ingredientes. Validade Mínima: de 6 (seis) meses, a partir da		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: Primária – saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500g . Secundária: embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
139	30	Kg	Goma para Tapioca; Pronta; Composta de Fecula de Mandioca Hidratada; Embalagem Primária Plástica, Atóxica e Vedada; Com Validade Mínima de 05 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com Rdc 331/19, In 60/19 (Anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, In 23/05 (mapa) e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; PACOTE 1KG		
140	30	Uni	Iogurte Natural; Sabor Natural Integral Cremoso; Elaborado a Partir de Leite Reconstituído; Composto de Leite Em Po Desnatado; Fermentos Lacteos; Outras Substâncias Químicas Permitidas, Sem Conservantes; Conservado e Transportado a Uma Temperatura Entre 1 e 10 Graus Centígrados; Validade Mínima de 30 Dias Na Data Da Fabricação e 24 Dias Na Data Da Entrega; Embalagem Primária Copo Plástico Lacrado; Acondicionado Em Embalagem Secundária Apropriada; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução 05/00 (mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc360/03 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced.adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Copo mínimo 170 Grs.		
141	50	Uni	LEITE CONDENSADO:		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>Ingredientes mínimos: leite, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de caixa de papelão cartonada, tipo longa vida, contendo dados do fabricante e tabela de informação nutricional. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Deverá apresentar SIF ou SIE</p>		
142	30	Vidro	<p>Leite de Coco; Tradicional; Composto de Coco, Agua, Conservadores, Acidulante, Espessante e outras Substâncias Permitidas; Em Embalagem Primária Adequada, Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 272/05, Rdc 08/13, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; mínimo 200 ml</p>		
143	6	Lt	<p>LEITE DE VACA DESNATADO o produto deve ser sem adulterações, com no máximo 0,5% de gordura, líquido, branco, com odor e sabor característicos, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperatura), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Selo do SIF. Prazo de validade 4 meses na entrega.</p>		
144	60	Uni	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL, Especificação: Obtido por desidratação do leite de vaca original, integral sem adição de açúcar, aspecto pó uniforme, sem grumos, cor branco amarelado, odor e sabor agradável, característico de produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade. Apresentar uma porção de 26g (2 colheres de sopas) 6.7g de proteína, 239mg de cálcio e 91mg de sódio. Deve ser acondicionado em</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			embalagem primaria aluminizada contendo 200g, e embalagem secundaria de fardos lacrados de plástico com conteúdo total de 10kg por fardo. A embalagem deve conta data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega.		
145	700	Litro	LEITE INTEGRAL: Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperatura), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Selo do SIF. Prazo de validade 4 meses na entrega		
146	15	Pct	MACARRÃO AVE MARIA SECA, COM OVOS. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Produto obtido da farinha de trigo especial (triticum aestivumL.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato Ave Maria. Validade mínima: de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: Saco de plástico atóxico, contendo de 500 gramas - Secundária: Fardo plástico ou papel multifoldado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
147	15	Pct	MACARRÃO TIPO ARGOLINHAS: Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			qualidade. Produto obtido da farinha de trigo especial (triticum aestivumL.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato Argolinha. Validade mínima: de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: Saco de plástico atóxico, contendo de 500 gramas - Secundária: Fardo plástico ou papel multifoldado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
148	15	Pct	MACARRÃO TIPO GRAVATINHA: Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Produto obtido da farinha de trigo especial (triticum aestivumL.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato Gravatatinha . Validade mínima: de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: Saco de plástico atóxico, contendo de 500 gramas - Secundária: Fardo plástico ou papel multifoldado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
149	15	Pct	MACARRÃO TIPO PARAFUSO -		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Produto obtido da farinha de trigo especial (<i>triticum aestivum</i>L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato parafuso. Validade mínima: de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: Saco de plástico atóxico, contendo de 500 gramas - Secundária: Fardo plástico ou papel multifoldado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p>		
150	15	Pct	<p>MACARRÃO TIPO PENNE; cor amarela; massa com ovos, farinha de trigo tipo I (de sêmola), grão duro (trigo durum para que a massa fique ao dente, soltinha) e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.</p>		
151	30	Vidro	<p>Maionese; Emulsão Cremosa Tradicional Obtida a Partir Da Mistura de Ovos Com Oleos Vegetais; Composta de Agua, Oleo Vegetal, Ovos Pasteurizados, Amido Modificado, Acucar, Vinagre, Sal; Acidulantes, Estabilizante, Conservador, Aromatizantes, Sequestrantes, Antioxidantes e Corante; de Consistencia Cremosa; Apresentando Cor Amarelada; Com Cheiro e Sabor Caracteristicos; Embalagem Primaria Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			276/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega;		
152	60	Uni	MARGARINA VEGETAL , Apresentando teor de lipídios mínimo de 60%. Produto com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem primária de pote plástico, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Embalagem secundária: caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 02 meses a partir da data do recebimento do produto. Embalagem mínima de 500g.		
153	15	Uni	Margarina; Com Sal , Sem Gordura Trans; Com Teor de Lipídios Mínimo de 80%; Composta de Oleos Vegetais, Agua, Leite, Sal; Estabilizante, Conservador, Acidulante, Aromatizante e Outros Ingredientes Permitidos; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Nao Superior a 16°C; Embalagem Primaria Pote Plastico Atoxico e Lacrado; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 331/19, In 60/19(anvisa), Rdc 259/02, Rdc 360/03, In 66/19(mapa) e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Deter. Pela Anvisa e Mapa; Pote 500 Grama		
154	15	Uni	Margarina; Sem Sal , Sem Gordura Trans; Com Teor de Lipídios Mínimo de 80%; Composta de Oleos Vegetais e Agua; Sem Leite, Gluten, Avela, Amendoa, Castanhas do para e Caju; Sem Nozes, Amendoim e Corante Tartrazina; Com Estabilizante, Conservador, Acidulante, Aromatizante; Transportada e Conservada a Uma Temperatura Nao Superior a 16°C; Embalagem Primaria Pote Plastico Atoxico e Lacrado; Com Validade Minima de 5 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Legislacao Atual Vigente; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Deter. Pela		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Anvisa e Mapa; Pote 500 Grama		
155	30	Pct	Massa Alimenticia; Formato Espaguete; Massa Seca; Transportada e Conservada a Temperatura Ambiente; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida Com Acido Folico e Ferro; Sem Ovos, Sem Gluten, Sem Soja, Sem Oleaginosas, Sem Amendoim; Embalagem Primaria Plastica Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 15 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Legislação Vigente; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Pacote 500 Grama		
156	15	Pct	Massa Alimenticia; Formato Lasanha; Massa Seca Pre Cozida; Transportada e Conservada a Temperatura Ambiente; Composta de Semola de Trigo Enriquecida Com Acido Folico e Ferro, e Corantes Naturais; Embalagem Primaria Apropriada Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 15 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 263/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Pacote 500 Grama		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

157	30	Pct	MASSA PARA PASTEL SEPARADAS UMA A UMA. DISCO MÉDIO, EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE 500 GR. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. CONTÉM GLUTÉN. ESTE PRODUTO DEVE APRESENTAR EM SUA EMBALAGEM ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE. Unidade: PACOTE 500 GRAMAS		
158	50	Pct	Massa para Pizza; Tipo Mini Pizza; Resfriada; Transportado e Conservado Em Temperatura Entre 1 e 10°C; Composta de Farinha de Trigo Enriquecida C/ferro e Acido Folico, Agua, Oleo, Fermento, Acucar; Sal e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Lacrada; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; Com Validade Mínima de 02 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 273/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Pacote 400 Grama COM 10/UNIDADE		
159	15	Pct	MILHO PARA CANJICA TIPO 1 De acordo com a NTA 33. Branco, preparado com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos, e de detritos de animais e vegetais. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substancias resinosas ou graxa não comestíveis. Validade mínima: de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: Primária – saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso liquido mínimo de 400 . Secundaria: fardos de papel multifolhado resistente,		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido total de 30kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		
160	60	Pct	MILHO PARA PIPOCA. Especificação : Milho grão de primeira qualidade, Tipo 1, duro, beneficiado, polido, limpo, isento de matérias terrosas.. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Pacote com 400g. Deverá ser entregue com no mínimo de 06 meses de validade a partir da data de entrega. Pct de 500g.		
161	30	Lata	Milho Verde Em Conserva; Simples; Graos Inteiros; Imerso Em Salmoura; Apresentando Tamanho e Coloracao Uniformes; Acondicionado Em Embalagem Primaria Apropriada, Hermeticamente Fechada e Atoxica; Devendo Ser Considerado Como Peso o Produto Drenado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 272/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced.administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 19 Meses Na Data Da Entrega; mínimo 170 gramas		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

162	30	Pct	Mistura para o Preparo de Cereal; Granola Integral Light, Composta de Flocos de Aveia, Extrato de Malte, Fibra e Germen de Trigo; Crispies de Arroz, Proteína Texturizada de Soja, Flocos de Milho, Oleo Vegetal, Uva Passa; Soja Tostada, Flocos Arroz, Maca e Banana Desidratadas, Semente de Linhaca; Isenta de Sujidades e Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico, Atoxico, Hermeticamente Fechado; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado, Com Validade Minima de 07 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;		
163	15	Kg	Mortadela; Bologna Tradicional, Composta de Carne Bovina, Toucinho Em Cubos, Carne Suina, Agua, Sal; Condimentos e Outros Ingredientes Permitidos; Isenta de Sujidades e Outras Substancias Estranhas, Com Validade Minima de 24 Dias Na Data Da Entrega; Acondicionada Em Embalagem Plastica e Atoxica, Pesando No Minimo 3kg, Peca Unica; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 04/00, Instrucao Normativa 22/05, Decreto 9.013/17; Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;		
164	15	Uni	MOSTARDA; Amarela; Composta de Agua, Vinagre, Mostarda, Acucar, Sal, Condimentos; Conservador e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Hermeticamente Fechada e Atoxica; Com Validade Minima de 6 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 276/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Pela Anvisa; 500 GRAMAS.		
165	75	Uni	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1 EMBALAGEM DE 900 ML Características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso líquido. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.		
166	35	Pct	ORÉGANO: Descrição e características do objeto: Orégano em folhas secas, obtido de espécimes vegetais, genuínos, grãos são e limpos, de coloração verde pardacenta, com cheiro aromático e sabor próprio, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Contendo 200g. Resistente e hermeticamente vedado. Validade mínima de 12 meses. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.		
167	50	Pct	Pão de Forma; Tipo Tradicional, Peca Fatiada; Composto de Farinha de Trigo Enriquecida Com Ferro e Acido Folico, Acucar, Gordura Vegetal de Palma, Sal; Emulsificantes, Conservante e Outros Ingredientes permitidos; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico e Lacrado; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 724/22, In 161/22, Rdc 727/22, Rdc 429/20, Rdc 711/22 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 12 Dias Na Data Da Entrega; Pct de 480g		
168	50	Pct	Pão tipo bisnaguinha Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 7 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, contendo entre 280 e 300 g.		
169	15	Pct	Paprica; Paprica Defumada Em Po; Composta Da Mistura de Pimentoes Seleccionados; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Pacote Plastico, Atoxico e Lacrado; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 331/19, In 60/19, Rdc 259/02, Rdc 276/05, Rdc14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa;		
170	6	Pct	Pimenta do Reino; Preta, Em Po; Obtida de Frutos do Especime Genuino; Com Coloracao Cinza Escuro; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico e Lacrado; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 276/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			19 Meses Na Data Da Entrega;		
171	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Abacaxi; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Abacaxi, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		
172	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Cereja; Composto de Acucar, gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Cereja, Corantes e Edulcorantes Artificiais; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

173	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Framboesa; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Framboesa, Corantes,edulcorantes; e Outras Substancias Permitidas; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		
174	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Frutas Vermelhas; Composto de Acucar,gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Natural de Frutas Vermelhas, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		
175	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Maracuja; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Maracuja, Corantes e Edulcorantes Artificiais; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

176	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Morango; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Artificial de Morango, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		
177	80	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sabor Uva; Composto de Acucar, Gelatina, Sal, Reguladores de Acidez; Aroma Natural de Uva, Corantes, Edulcorantes; e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Pacote 25 Grama		
178	30	Uni	Po P/preparo de Gelatina; Sem Sabor, Incolor; Composto de Gelatina Em Po Sem Sabor; Sem Coloracao Artificial; Embalagem Primaria Appropriada e Hermeticamente Fechada; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Resolucao Rdc 273/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Admin. Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; Envelope 24 Gramas		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

179	20	Kg	POLPA CAJU (KG): Classificação/Características gerais: Polpa de Caju obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.		
180	10	Kg	Polpa de fruta - Sabor GOIABA - Polpa de fruta 100% natural - rendimento aproximado 3 litros de suco. embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior		
181	40	Kg	Polpa de fruta - Sabor Maracujá - Polpa de fruta 100% natural - rendimento aproximado 3 litros de suco. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior. deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486 de 20/10/78) a qual estabelece: ótima qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho e coloração uniforme, podendo ser rósea, avermelhada ou preta, com polpa e casca firmes e intactas, sem		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, sei' originário de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", estar fresca.		
182	40	Kg	Polpa de fruta Sabor Acerola - Polpa de fruta 100% natural - rendimento aproximado 3 litros de suco. embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (m.a.p.a). prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data moderado, sabor característico e equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado e de terra, adstringência baixa, corpo razoavelmente encorpado. Acondicionado em embalagem a vácuo.		
183	40	Kg	Polpa de fruta Sabor Tangerina - Polpa de fruta 100% natural rendimento aproximado 3 litros de suco. embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e abastecimento (in.a.p.a). prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze graus centígrados negativos) ou inferior.		
184	40	Kg	Polpa de fruta Sabor UVA- Polpa de fruta 100% natural - rendimento aproximado 3 litros de suco. embalagem primária: deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. deverá ter registro no ministério da agricultura pecuária e		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			abastecimento (m.a.p.a). prazo de validade: mínimo de 3 (três) meses impressa nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. deve ser transportado à temperatura de -12° c (doze grau centígrados negativos) ou inferior.		
185	40	Kg	Polpa de fruta-Sabor Abacaxi simples, congelada, obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto, produto não diluído, não fermentado, não deverá conter sujidades, parasitas, fragmentos insetos, pedaços das partes não comestível da fruta e da planta, de acondicionada em embalagem primária, com respectiva informação nutricional, com data de validade e fabricação, lote e prazo de validade		
186	40	Kg	POLPA DE MORANGO (KG): Classificação/ Características gerais: Polpa de Morango obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.		
187	30	Uni	Queijo; Parmesao,ralado; Embalado Em Plastico Apropriado,inviolavel,com Validade Minima de 02 Meses e 4 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 353/97 (mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03; Rdc 14/14 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proc. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Pacote 100 Grama		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

188	30	Uni	Refrigerante; Sabor Cola; Composto de Agua Gaseificada, Acucar, Extrato de Noz de Cola, cafeina, Corante Caramelo; Acidulante e Outros Ingredientes Permitidos, Isento de Corantes Artificiais; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plastico Resistente; Com Validade Minima de 48 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Garrafa 2 Litro		
189	30	Uni	Refrigerante; Sabor Guarana; Composto de Agua Gaseificada, Acucar, Extrato de Semente de Guarana, Corante Caramelo, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos, Isento de Corantes Artificiais; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plastico Resistente; Com Validade Minima de 72 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Garrafa 2 Litro		
190	30	Uni	Refrigerante; Sabor Laranja; Composto de Agua Gaseificada, Acucar, Suco de Laranja, Aromatizante, Corante, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plastico Resistente; Com Validade Minima de 72 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Garrafa 2 Litro		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

191	30	Uni	Refrigerante; Sabor Limão; Composto de Água Gaseificada, Acucar, Suco de Limão, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primária Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundária Plástico Resistente; Com Validade Mínima de 72 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Garrafa 2 Litro		
192	56	Vidro	Requeijão; Sem Amido, Conservado Em Temperatura Não Superiora 10°C, Sem Gordura Trans; Embalagem Primária Hermeticamente Fechada Em Copo de Vidro 250 Gramas, Tampa Em Ferro, Validade 2 Meses Data Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Portaria 359/97(mapa) , Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc360/03 e Suas Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação, No Ato Da Entrega, aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;		
193	15	Pct	Sagu; Grupo Tapioca, Subgrupo Perla Ou Sagu Artificial, Tipo 1; Isento de Sujidades, Materiais Estranhos, Bolor Ou Mofo; Embalagem Primária Plástica, Hermeticamente Fechada; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 23/05(mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc360/03, Rdc14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Pacote 500 Grama		
194	12	Pct	SAL IODADO EXTRA - Cristais brancos, com granulação uniforme, devendo passar por peneira, com antiulectante, Contendo sal de iodo não atóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 (um) kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			<p>de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Aparência: Cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor: branca Cheiro: inodoro Sabor: salino Validade mínima: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem primaria: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso liquido de 1000g. Embalagem secundaria: fardo de papel multifoldado resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso liquido total de 30 kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso liquido total de 30 kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso liquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.</p>		
195	15	Pct	<p>Salsa Desidratada; Obtida a Partir Das Folhas Secas; Com Cor Verde, Sabor e Odor Proprios; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Saco Plastico Atoxico e Lacrado; e Suas Condições Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 276/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa; Com Validade Minima de 6 Meses Na Data Da Entrega;</p>		
196	15	Lata	<p>Seleto de Legumes; Em Conserva, Cozida e Cortada Em Cubos de Aproximadamente 10x10x10mm; Composta de Batata, Cenoura, Ervilha, Agua e Sal; Transportada e Conservada Em Temperatura Ambiente; Isenta de Sujidades e Outros Materiais Estranhos; Embalagem Primaria Lata de Folha de</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

			Flandres Hermeticamente Fechada; Devendo Ser Considerado Como Peso o Produto Drenado; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcado; Com Validade Minima de 20 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 272/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;		
197	15	Pct	Tempero Em Po; Chimichurri; Salsa, Alho e Cebola Desidratados, Sal e Outros Ingredientes Permitidos; Sem Adicao de Pimenta; Com Cor, Sabor e Odor Proprios; Embalagem Primaria Plastica, Atoxica e Lacrada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 276/05, Rdc14/14 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa;		
198	30	Pct	TRIGO PRA QUIBE , 1ª qualidade, pacote de 500 gramas. Produto obtido a partir do cozimento, secagem e moagem do trigo em grãos. Embalagem primária – saco em polietileno atoxico e resistente. Secundária – fardos plásticos contendo no máximo 12 kg do produto. Considerar-se-á imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.		
199	15	Uni	VINAGRE - embalagem 750 ml. agrin, fermentado acético de álcool e vinho branco; resultante da fermentação de álcool (90%) e vinho branco (10%); isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem: frasco com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72 (Decreto 12486 de 20/10/78).		





PREFEITURA MUNICIPAL DE ANHEMBI
PRAÇA PREFEITO ISMAEL MORATO DO AMARAL, 67 – CENTRO
CNPJ – 46.634.135/0001-00 – FONE – 14-3884-9020
CEP – 18.620-000 - ANHEMBI - ESTADO DE SÃO PAULO

200	6	Uni	Xarope Artificial; Sabor Groselha; Composto de Acucar, Agua, Aroma Artificial de Groselha, Corante, Acidulante; Conservador e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Garrafa Plastica, Hermeticamente Fechada; Com Validade Minima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Instrucao Normativa 18/13 (mapa), Decreto 6871/09, Rdc 12/01, Rdc 259/02; Rdc 360/03, Rdc 05/07 e Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Garrafa Plastica 1000 Mililitro		
-----	---	-----	--	--	--

Senhor (a) Pregoeiro (a):

Declaramos que examinamos, conhecemos e nos submetemos às condições contidas no Edital do **PREGÃO ELETRONICO N° 32/2025**, retro mencionado, bem como verificamos todas as especificações nele exaradas, não havendo qualquer discrepância nas informações e/ou documentos que dela fazem parte.

Declaramos, ainda que concordamos, e tomarmos conhecimento das suas condições, propomos fornecer, sob nossa integral responsabilidade, a aquisição dos produtos nas condições, local e prazos neles constantes que estamos cientes de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir nos custos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, bem como qualquer despesa relativa à realização integral do seu objeto.

Eu, (nome completo e qualificação do representante legal da empresa), RG n° _____, CPF/MF n.º _____, (cargo/função na empresa), **DECLARO** pela apresentação da presente proposta, sob as penalidades legais, em nome da empresa (razão social da empresa) que nos preços dispostos acima, encontram - se incluídos, além do lucro, todos os custos diretos e indiretos, bem como quaisquer outras despesas, inclusive as relativas ao pagamento do pessoal (transporte, alimentação, estadia, salários, encargos sociais e quaisquer outros) bem como quaisquer outras despesas, inclusive as relativas a impostos, tributos de qualquer natureza e todas as demais despesas relacionadas com a aquisição dos produtos constante de nossa proposta, objeto da presente licitação.

Informações Complementares

Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Prazo da execução:

Condições de pagamento:

Banco/agência/conta:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Carimbo

Local e data.

NOME:

RG:

CPF:

CARGO:

