



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



PROCESSO LICITATÓRIO

025/2026

PREGÃO ELETRÔNICO

008/2026

CONTRATANTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA

OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o Departamento de Educação (merenda escolar) e outros Departamentos vinculados a Prefeitura Municipal de Aspásia-SP, pelo período de 12 (doze) meses.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.655.885,36 (um milhão seiscentos e cinquenta e cinco mil oitocentos e oitenta e cinco reais e trinta e seis centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 07/05/2.026

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

Até às 08h00 min do dia 07/05/2.026 (horário de Brasília).

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

A partir das: 08h15min do dia 07/05/2.026 (horário de Brasília).

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇO

A partir das 08h30min do dia 07/05/2.026 (horário de Brasília).

LOCAL

BLL - Bolsa de Licitações do Brasil: www.bllcompras.org.br.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor Preço Por Item

MODO DE DISPUTA

Aberto

EXCLUSIVA PARA ME/EPP/EQUIPARADAS

Não

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS/LEI Nº 123/06 E 147/14

Sim

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 008/2.026
PROCESSO N° 025/2.026

1 - PREÂMBULO

1.1. Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE ASPÁSIA**, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ n° 65.712.002/0001-59, com sede na Rua Santos n° 350, Aspásia, CEP 15.763-011, tendo em vista o que consta no **PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 025/2.026**, torna público, que realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei Federal n°. 14.133, de 1° de abril de 2021, da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Municipal n° 975/2.023, https://ecrie.com.br/sistema/conteudos/arquivo/a_140_0_3_28022024225633.pdf, e demais normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

CADASTRO DE PROPOSTAS:	até às 08h00min do dia 07/05/2.026.
ABERTURA DE PROPOSTAS INICIAIS	08h15min do dia 07/05/2.026.
INÍCIO DO PREGÃO (FASE COMPETITIVA):	08h30min do dia 07/05/2.026.
LOCAL:	Bolsa de Licitações do Brasil: www.bllcompras.org.br .
DATA:	07/05/2.026, ou no primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente nesta data.
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:	R\$ 1.655.885,36 (um milhão seiscentos e cinquenta e cinco mil oitocentos e oitenta e cinco reais e trinta e seis centavos).
MODO DE DISPUTA:	Aberto.
REFERÊNCIA DE TEMPO:	Horário Oficial de Brasília (DF).

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000
e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



2 - DO OBJETO

2.1. O presente procedimento licitatório objetiva a **Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o Departamento de Educação (merenda escolar) e outros Departamentos vinculados a Prefeitura Municipal de Aspásia-SP, pelo período de 12 (doze) meses**, em conformidade com as características e quantidades especificadas no Termo de Referência (Anexo I).

2.2. A licitação será realizada pelo menor valor do **ITEM**, conforme constante no termo de referência.

2.3. Além do estabelecido pelo Termo de Referência (Anexo I), o objeto ofertado pelo licitante deverá atender os padrões usuais de qualidade.

3 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. A despesa da presente contratação será empenhada nas seguintes dotações orçamentárias:

02.02.01 - DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA

04 - Administração

1 - Tesouro

453 - 339030.00 - Material de Consumo

02.07.01 - CULTURA, ESPORTE E LAZER

27 - Desporto e Lazer

27.812.057.2016 - Manutenção do Desporto e Lazer

1 - Tesouro

154-6 - 339030.00 - Material de Consumo

27.813 - Lazer

27.813.057 - Atividades Recreativas, Culturais e Esportivas

27.813.057.2035 - Festividades e Comemorações

1 - Tesouro

159-1 - 339030.00 - Material de Consumo

02.08.01 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

2 - Transferências e Convênios Federais - Vinculados

301.0 - Atenção Básica (FNS - Fundo Nacional de Saúde)

173-7 - 339030.02 - Material de Consumo

020301 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

1 - TESOURO

68-6 339030.00 - Material de Consumo

2 - Transferência e Convênios Estaduais Vinculados

500 3 - DRADS - Proteção Social Básica

83-5 - 339030 - Material de Consumo

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



5 - Transferências e Convênios Federais Vinculados
500 14 - FNAS - SCFV
84-8 339030.00 - Material de Consumo
5 - Transferências e Convênios Federais Vinculados
500 4 - FNAS - PAIF/CRAS
87-7 339030.00 - Material de Consumo
02.09.01 - ASSISTENCIA EDUCACIONAL
12.361 - Ensino Fundamental
1 - TESOURO
202-4 339030.00 - Material de Consumo
2 - Transferência e Convênios Estaduais Vinculados
203-7 339030.00 - Material de Consumo
12.365 - Educação Infantil
12.365.028 - Alimentação Escolar
1 - Tesouro
211-8 339030.00 - Material de Consumo

4 - DA PARTICIPAÇÃO

4.1. Estarão impedidas de participarem, de qualquer fase deste Pregão, empresas que se enquadrem em uma ou mais situações a seguir:

- a)** suspensas de participar de licitação ou impedidas de contratar com este Município, com fulcro no art.156, III, da Lei Federal nº 14.133/2021;
- b)** sob processo de falência, dissolução ou liquidação;
- c)** declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública em qualquer esfera de governo, com fulcro no art. 156, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021;
- d)** proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei Federal nº 9.605/98;
- e)** proibidas de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/92;
- f)** cujos objetos sociais não sejam compatíveis com o objeto deste Pregão.
- g)** que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.
- h)** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si, nos termos do art. 14, V, da Lei 14.133/2021.

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000
e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



i) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista, nos termos do art. 14, VI, da Lei 14.133/2021.

j) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição. No caso de profissionais organizados sob a forma de Cooperativa poderão participar de licitação, desde que atendam às exigências conforme Art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

k) Durante a vigência do contrato é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

4.2. O presente procedimento licitatório será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (<https://bll.org.br/>).

4.3. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Aspásia/SP, tendo por base a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para a plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (<https://bll.org.br/>).

4.4. O participante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas, na Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (<https://bll.org.br/>) para o recebimento das propostas.

4.5. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste processo licitatório deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema.

4.6. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Aspásia/SP responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.7. Os interessados deverão credenciar seus representantes para fins de formulação de lances de preços e demais atos/operações no sistema.

4.8. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.9. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4.10. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.11. Caberá ao fornecedor 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.

4.12. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil - BLL, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o seu respectivo regulamento operacional.

4.13. O licitante deverá declarar, ainda, de forma expressa, no sistema eletrônico, a sua condição de Microempresa - ME, Empresa de Pequeno Porte - EPP ou Equiparada, se for o caso, sem se identificar.

4.14. A Microempresa - ME, Empresa de Pequeno Porte - EPP ou equiparada, além da apresentação da declaração, para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME e/ou EPP no sistema, conforme o seu regime de tributação, para fazer valer o direito de prioridade do desempate (arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006).

5 - DA PROPOSTA

5.1. A licitante cadastrará sua proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcado para abertura da sessão pública, momento em que o prazo para recebimento de novas propostas será automaticamente encerrado.

5.2. A licitante deverá consignar no sistema eletrônico, de forma expressa, os valores unitário e global da proposta, já

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

5.3. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

5.5. Ao contar da data de apresentação por meio da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, as propostas terão validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias.

6 - DA ABERTURA DA SESSÃO

6.1. A abertura da sessão pública deste procedimento licitatório, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio eletrônico da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (<https://bll.org.br/>).

6.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.3. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregoeiro, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

7 - DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital, sendo imediatamente informadas do horário e valor consignados no registro de cada lance.

7.2. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



7.3. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

7.4. Cada participante deverá observar o intervalo mínimo de **1% (um por cento)** de diferença entre seus próprios lances, sob pena de serem desconsiderados automaticamente pela plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (<https://bll.org.br/>).

7.5. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

7.6. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

7.7. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

7.8. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.9. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa sendo reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.10. Será adotado, para o envio de lances neste procedimento licitatório, o modo de **disputa aberto**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.

7.10.1. A etapa de envio de lances durará **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **2 (dois) minutos** do período de duração desta etapa.

7.10.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de **2 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

7.11. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública será automaticamente encerrada e o sistema ordenará e divulgará os lances.

7.12. Encerrada a fase competitiva e definida a melhor proposta, se a diferença entre esta e a proposta classificada em 2º (segundo) lugar for menor que 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



disputa aberta, nos termos deste Edital, para a definição das demais colocações.

8 - DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP, e houver proposta de Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, a mesma terá o direito previsto na lei 123/2006.

8.1.1. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006.

8.1.2. Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta Seção, o procedimento licitatório prossegue com as demais licitantes.

8.2. Os itens do 01 aos 44 serão exclusivos para empresa ME/EPP.

9 - DA ACEITABILIDADE

9.1. O participante melhor classificado deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, devidamente preenchida, em arquivo único, **no prazo de 02 (duas) horas**, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro por meio da opção "Enviar Anexo" no sistema eletrônico da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (<https://bll.org.br/>);

9.1.1. O preço final deverá ser ajustado na proposta readequada conforme lance ofertado na plataforma.

9.2. A proposta de preço deverá conter, ainda, os seguintes documentos:

9.2.1. As especificações detalhadas do objeto ofertado e indicação dos preços unitários e total para a quantidade estimada, incluindo todos os tributos, tarifas, frete e demais encargos;

9.3. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

9.3.1. Será desclassificada a propostas que:

9.3.1.1. Contiver vícios insanáveis;

9.3.1.2. Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital;

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



9.3.1.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do orçamento estimado para a contratação;

9.3.1.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pelo Pregoeiro.

9.3.1.4.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

9.3.1.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital, desde que insanável.

10 - DA HABILITAÇÃO

10.1. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

10.2. O participante vencedor deverá anexar na plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (<https://bll.org.br/>), no **prazo máximo de 02 (duas) horas**, a contar do pedido do Pregoeiro, os documentos abaixo discriminados:

10.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

10.2.1.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.2.1.2. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor/>;

10.2.1.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.2.1.4. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

10.2.1.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



10.2.1.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

10.2.1.7. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

10.2.1.8. Cédula de Registro Geral - RG e de Cadastro de Pessoas Físicas - CPF do (s) proprietário(s) e sócio(s).

10.2.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

10.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

10.2.2.3. Certidão Negativa ou Positiva com Efeito Negativo da Fazenda Municipal na qual encontra-se a empresa licitante (mobiliário);

10.2.2.4. Certidão Negativa ou Positiva com Efeito Negativo de Débito Fiscal Estadual - CND, expedida pela Agência Fazendária da Secretaria de Estado de Fazenda do respectivo domicílio tributário **ou** Certidão Negativa ou Positiva com Efeito Negativo de Débito Tributários da Dívida Ativa do Estado de Competência da Procuradoria Geral do Estado - PGE do respectivo domicílio tributário;

10.2.2.5. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

10.2.2.6. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.2.2.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

10.2.2.8. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será assegurado às Microempresas - MEs, Empresas de Pequeno Porte - EPPs e equiparados o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável uma única vez por igual período, nos termos do art. 90, §1º, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a critério do Município de Aspásia, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

10.2.2.9. O prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação.

10.2.2.10. A prorrogação do prazo previsto poderá ser concedida, a critério da administração pública, quando requerida pela licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.2.2.11. A não regularização da documentação no prazo previsto, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, procedendo-se a convocação dos demais licitantes, nos termos do art. 90 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

10.2.3. OUTROS DOCUMENTOS

10.2.3.1. DECLARAÇÃO UNIFICADA da **Licitante**, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal, declarando que:

- a)** Atende plenamente a todos os requisitos necessários a participação e habilitação;
- b)** Assegurando a inexistência de fato superveniente e impeditivo legal para licitar ou contratar com a Administração;
- c)** Que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, nos termos do disposto no Inc. XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que não empresa menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, sob as penas da lei;
- d)** Que a empresa declara que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social;
- e)** Que a empresa não possui sanções vigentes previstas no inciso III do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito da administração Pública Direta e indireta e no inciso IV do mesmo artigo, no âmbito de quaisquer entes federativos;

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



f) Que a empresa declara que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.

10.2.3.2. DECLARAÇÃO DE EXISTÊNCIA DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, conforme **Anexo**, deste Edital (**quando for o caso**).

11 - DO RECURSO

11.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo de **10 (dez) minutos**, de forma imediata, após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

11.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de encerramento da sessão do pregão.

11.3. As demais licitantes ficarão intimadas para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de divulgação da interposição das razões do recurso.

11.4. Será assegurado à licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

12 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. A adjudicação e homologação deste Pregão competem à autoridade competente.

12.2. O(s) respectivo(s) Item (s) deste Pregão será (ão) adjudicado(s) globalmente à licitante vencedora.

13 - DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

13.1. Depois de homologado o resultado deste Pregão, a licitante vencedora será convocada para assinatura do contrato, nos termos do **Anexo II**, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Prefeitura Municipal de Aspásia/SP.

14 - DAS SANÇÕES

14.1. As licitantes estarão sujeitas às sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2.021, e às demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa, conforme termo de referencia e minuta de contrato.

14.2. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções à licitante, em decorrência de conduta vedada neste Pregão, as comunicações à licitante serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico (e-mail) a ser informado pela licitante durante o credenciamento ou quando oportunamente solicitado pelo Pregoeiro.

14.3. A licitante deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico (e-mail) informado pela licitante durante o credenciamento ou quando oportunamente solicitado pelo Pregoeiro e confirmar o recebimento das mensagens provenientes da Prefeitura Municipal de Aspásia, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

15 - DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

15.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente pela plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (<https://bll.org.br/>).

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado na plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



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

16 - DAS AMOSTRAS

16.1. Das Amostras

16.1.1. A Análise das amostras de alimentos será feita por meio da avaliação do alimento/produto licitado pela equipe técnica da alimentação escolar (nutricionistas, cozinheiras, auxiliares de serviços gerais e gestores da educação etc). Os critérios básicos utilizados para avaliar a qualidade dos alimentos/produtos, serão:

a) Análise sensorial: Aparência, textura, cor, odor e sabor das polpas e produtos prontos para o consumo como biscoitos, leite e iogurte;

b) Análise de rotulagem: - Descrição do edital: (embalagem íntegra, rotulagem conforme legislação, peso conforme edital, lote, descrição do modo de preparo, fabricação e validade conforme edital e data de fabricação e validade visível)

c) Análise de rendimento e facilidade no preparo: O produto deve apresentar rendimento final de preparo excelente, assim haverá aproveitamento máximo de seu conteúdo, com a menor geração ou isenção de desperdício.

16.1.2. As características da qualidade sensorial acima serão avaliadas em conjunto com o preparo, além da praticidade e da facilidade de se preparar a amostra, conforme a descrição do modo de preparo indicadas na rotulagem e embalagem. Alterações de coloração, produção de odores, sabores não característicos e textura em desconformidade também serão considerados reprovados.

16.1.3. Será exigida amostra dos itens conforme identificado nos descritivos.

16.1.4. As empresas vencedoras terão o prazo de 03 (três) dias úteis para envio das amostras.

16.1.5. As amostras deverão ser entregues na CEMEIF Rosângela Aparecida Veiga Gonçalves, endereço Avenida São Paulo, nº 722, Centro, Aspásia/SP.

16.1.6. Acompanhado dos produtos deverá ser entregue um documento com para assinatura do responsável pelo recebimento.

16.1.7. Os requisitos estabelecidos visam assegurar que os gêneros alimentícios adquiridos atendam aos padrões de qualidade, segurança e regularidade necessários ao atendimento dos diversos departamentos, garantindo eficiência, economicidade e proteção à saúde dos usuários dos serviços públicos.

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



17 - DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. A autoridade competente poderá anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

17.2. Em caso de omissão ou contradição das cláusulas deste Edital com aquelas dispostas nos demais documentos, prevalecerá o que for mais vantajoso ao interesse público, conforme preceitua a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

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

18 - DOS ANEXOS

18.1. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERENCIA

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE EXISTÊNCIA DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

ANEXO VI - MODELO DE PROPOSTA

19 - DO FORO

19.1. Fica eleito o foro da Comarca de Urânia, Estado de São Paulo, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes do presente Edital, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Aspásia/SP, 22 de abril de 2.026.

IVAN DE PAULA

Prefeito de Aspásia-SP

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA - PREGÃO ELETRÔNICO

UNIDADES SOLICITANTES: DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o Departamento de Educação (merenda escolar) e outros Departamentos vinculados a Prefeitura Municipal de Aspásia-SP, pelo período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Justificativa Departamento de Educação

2.1.1. A aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE deve seguir as exigências das legislações pertinentes: a Lei Federal nº 11.947/2009, a Nota Técnica nº 5007/2016/COSAN/ÁGAPE/DIRAE e a Resolução CD/ FNDE nº6/2020.

2.1.2. A alimentação escolar é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo. É um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado.

2.1.3. A alimentação escolar tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.1.4. A aquisição dos gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pela nutricionista responsável técnica do município, com a utilização de gêneros alimentícios básicos, variados e seguros, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

2.1.5. Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento. (Incluído pela Lei nº 12.982, de 2014).

2.1.6. A aquisição dos gêneros alimentícios em referência visa promover o atendimento aos alunos desta Municipalidade, garantindo a oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.1.7. A presente aquisição se justifica face ao interesse público presente na necessidade da utilização dos gêneros alimentícios pelas cozinhas escolares no preparo das refeições para os alunos do Município de Aspásia/SP, proporcionando melhor qualidade de vida e saúde dos alunos.

2.2. Justificativa Departamento Social

2.2.1. Considerando que o trabalho social com famílias do PAIF e Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos é materializados por meio de ações que convergem para atender determinado objetivo. As ações devem ser planejadas e avaliadas com a participação das famílias usuárias, das organizações e movimentos populares do território, visando o aperfeiçoamento do serviço, a partir de sua melhor adequação às necessidades locais, bem como o fortalecimento do protagonismo destas famílias, dos espaços de participação democrática e de instâncias de controle social. São ações do Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família - PAIF: Acolhida, Oficinas com Famílias, Ações Comunitárias, Ações Particularizadas e Encaminhamentos.

2.2.2. Considerando que sendo assim, justica-se a aquisição de alimentos prontos e para preparo, para ser ofertado aos usuários da política de assistência social durante as reuniões, oficinas, palestras, rodas de conversas, entre outros, realizados pela equipe técnica.

2.2.3. A compra de gêneros alimentícios para o Centro de Referência e Assistência Social, é justificada pela necessidade de promover a convivência e o fortalecimento de vínculos entre os participantes, melhorar a qualidade de vida, especialmente para populações vulneráveis, reduzir vulnerabilidades e cumprir os objetivos do programa. Essa compra é essencial para garantir a continuidade das refeições coletivas e a promoção da convivência e do fortalecimento de vínculos entre os participantes.

2.3. Justificativa Departamento de Esporte, Cultura e Turismo

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



2.3.1. O esporte é um importante instrumento social para melhor desenvolvimento da nação, visando aproximar as pessoas e fazer com que estas exercitem não somente o corpo, mas também a mente, para que possam obter resultados mais expressivos na sua vida, seja ela profissional, estudantil ou dedicada ao lazer. A prática regular do esporte, além de uma vida mais saudável, proporciona ao praticante, uma forte inclusão social, que inclui um ciclo de amizades e diversão.

2.3.2. A aquisição é necessária para o desenvolvimento das atividades executadas nas oficinas vinculadas ao setor de esporte, cultura e turismo, na execução das ações como vôlei adaptado, Mini Jori, oficina de futebol, natação, eventos, festividades e campeonatos em geral.

2.4. Justificativa Departamento de Administração

2.4.1. A aquisição dos gêneros alimentícios é para abastecimento de todos os departamentos desta municipalidade, itens essenciais para manutenção diária dos mesmos, fazendo com que possam desta forma fazer o atendimento municipal de maior qualidade.

2.4.2. A aquisição de Gêneros Alimentícios destina-se a suprir o Almoxarifado e dessa forma atender as demandas dos setores da Prefeitura Municipal, assegurando o contínuo fornecimento desses produtos para utilização nos setores administrativos e Gabinete do Prefeito do Município de Aspásia, buscando proporcionar sempre bem-estar tanto a servidores quanto a frequentadores desses locais públicos, bem como para atender a demanda de reuniões e atendimentos dos munícipes, visitantes, servidores e população em geral.

2.5. Justificativa Departamento de Saúde

2.5.1. A presente aquisição se justifica diante ao interesse público presente na necessidade do desenvolvimento de ações de promoção de saúde como: campanhas, grupos, reuniões e afins.

2.5.2. Esses eventos são de extrema importância, pois tem função de reunir os munícipes em um momento agradável e ao mesmo tempo incentivar a prevenção de doenças, trazendo um momento de descontração e aprendizado. Além do mais, esses alimentos também serão utilizados para oferecimentos aos participantes das reuniões, palestras e eventos de campanhas de prevenção, podendo ser ofertado alimentos não só aos participantes e aos que estão ministrando as campanhas. Dependendo as estações climáticas do ano, serão selecionados alimentos adequados a elas.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



3.1. O PCA esta em fase de elaboração.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

4.1. O objeto dessa licitação é classificado como bem comum, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. **Forma de seleção:** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Pregão na forma Eletrônica, prevista no art. 6º, inciso XLI, e artigo 78, inciso IV ambos da Lei n.º 14.133/2021, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço, previsto no inciso I do art. 33, da Lei Federal nº 14.133/2.021.

5.2. **Critério de julgamento das propostas:** O critério de julgamento adotado é o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

5.3. **Critérios da Aceitabilidade da Proposta:** A proposta comercial deverá ser inserida no sistema eletrônico, em campo próprio e preenchida conforme modelo disponibilizado no edital.

5.4. **Todos os preços ofertados:** Deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

5.5. **Validade da proposta:** 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do instrumento convocatório.

5.6. **Desclassificação:** Serão desclassificadas, de acordo com o art. 59 da Lei nº 14.133, de 2021, as propostas que: contiverem vícios insanáveis, não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no instrumento convocatório, apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação, não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração, apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E PREÇOS REFERENCIAIS

6.1. Os quantitativos foram levantados pelos Departamentos a partir de suas necessidades, e o valor estimado da contratação conforme orçamentos é de **R\$ 1.655.885,36 (um milhão seiscentos e cinquenta e cinco mil oitocentos e oitenta e cinco reais e trinta e seis centavos)**, conforme tabela abaixo:

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



<u>ITEM</u>	<u>DESCRIÇÃO</u>	<u>Uni</u>	<u>Quant.</u>	<u>Valor Unitário</u>	<u>Valor Total</u>
<u>1</u>	<p>ABACAXI: GRUPO PÉROLA OU HAVAÍ, CLASSIFICAÇÃO TIPO EXTRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS, COM FORMATO UNIFORME E COROA DE FOLHAS INTEIRAS, VERDES E TÚRGIDAS (FIRMES). TAMANHO: FRUTOS COM PESO MÍNIMO DE 1,5 KG POR UNIDADE (ADMITINDO-SE TOLERÂNCIA DE NO MÁXIMO 10%). QUALIDADE SENSORIAL: AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, COM ELEVADO CONTEÚDO DE SUCO. ESTADO DE MADURAÇÃO: GRAU INTERMEDIÁRIO ("DE VEZ"), COM CASCA APRESENTANDO INÍCIO DE COLORAÇÃO AMARELA NA BASE, PERMITINDO O TRANSPORTE E O CONSUMO IMEDIATO. INTEGRIDADE: ISENTO DE GOLPES, LESÕES MECÂNICAS, FÍSICAS OU BIOLÓGICAS, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA. LIVRE DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU MANCHAS ESCURAS (MIOLO PRETO). HIGIENE: LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE ATÉ 20 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA, APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.</p>	<u>UND</u>	1.270	8,98	11.408,79
<u>2</u>	<p>ABÓBORA KG: GRUPO PAULISTA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO EXTRA A. O PRODUTO DEVE APRESENTAR</p>	<u>KG</u>	450	5,70	2.563,51



<p>CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS (CASCA FIRME, COLORAÇÃO TÍPICA). TAMANHO: UNIDADES COM PESO INDIVIDUAL IGUAL OU SUPERIOR A 1 KG. ESTADO DE MATURAÇÃO: FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA (MADURA), COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, PERMITINDO A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO ADEQUADA. INTEGRIDADE: FRUTOS ÍNTEGROS, FIRME, SEM GOLPES, FERIMENTOS OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA (MOFO, PODRIDÃO) QUE COMPROMETAM A APARÊNCIA OU POLPA. HIGIENE: ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO OU SACARIA PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, LIMPA E SECA, CONTENDO 10 KG. A EMBALAGEM NÃO DEVE TRANSMITIR ODORES OU SABORES AO PRODUTO. ENTREGA: CONFORME CRONOGRAMA, DEVENDO APRESENTAR FRESCOR E AUSÊNCIA DE UMIDADE EXTERNA EXCESSIVA. DEVERÁ ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 69/2018. ACONDICIONADO EM SACO DE 10 KG, SECO, LIMPO, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AO PRODUTO. OBRIGATÓRIA A ETIQUETA DE RASTREABILIDADE COM NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (CNPJ/CPF/CGC-MAPA) CONFORME INC ANVISA/MAPA N° 02/2018. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>				
--	--	--	--	--



3	<p>ÇAFAFRÃO-DA-TERRA (CÚRCUMA - 40 G) : OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DOS RIZOMAS DA CURCUMA LONGA L., DESSECADOS E MOÍDOS. APRESENTAÇÃO: EM PÓ FINO E HOMOGÊNEO. QUALIDADE SENSORIAL: COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADO INTENSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS E ACENTUADOS. REQUISITOS: PUREZA DE 100%, ISENTO DE ADIÇÃO DE AMIDOS, FUBÁ, FARINHAS OU CORANTES ARTIFICIAIS. LIVRE DE MATERIAIS ESTRANHOS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. PADRÕES LEGAIS: EM CONFORMIDADE COM A RDC ANVISA N° 716/2022, IN N° 159/2022 E RDC N° 429/2020 (ROTULAGEM FRONTAL). EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, PESANDO 40 GRAMAS. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. NOTA: SUJEITO A CONFERÊNCIA DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>	PCT	600	4,40	2.641,98
4	<p>ACELGA: TIPO EXTRA, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS: GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, COM TAMANHO E DESENVOLVIMENTO UNIFORMES. PESO: MÍNIMO DE 1,5 KG POR UNIDADE. QUALIDADE SENSORIAL: FOLHAS FRESCAS, TÚRGIDAS (FIRMÉS), ÍNTEGRAS E BEM COMPACTADAS, FORMANDO CABEÇA FIRME. COLORAÇÃO BRANCA NA BASE E VERDE-CLARA NAS EXTREMIDADES, TÍPICA DA</p>	KG	500	8,33	4.165,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

	<p>VARIEDADE. INTEGRIDADE: AUSÊNCIA DE MANCHAS ESCURAS (OXIDAÇÃO), SINAIS DE MURCHAMENTO, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS OU BIOLÓGICOS (PODRIDÃO/MELADO). HIGIENE: LIVRE DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM LIMPA, SECA E DE MATERIAL ATÓXICO. APRESENTAÇÃO: CAIXAS OU EMBALAGENS DE 12 KG CONTENDO APROXIMADAMENTE 08 UNIDADES. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.</p>				
<u>5</u>	<p>ACHOCOLATADO C/ 1 LT: ACHOLATADO DE 1 LITRO, BEBIDA LACTEA UHT, FONTE DE CÁLCIO E VITAMINAS. DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM EM CAIXA LACRADA, ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>	UN	125	9,71	1.214,16
<u>6</u>	<p>ACHOCOLATADO C/ 200 ML: ACHOLATADO DE 200 ML, BEBIDA LACTEA UHT, FONTE DE CÁLCIO E VITAMINAS. DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM EM CAIXA LACRADA, ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>	UN	490	3,73	1.829,31
<u>7</u>	<p>AÇÚCAR CRISTAL 5 KG: AÇÚCAR CRISTAL (SACO 5 KG): PRODUTO TIPO CRISTAL, OBTIDO A PARTIR DA CANA-DE-AÇÚCAR, DE COR BRANCA, ASPECTO GRANULOSO FINO A MÉDIO, COM CRISTAIS BRILHANTES E UNIFORMES. SOLÚVEL EM ÁGUA. DEVE</p>	PCT	530	17,06	9.041,80



	<p>ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA VISÍVEL. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) E ANVISA (RDC N° 263/2005). ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 5 KG. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA (FARDO) DEVERÁ CONTER O PRODUTO DEVIDAMENTE LACRADO. O RÓTULO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO AS NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL (RDC N° 727/2022).</p> <p>QUALIDADE: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER, NA OCASIÃO DA ENTREGA, PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE.</p>				
8	<p>AÇÚCAR REFINADO 1 KG: AÇÚCAR REFINADO, TIPO ESPECIAL, OBTIDO DA CANA-DE-AÇÚCAR (SACCHARUM OFFICINARUM L.) POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO; COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS; SABOR DOCE; SEM FERMENTAÇÃO. TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99% P/P E UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% P/P. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS À</p>	PCT	360	6,84	2.462,40



	SUA ESPÉCIE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PESANDO 1 KG (LÍQUIDO) . O RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 429/2020, IN 75/2020 E IN 47/2018 MAPA). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE TER PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, INCLUINDO ANÁLISE LABORATORIAL SE NECESSÁRIO.				
<u>9</u>	ÁGUA MINERAL: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS COPO C/ 200 ML.	UN	1.000	1,55	1.553,30
<u>10</u>	ÁGUA MINERAL C/ 500 A 510 ML: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, EM EMBALAGEM DESCARTÁVEL.	UN	4.500	1,80	8.100,00
<u>11</u>	ALFACE.	MÇ	140	7,08	990,50
<u>12</u>	ALHO A GRANEL KG: VARIEDADE BRANCO OU ROXO, GRUPO NOBRE, TIPO EXTRA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE SEM RÉSTIA, COM BULBOS (CABEÇAS) INTEIROS, FIRMES, COMPACTOS E BEM CURADOS (SECOS). TAMANHO: PADRONIZADO COM DIÂMETRO TRANSVERSAL ENTRE 42 MM E 47 MM (CALIBRE 5), COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. QUALIDADE SENSORIAL: ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE. INTEGRIDADE: ISENTO DE MOFOS, BOLORES, DENTES MANCHADOS, BROTADOS, CHOCHOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. HIGIENE: LIVRE	KG	570	28,81	16.421,70



	<p>DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, OU REDES PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA, APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>				
<u>13</u>	<p>ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA (ARTESANAL - KG): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA (TIPO PATINHO OU COXÃO MOLE), DEVIDAMENTE APARADA E ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS OU EXCESSO DE GORDURA. COMPOSIÇÃO: CARNE BOVINA, TEMPEROS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, CHEIRO-VERDE, SAL E ORÉGANO), FARINHA DE ROSCA E OVOS PASTEURIZADOS PARA LIGA. REQUISITOS: PRODUTO ARTESANAL, ISENTO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS), PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES. CARACTERÍSTICAS: FORMATO ARREDONDADO COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 20 G. ESTADO: CONGELADO (TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12°C). PADRÕES LEGAIS: EM CONFORMIDADE COM A IN MAPA N° 20/2000, RDC ANVISA N° 724/2022 (MICROBIOLOGIA) E RDC N° 623/2022 (MATÉRIAS ESTRANHAS). REGISTRO: OBRIGATÓRIO REGISTRO ATIVO NO SIF OU SISP. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TRANSPARENTE</p>	KG	700	37,45	26.211,50



	E TERMOSSOLDADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. NOTA: SUJEITO A CONFERÊNCIA DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).				
14	AMIDO DE MILHO 500 G: EMBALAGEM DE 500G. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO (ZEA MAYS L.); COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; UMIDADE MÁXIMA DE 14%; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FRAGMENTOS DE INSETOS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, PESANDO 500G. O RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME A RDC 429/2020. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. SUJEITO A VERIFICAÇÃO NA ENTREGA.	PCT	160	9,40	1.503,20
15	ARROZ AGULHINHA POLIDO TIPO 1 (5 KG): ARROZ BENEFICIADO AGULHINHA, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE ARROZ (ORYZA SATIVA L.) DE SAFRA RECENTE. REQUISITOS: DEVE APRESENTAR GRÃOS INTEIROS (MÍNIMO DE 92% A 97% CONFORME PADRÃO TIPO 1), BRANCOS E DE ASPECTO HOMOGÊNEO. ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, AMARELOS OU COM MANCHAS. QUALIDADE: LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS (PEDRAS/CASCO), PARASITAS, INSETOS (CARUNCHOS) E ODORES	PCT	990	24,54	24.297,86



	ATÍPICOS. DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. PADRÕES LEGAIS: EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 06/2012 E RDC ANVISA N° 727/2022. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, COM PESO LÍQUIDO DE 5 KG. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. NOTA: SUJEITO A CONFERÊNCIA DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).				
16	ATUM C/ 120 G.	UN	30	12,01	360,30
17	<u>AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM (500 ML):</u> PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DOS FRUTOS DA OLIVEIRA (OLEA EUROPAEA L.), POR PROCESSOS MECÂNICOS OU OUTROS MEIOS FÍSICOS, EM CONDIÇÕES TÉRMICAS QUE NÃO ALTEREM O PRODUTO. QUALIDADE: EXTRAVIRGEM, COM ACIDEZ LIVRE (EXPRESSA EM ÁCIDO OLEICO) MÁXIMA DE 0,5%. REQUISITOS: ISENTO DE MISTURAS COM OUTROS ÓLEOS VEGETAIS (FRAUDE) OU AZEITE REFINADO. DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO LÍMPIDO, COR VARIANDO DO AMARELO AO VERDE, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RANÇO OU ALTERAÇÕES. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 01/2012. EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO ESCURO (ÂMBAR OU VERDE) DE 500	UN	338	36,93	12.482,34



	<p>ML, DEVIDAMENTE LACRADO, PARA PROTEÇÃO CONTRA A OXIDAÇÃO PELA LUZ. ROTULAGEM: CONFORME RDC ANVISA N° 727/2022, CONTENDO DATA DE ENVASE, VALIDADE, LOTE E ORIGEM. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. NOTA: SUJEITO A CONFERÊNCIA DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).</p>				
<u>18</u>	<p>AZEITONA VERDE SEM CAROÇO (PESO DRENADO MÍNIMO 120G): AZEITONAS VERDES INTEIRAS, OBTIDAS DE FRUTOS SÃOS E LIMPOS DO OLIVEIRO (OLEA EUROPAEA L.), SUBMETIDAS A TRATAMENTO PARA ELIMINAR O AMARGOR E CONSERVADAS EM SALMOURA ADEQUADA (ÁGUA, SAL E ACIDULANTES). QUALIDADE: FRUTOS SEM CAROÇO, DE TAMANHO UNIFORME, TEXTURA FIRME (NÃO AMOLECIDA), COR CARACTERÍSTICA, LIVRES DE MANCHAS, DEFEITOS QUE AFETEM A APARÊNCIA OU QUALQUER SINAL DE FERMENTAÇÃO ANORMAL. PESAGEM: EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 250 G E PESO DRENADO MÍNIMO DE 120G (AZEITONA REAL). EMBALAGEM: POTE DE VIDRO OU SACHÊ (STAND-UP POUCH) RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADO E ORIGINAL DO FABRICANTE. ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E TABELA NUTRICIONAL (INCLUINDO DESTAQUE PARA SÓDIO) CONFORME A RDC N° 727/2022. VERIFICAÇÃO: SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVE TER, NA OCASIÃO DA ENTREGA, PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA</p>	UN	720	7,81	5.620,82



	DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL E A FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA) .				
19	BACON DE PERNIL COZIDO E DEFUMADO (KG): ELABORADO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DO CORTE DO PERNIL SUÍNO, DESOSSADO, CURADO E DEFUMADO. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL. REQUISITOS: PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE CARNE MOÍDA, PICADA OU CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS). DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. CARACTERÍSTICAS: TEXTURA FIRME E COMPACTA, SEM ASPECTO PEGAJOSO OU AMOLECIDO. COLORAÇÃO TÍPICA (ROSA A VERMELHO PARA A CARNE; BRANCO A CREME PARA A GORDURA), SEM MANCHAS VERDES OU ESCURAS. QUALIDADE SENSORIAL: SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE DEFUMAÇÃO, ISENTOS DE RANÇO OU AZEDUME. APRESENTAÇÃO: PEÇA ÍNTEGRA. PADRÕES LEGAIS: EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA MAPA N° 748/2023 E RDC ANVISA N° 429/2020 (ROTULAGEM FRONTAL). REGISTRO: OBRIGATÓRIO REGISTRO ATIVO NO SIF, SISP, SIE OU SIM/SISBI. EMBALAGEM: PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TERMOFORMADA OU A VÁCUO. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: EM VEÍCULO HIGIENIZADO, MANTENDO A TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO	KG	105	37,17	3.902,50



	(MÁXIMO 7°C) OU CONGELAMENTO CONFORME FABRICANTE. NOTA: SUJEITO A CONFERÊNCIA DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).				
<u>20</u>	BALA 500 GRAMAS: PACOTE DE BALAS DE FRUTAS SORTIDAS C/ 500 GRAMAS.	PCT	90	11,79	1.061,39
<u>21</u>	BANANA: BANANA (GRUPO NANICA): GRUPO NANICA, CLASSE 15, CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS, COM DESENVOLVIMENTO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS. ESTADO DE MATURAÇÃO: GRAU INTERMEDIÁRIO (ESTÁGIOS 3 OU 4 DA ESCALA DE MATURAÇÃO - VERDE COM TRAÇOS AMARELOS OU MAIS AMARELA QUE VERDE), COM POLPA FIRME, PERMITINDO SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. INTEGRIDADE: ISENTA DE GOLPES, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA (ANTRACNOSE/PONTOS ESCUROS EXCESSIVOS) QUE AFETEM SUA APARÊNCIA OU POLPA. LIVRE DE RACHADURAS E CORTES NA CASCA. TAMANHO: COMPRIMENTO ENTRE 13 CM E 18 CM, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% PARA CALIBRES IMEDIATAMENTE SUPERIOR OU INFERIOR. HIGIENE: LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS DE APROXIMADAMENTE 20 KG (CERCA DE 144 UNIDADES), LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA, APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA	KG	2.525	6,86	17.329,83



	COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.				
<u>22</u>	<p>BATATA-DOCE: CATEGORIA EXTRA A. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS (CASCA LISA E POLPA FIRME). TAMANHO: UNIFORME, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 300 G (ADMITINDO-SE TOLERÂNCIA DE NO MÁXIMO 10% FORA DESSA FAIXA). QUALIDADE SENSORIAL: COLORAÇÃO TÍPICA, POLPA INTACTA, LIVRE DE FIBRAS LENHOSAS OU ASPECTO "ESFOMEADO" (OCO). INTEGRIDADE: ISENTA DE BROTO, RACHADURAS, CORTES, MANCHAS ESCURAS, MACHUCADURAS OU BOLORES. HIGIENE: LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ESTADO: FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, DE COLHEITA RECENTE, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS DE 22 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.</p>	KG	150	6,73	1.009,99
<u>23</u>	<p>BATATA KG: TIPO INGLESA: TIPO COMUM, VARIEDADE AMARELA E LISA, DE 1ª QUALIDADE. TUBÉRCULOS FIRMES, ÍNTEGROS E</p>	KG	885	7,57	6.702,37



	<p>FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDOS. TAMANHO: MÉDIO A GRANDE, COM DIÂMETRO (CALIBRE) ENTRE 42 MM E 70 MM, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. INTEGRIDADE: LIVRE DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES), SEM SINAIS DE BROTEAMENTO OU DESIDRATAÇÃO (MURCHA). QUALIDADE SENSORIAL: ISENTA DE MANCHAS VERDES (SOLANINA) E SEM MANCHAS ESCURAS INTERNAS (CORÇÃO PRETO). HIGIENE: PRODUTOS LAVADOS OU ESCOVADOS, ISENTOS DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA EXCESSIVA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACOS DE REDE OU TELADOS (TIPO SACARIA) DE 10 KG, LIMPOS E RESISTENTES. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA, APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM. ENTREGA SUJEITA A CONFERÊNCIA TÉCNICA DE QUALIDADE E PESO.</p>				
<u>24</u>	<p>BATATA PALHA 500 G: BATATA FRITA PROCESSADA TIPO PALHA. ELABORADA A PARTIR DE BATATAS FRESCAS (ESPÉCIE SOLANUM TUBEROSUM), SELECIONADAS, DESCASCADAS E FATIADAS EM FORMATO PALHA FINA. RESTRIÇÃO DE ADITIVOS: O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE METASSULFITO DE SÓDIO (OU METABISSULFITO DE SÓDIO) E OUTROS CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS. INGREDIENTES PERMITIDOS: BATATA, ÓLEOS</p>	UN	395	13,50	5.331,19



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

<p>VEGETAIS REFINADOS (COMO ÓLEO DE PALMA OU SOJA) E SAL REFINADO.</p> <p><u>QUALIDADE NUTRICIONAL: ISENTA DE GORDURA TRANS E GORDURA VEGETAL HIDROGENADA.</u> CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PALHA FINA, CROCANTE E ÍNTEGRA, SEM EXCESSO DE FRAGMENTOS QUEBRADOS. COR: AMARELO-DOURADA UNIFORME, CARACTERÍSTICA DE FRITURA ADEQUADA, SEM PONTOS ESCUROS OU MANCHAS INDICATIVAS DE OXIDAÇÃO OU MÁ CONSERVAÇÃO. SABOR E ODORES: PRÓPRIOS DO PRODUTO, ISENTO DE SABOR RANÇOSO, AZEDO OU ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM DE 500 G, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA (POLIETILENO OU POLIPROPILENO), METALIZADA OU LAMINADA, RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE SELADA, PROTEGENDO CONTRA LUZ E UMIDADE. ROTULAGEM: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL (CONFORME AS NORMAS DA ANVISA), DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E CARIMBO DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. PRODUZIDA EM CONFORMIDADE COM AS RESOLUÇÕES DA ANVISA (COMO A INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 380/2025 PARA ADITIVOS) E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS FEDERAIS. O PRODUTO DEVE TER NA OCASIÃO DA ENTREGA, PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO ENTRE SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL E A FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE DETALHANDO A AUSÊNCIA DE METASSULFITO E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
---	--	--	--	--



<u>25</u>	<p>BEBIDA VEGETAL DE SOJA ZERO AÇÚCAR (1 L): BEBIDA VEGETAL À BASE DE EXTRATO DE SOJA (ZERO AÇÚCAR): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO EXTRATO DE SOJA, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UHT). COMPOSIÇÃO: ÁGUA, EXTRATO DE SOJA, ENRIQUECIDO COM MINERAIS (CÁLCIO) E VITAMINAS, ADICIONADO DE ESTABILIZANTES E EMULSIFICANTES AUTORIZADOS. QUALIDADE: PRODUTO ESTERILIZADO, HOMOGENEIZADO, TOTALMENTE ISENTO DE AÇÚCARES ADICIONADOS, SEM GLÚTEN E NATURALMENTE SEM LACTOSE. DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COR BRANCO-CREME, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À RDC ANVISA Nº 715/2022 E DEMAIS NORMAS VIGENTES DO MAPA E ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ASSÉPTICA (CAIXA LONGA VIDA) DE 01 LITRO, HERMETICAMENTE FECHADA E ÍNTEGRA. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS Nº 429/2020 E Nº 727/2022, CONTENDO LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL E ADVERTÊNCIA "ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA". VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>	LT	200	17,13	3.426,66
<u>26</u>	<p>BERINJELA: CATEGORIA EXTRA A. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE FIRME, COM POLPA TENRA E BRANCA, FORMATO CILÍNDRICO OU LIGEIRAMENTE CURVO. PELE LISA,</p>	KG	200	9,56	1.912,66



	<p>LUSTROSA (BRILHANTE) E DE COLORAÇÃO ROXO-ESCURA UNIFORME. TAMANHO: MÉDIO, COM COMPRIMENTO DE ATÉ 20 CM, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. QUALIDADE: O CÁLICE (PEDÚNCULO) DEVE ESTAR VERDE E FRESCO. INTEGRIDADE: ISENTA DE PODRIDÃO, SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (MURCHA), FERIMENTOS, LESÕES MECÂNICAS OU DANOS POR PRAGAS E DOENÇAS. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. COLHEITA RECENTE. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS DE 12 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA, APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.</p>				
<u>27</u>	<p>BETERRABA KG: FRESCA, CATEGORIA EXTRA A. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FORMATO ARREDONDADO E UNIFORME, PELE LISA E POLPA INTACTA, FIRME E TÚRGIDA. COLORAÇÃO ROXA INTENSA E TAMANHO PADRONIZADO. TAMANHO: DIÂMETRO TRANSVERSAL ENTRE 5,0 CM A 9,0 CM, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. QUALIDADE: ISENTA DE BROTOS (DESBROTADA), RACHADURAS, CORTES OU SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (MURCHA). INTEGRIDADE: NÃO APRESENTAR MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU TECIDOS FIBROSOS/LENHOSOS NO INTERIOR. HIGIENE: LIVRE DE TERRA ADERENTE, SUJIDADES E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.</p>	KG	340	7,11	2.417,40



	<p>ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. COLHEITA RECENTE. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER AOS REQUISITOS DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 69/2018 E ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA, COM ETIQUETA CONTENDO NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (CNPJ/CPF/CGC-MAPA). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICOS, CAIXAS OU REDES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE, LIMPOS E RESISTENTES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>				
28	<p>BISCOITO DE POLVILHO CASEIRO (ISENTO DE GLÚTEN E LEITE) KG: PRODUTO OBTIDO PELO COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM POLVILHO (AZEDO OU DOCE), ÓLEO VEGETAL, OVOS, ÁGUA E SAL. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR ASPECTO CASEIRO, TEXTURA CROCANTE, FORMATO UNIFORME E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM SINAIS DE QUEIMADURAS. INTEGRIDADE: RIGOROSAMENTE ISENTO DE LEITE, DERIVADOS DE LEITE E GLÚTEN. LIVRE DE ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. AS MATÉRIAS-PRIMAS DEVEM SER SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS OU DETRITOS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À RDC ANVISA N° 263/2005, RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022. ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CROCANTEZ. ROTULAGEM: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE AS EXPRESSÕES "NÃO CONTÉM GLÚTEN" E</p>	KG	300	30,07	9.021,99



	"NÃO CONTÉM LEITE" (OU "ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS"), ALÉM DE DADOS DO FABRICANTE, LOTE E DATAS. ENTREGA DIÁRIA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE PADRÃO, PESAGEM E ANÁLISE SENSORIAL.				
<u>29</u>	BISCOITO DE POLVILHO E OVOS - SEM LEITE E SEM GLÚTEN (100 G): BISCOITO DE POLVILHO E OVOS (ISENTO DE GLÚTEN E LEITE) PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE POLVILHO DE MANDIOCA, OVOS, ÓLEO VEGETAL, SAL E FERMENTO QUÍMICO. COMPOSIÇÃO: FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. RIGOROSAMENTE ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E DERIVADOS DE LEITE (SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE/CASEÍNA). QUALIDADE: DEVE APRESENTAR TEXTURA CROCANTE, COR UNIFORME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, RANÇO OU UMIDADE. CERTIFICAÇÃO: PRODUZIDO EM LINHA DE PRODUÇÃO SEGREGADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À RDC ANVISA N° 263/2005, RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022. EMBALAGEM: INDIVIDUAL EM MATERIAL PLÁSTICO (POLIETILENO) ATÓXICO E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO 100 G, DEVIDAMENTE LACRADA. ROTULAGEM: DEVE CONTER AS ADVERTÊNCIAS "NÃO CONTÉM GLÚTEN" E "NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS" (OU MENCIONAR "ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM..."), ALÉM DE LOTE, FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO	PC	100	5,78	577,50



	SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA) .				
<u>30</u>	BISCOITO DE POLVILHO CASEIRO KG: PRODUZIDO EM PADARIA COM INGREDIENTES CULINÁRIOS E PROCESSADOS COMO FÉCULA DE MANDIOCA, ÓLEO, OVOS, ÁGUA E SAL. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES E CORANTES. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS. ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	175	31,33	5.482,17
<u>31</u>	BISCOITO DOCE TIPO LEITE SEM LACTOSE 300-400 G: OBTIDO DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. FARINHA DE TRIGO, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), AMIDO DE MILHO E AÇÚCAR, LEITE DE COCO QUANDO O CASO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS. ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DUPLA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE 300 A 400 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PELA NUTRICIONISTA (AMOSTRA) .	PCT	200	10,52	2.103,34



<u>32</u>	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA SEM GLÚTEN (100-200 G): OBTIDO DA MISTURA DE FARINHA SEM GLÚTEN, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. COMPOSIÇÃO: SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), AÇÚCAR E AROMA ARTIFICIAL. REQUISITOS: DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SENDO ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. ESTADO: EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM POLIETILENO DE 100 A 200 GRAMAS. VALIDADE: MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. NOTA: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E CONFERÊNCIA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PELA NUTRICIONISTA MEDIANTE (AMOSTRA).</p>	PCT	50	10,64	532,00
<u>33</u>	<p>BISCOITO DOCE TIPO COOKIES SEM GLÚTEN (100-200 G): OBTIDO DA MISTURA DE FARINHA SEM GLÚTEN, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. REQUISITOS: DIVERSOS SABORES, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. COMPOSIÇÃO: SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS) E AÇÚCAR. INTEGRIDADE: ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM POLIETILENO DE 100 A 200 GRAMAS. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O</p>	PCT	50	18,49	924,50



	PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).				
34	<u>BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA SEM LACTOSE (300-400 G):</u> OBTIDO DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR E LEITE DE COCO QUANDO O CASO. REQUISITOS: O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, SENDO ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. ESTADO: EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM: DUPLA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE 300 A 400 GRAMAS. ROTULAGEM: CONFORME RDC ANVISA N° 727/2022 E RDC N° 429/2020. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. NOTA: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E CONFERÊNCIA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PELA NUTRICIONISTA MEDIANTE (AMOSTRA).	UN	200	12,83	2.566,00
35	<u>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE (200-400 G):</u> OBTIDO DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E	PCT	240	8,60	2.062,80



	<p>COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. REQUISITOS: SABORES DIVERSOS (COCO, CHOCOLATE OU LEITE VEGETAL); SEM RECHEIO E SEM COBERTURA; COM FORMATO REDONDO TIPO ROSQUINHA. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), AMIDO DE MILHO E AÇÚCAR; ISENTO DE LEITE DE ORIGEM ANIMAL. QUALIDADE: FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE 200 A 400 GRAMAS. ROTULAGEM: CONFORME RDC ANVISA N° 727/2022 E RDC N° 429/2020. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. NOTA: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E CONFERÊNCIA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PELA NUTRICIONISTA MEDIANTE (AMOSTRA).</p>				
36	<p><u>BISCOITO DOCE TIPO SEQUILHO SEM GLÚTEN (100-200 G):</u> OBTIDO DA MISTURA DE FARINHA SEM GLÚTEN, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. REQUISITOS: DIVERSOS SABORES, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. COMPOSIÇÃO: SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), AÇÚCAR E AROMA ARTIFICIAL. INTEGRIDADE: ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS</p>	PCT	50	13,40	670,00



	E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM POLIETILENO DE 100 A 200 GRAMAS. VALIDADE: MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. NOTA: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E CONFERÊNCIA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PELA NUTRICIONISTA MEDIANTE (AMOSTRA) .				
37	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE (300-400 G): OBTIDO DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO, AMIDO OU FÉCULA COM OUTROS INGREDIENTES, SUBMETIDOS A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO, SAL REFINADO, GORDURA VEGETAL (PREFERENCIALMENTE LIVRE DE GORDURA TRANS), AMIDO DE MILHO E LEITE DE COCO QUANDO O CASO. REQUISITOS: O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. INTEGRIDADE: ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. EMBALAGEM: DUPLA EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE 300 A 400 GRAMAS. ROTULAGEM: CONFORME RDC ANVISA Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. NOTA: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E CONFERÊNCIA DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PELA NUTRICIONISTA MEDIANTE (AMOSTRA) .	PC	180	11,72	2.110,19



<p>38</p>	<p>BOLO CASEIRO KG: BOLO CASEIRO (SABORES DIVERSOS): PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO, TIPO SIMPLES, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA. COMPOSIÇÃO: OBTIDO POR COZIMENTO ADEQUADO DE MASSA PREPARADA COM INGREDIENTES BÁSICOS (FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA E FERMENTO QUÍMICO). QUALIDADE: DEVE APRESENTAR MASSA MACIA, AERADA, BEM ASSADA E DE COR UNIFORME. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS CONFORME A VARIEDADE SOLICITADA (EX: LARANJA, MILHO, CENOURA, CHOCOLATE OU BAUNILHA). INTEGRIDADE: ISENTO DE FUNGOS (BOLORES), SUJIDADES OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À RDC ANVISA N° 263/2005 E À RDC N° 623/2022. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RÍGIDA OU SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECÍFICO, TRANSPARENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022, CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, ALERTAS DE "CONTÉM GLÚTEN" E "ALÉRGICOS", ALÉM DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: MÍNIMA DE 01 DIA NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE PADRÃO, PESAGEM E ANÁLISE SENSORIAL. AMOSTRA. O produto deverá ser confeccionado e entregue no dia marcado para análise das amostras.</p>	<p>KG</p>	<p>710</p>	<p>35,43</p>	<p>25.155,30</p>
------------------	--	-----------	------------	--------------	------------------



<u>39</u>	BOLO CONFEITADO E RECHEADO: BOLO TIPO ANIVERSÁRIO: MASSA BRANCA, COM RECHEIO, SENDO: BRIGADEIRO, BEIJINHO DE COCO, CHOCOLATE TRUFADO OU LEITE NINHO TRUFADO. COBERTURA: CHANTILLY, GANACHE, BRIGADEIRO OU GLACÊ REAL. O BOLO DEVERA ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS COM TAMPA. AMOSTRA. O produto deverá ser confeccionado e entregue no dia marcado para análise das amostras.	KG	850	72,10	61.287,80
<u>40</u>	BOMBOM: BOMBOM RECHEADO DE CASTANHA DE CAJU COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE COM 01 KG.	PCT	180	64,50	11.610,00
<u>41</u>	BOMBOM: BOMBOM RECHEADO COM CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE E COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO COM 1 KG.	PCT	105	66,00	6.930,00
<u>42</u>	BROCÓLIS KG: NINJA OU RAMOSO: VEGETAL DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, VIÇOSO E DE COLORAÇÃO VERDE ESCURA UNIFORME. INFRESCÊNCIAS (FLORES) COMPACTAS, LIMPAS, SEM SINAIS DE FLORAÇÃO (FLORES AMARELAS ABERTAS) OU PONTOS ESCUROS/OXIDADOS. TEXTURA E CONSISTÊNCIA FIRMES, LIVRE DE PODRIDÃO, PONTOS DE MOFO OU SINAIS DE MURCHAMENTO. INTEGRIDADE: OS TALOS E FLORES NÃO PODERÃO ESTAR GOLPEADOS OU DANIFICADOS. HIGIENE: ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS OU EMBALAGENS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO DO PRODUTO. CAPACIDADE SUGERIDA DE 15 KG (OU 12 MAÇOS) POR CAIXA. ENTREGA: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO EM TEMPERATURA	KG	100	14,39	1.438,67



	ADEQUADA PARA PRESERVAR O FRESCOR E A TURGIDEZ (FIRMEZA). DEVERÁ ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 69/2018 . ACONDICIONADO EM CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 15 KG . OBRIGATÓRIA A ETIQUETA DE RASTREABILIDADE COM NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (CNPJ/CPF/CGC-MAPA) CONFORME INC ANVISA/MAPA N° 02/2018 . PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO.				
43	<u>CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% (200 G):</u> PRODUTO OBTIDO PELA TRANSFORMAÇÃO EM PÓ DE AMÊNDOAS DE CACAU (THEOBROMA CACAO L.) LIMPAS, DESCASCADAS E TORRADAS. COMPOSIÇÃO: 100% CACAU EM PÓ SOLÚVEL. RIGOROSAMENTE SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, AROMATIZANTES, CORANTES, ESPESSANTES OU ADITIVOS. QUALIDADE: DEVE CONTER, NO MÍNIMO, 20% DE MANTEIGA DE CACAU (SOBRE A MATÉRIA SECA) E, NO MÁXIMO, 9% DE UMIDADE. ASPECTO DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COR MARROM-ESCURA E SABOR AMARGO CARACTERÍSTICO. ISENTO DE GLÚTEN. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES RDC ANVISA N° 715/2022 (CACAO E CHOCOLATE), RDC N° 263/2005 E RDC N° 623/2022 (MATÉRIAS ESTRANHAS). EMBALAGEM: PRIMÁRIA EM MATERIAL PLÁSTICO OU METALIZADO, ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 200 GRAMAS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022, COM	UN	550	35,31	19.420,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

	TABELA NUTRICIONAL E ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS (EX: "PODE CONTER LEITE/SOJA"). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).				
44	CAFÉ: CAFÉ, TORRADO E MOÍDO, PACOTE COM 500 GR. TRADICIONAL, EMPACOTADO TIPO À VÁCUO, COM CERTIFICADO DE PUREZA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC) OU LAUDOS EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS JUNTO AO MINISTÉRIO DA SAÚDE/AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, REDE BRASILEIRA DE LABORATÓRIOS ANALÍTICOS EM SAÚDE - REBLAS, OS QUAIS ESTÃO HABILITADOS A REALIZAR ENSAIOS EM PRODUTOS SUJEITOS À VIGILÂNCIA SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA: 60 DIAS NO ATO DA ENTREGA. (AMOSTRA).	UN	1.500	33,40	50.100,00
45	CALDO DE CARNE 114 G C/ 12 TABLETES.	CX	40	4,32	172,66
46	CALDO DE GALINHA 144 G C/ 12 TABLETES.	CX	40	4,11	164,40



<u>47</u>	CANELA DA CHINA EM RAMA 20 G: CANELA-DA-CHINA (Cinnamomum cassia) EM RAMA, OBTIDA DA CASCA DO ESPÉCIME GENUÍNO; EM FORMATO DE RAMAS OU TUBOS; DE COLORAÇÃO MARROM CLARO A MÉDIO; COM SABOR E ODOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS E FUNGOS. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA RDC ANVISA N° 716/2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 159/2022 OU NORMATIVAS POSTERIORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, CONTENDO 20 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER ROTULAGEM COMPLETA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUINDO AS REGRAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (RDC 429/2020). NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE SUA DATA DE FABRICAÇÃO E SUA DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL E A FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA) .	PC	85	4,93	419,33
<u>48</u>	CANELA EM PÓ 30 G.	PCT	40	4,39	175,73
<u>49</u>	CARNE BOVINA ALCATRA KG: CARNE CRUA, PROCEDENTE DE PARTE TRASEIRA, REGIÃO NOBRE, CARNE MACIA E SUCULENTA, COM SABOR EQUILIBRADO. BAIXO TEOR DE GORDURA, SENDO CONSIDERADA UMA CARNE MAGRA.	KG	30	52,97	1.589,00



50	<p>CARNE BOVINA RESFRIADA EM CUBOS KG: TIPO ACÉM. CARNE CRUA PROCEDENTE DE QUARTO DIANTEIRO DE BOVINOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. QUALIDADE: OBTIDA A PARTIR DOS CORTES ACÉM, DEVIDAMENTE APARADOS E APRESENTADOS EM CUBOS UNIFORMES DE APROXIMADAMENTE 2 CM A 3 CM DE LADO. TEOR DE GORDURA: MÁXIMO DE 5% (CINCO POR CENTO) DE GORDURA TOTAL. INTEGRIDADE: ISENTA DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS), ADITIVOS, PARASITAS, MIÚDOS, APONEVROSES, OSSOS, NERVOS, TENDÕES, COÁGULOS, SEBO, PELOS E SUJIDADES. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER AO DECRETO FEDERAL Nº 9.013/2017 (RIISPOA), PORTARIA MAPA Nº 448/2022 E DEMAIS NORMAS VIGENTES. OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.S.P. OU S.I.M./S.I.S.B.I. CONSERVAÇÃO: MANTIDA E TRANSPORTADA SOB RESFRIAMENTO CONSTANTE (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 7°C). EMBALAGEM: PACOTES DE ATÉ 2 KG, EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADOS MECANICAMENTE. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS Nº 429/2020 E Nº 727/2022, CONSTANDO DADOS DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA, PESAGEM E ANÁLISE SENSORIAL NO ATO DO RECEBIMENTO.</p>	KG	1050	38,99	40.936,03
-----------	--	----	------	-------	-----------



<u>51</u>	<p>CARNE BOVINA RESFRIADA EM ISCAS OU MANTA KG: TIPO COXÃO MOLE, PRODUTO OBTIDO DO CORTE DO COXÃO MOLE (QUARTO TRASEIRO), PROVENIENTE DE BOVINOS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. QUALIDADE: CARNE DE FIBRAS CURTAS E MACIAS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO E ODOR PRÓPRIO. APRESENTAÇÃO: PODE SER ENTREGUE EM PEÇAS INTEIRAS OU JÁ FRACIONADO EM ISCAS/TIRAS UNIFORMES, CONFORME NECESSIDADE. TEOR DE GORDURA: MÁXIMO DE 6% (SEIS POR CENTO) DE GORDURA TOTAL. INTEGRIDADE: DEVE ESTAR DEVIDAMENTE APARADO, ISENTO DE APONEVROSES (NERVOS), TENDÕES, OSSOS, COÁGULOS E GORDURA EXTERNA EXCESSIVA. RIGOROSAMENTE ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER AO DECRETO FEDERAL Nº 9.013/2017 (RIISPOA) E ÀS NORMAS DA ANVISA/MAPA. OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.S.P. OU S.I.M./S.I.S.B.I. CONSERVAÇÃO: MANTIDA E TRANSPORTADA SOB RESFRIAMENTO CONSTANTE (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 7°C). EMBALAGEM: PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA E RESISTENTE, COM PESO MÁXIMO DE 5 KG POR PACOTE. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS Nº 429/2020 E Nº 727/2022. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA E ANÁLISE SENSORIAL.</p>	KG	1150	41,98	48.280,79
<u>52</u>	<p>CARNE BOVINA RESFRIADA MOÍDA KG: TIPO PATINHO. CARNE CRUA PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO DE</p>	KG	2480	46,95	116.423,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

<p>BOVINOS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. COMPOSIÇÃO: OBTIDA EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DO CORTE PATINHO, DEVIDAMENTE APARADO. QUALIDADE: MOÍDA EM PROCESSO MECÂNICO ADEQUADO, COM NO MÁXIMO 5% (CINCO POR CENTO) DE GORDURA TOTAL. DEVE APRESENTAR COR VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, ODOR PRÓPRIO E TEXTURA SEMIFIRME. INTEGRIDADE: RIGOROSAMENTE ISENTA DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS), ADITIVOS, CORANTES, SUBSTÂNCIAS EXTENSORAS (SOJA/AMIDO), APONEVROSES, OSSOS, COÁGULOS E EXCESSO DE GORDURA. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER AO DECRETO FEDERAL N° 9.013/2017 (RIISPOA), À PORTARIA MAPA N° 724/2022 E ÀS NORMAS DA ANVISA. OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.S.P. OU S.I.M./S.I.S.B.I. CONSERVAÇÃO: MANTIDA E TRANSPORTADA SOB RESFRIAMENTO CONSTANTE (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C). EMBALAGEM: PRIMÁRIA EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, FECHADA MECANICAMENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 2 KG POR PACOTE. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO FRIGORÍFICO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA, PESAGEM E ANÁLISE SENSORIAL NO ATO DO RECEBIMENTO.</p>				
---	--	--	--	--



53	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS KG: TIPO PATINHO, CARNE CRUA PROCEDENTES DE QUARTO TRASEIRO DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, HUMANITARIAMENTE ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA TOTAL, ISENTA DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, APRESENTADA NO CORTE PATINHO, APARADA EM ISCAS COM LARGURA MÁXIMA DE 1 (UM) CENTÍMETRO, COM COMPRIMENTO MÁXIMO DE 5 (CINCO) CENTÍMETROS, SUBMETIDAS AO RESFRIAMENTO (0° A 7°C), LIVRE DE PARASITAS, MIÚDOS, APONEVROSES, PARTÍCULAS DE OSSOS, NERVOS, TENDÕES, COÁGULOS E DO EXCESSO DE GORDURA, SEBO, PELO, SUJIDADE E LARVA DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTO DE ADITIVOS, ISENTO DE SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO, MANIPULADA E EMBALADA, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS (Decreto Federal 9013/2017 - RIISPOA), RESFRIADA, CONTIDA EM PACOTES COM ATÉ 2 (dois) KG FECHADOS MECANICAMENTE, COM DEVIDOS REGISTROS (ALIMENTO/ RÓTULO), CONDIÇÕES DE ENTREGA E DEMAIS INFORMAÇÕES ADICIONAIS - CARNES E DERIVADOS, constantes no item 7.4. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E ENTREGA DIÁRIA. LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA (Portaria nº 05 de 08/11/1988 - SIPA/DIPOA (padronização dos cortes de carne bovina); Portaria nº 612, de 05/10/1989 - MA (aprovar o novo Sistema Nacional de Tipificação de</p>	KG	60	45,20	2.711,70
----	---	----	----	-------	----------



	Carcaças Bovinas, que com esta baixa, conforme normas anexas); Instrução Normativa nº 2, de 21/01/ 2020 - MAPA (nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para bovinos [...])				
<u>54</u>	CARNE SUÍNA RESFRIADA EM CUBOS (TIPO PERNIL): PRODUTO OBTIDO DO CORTE DO PERNIL SUÍNO, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. QUALIDADE: APARADA EM CUBOS UNIFORMES DE APROXIMADAMENTE 2 CM A 3 CM DE LADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA PRÓPRIA, TEXTURA FIRME E ODOR CARACTERÍSTICO. TEOR DE GORDURA: MÁXIMO DE 5% (CINCO POR CENTO) DE GORDURA TOTAL. INTEGRIDADE: ISENTA DE ADITIVOS, PARASITAS, MIÚDOS, APONEVROSES, OSSOS, NERVOS, TENDÕES, COÁGULOS, SEBO, PELOS E SUJIDADES. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER AO DECRETO FEDERAL Nº 9.013/2017 (RIISPOA), À NTA-3 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486/78 E ÀS NORMAS DA ANVISA/MAPA. OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.S.P. OU S.I.M./S.I.S.B.I. CONSERVAÇÃO: MANTIDA E TRANSPORTADA SOB RESFRIAMENTO CONSTANTE (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 7°C). EMBALAGEM: PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA E RESISTENTE, COM PESO MÁXIMO DE 5 KG POR PACOTE. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS Nº 429/2020 E Nº 727/2022, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO FRIGORÍFICO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE	KG	1.200	30,75	36.896,04



	DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA, PESAGEM E ANÁLISE SENSORIAL NO ATO DO RECEBIMENTO.				
<u>55</u>	CEBOLA KG: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TIPO BULBO. VARIEDADE: CASCA CORAL (AMARELA) OU BRANCA, DEVENDO APRESENTAR-SE BRILHANTE, SECA E ÍNTEGRA. CARACTERÍSTICAS: BULBOS COMPACTOS, FIRMES E BEM CURADOS. TAMANHO: PADRONIZADO, CLASSE 2 (DIÂMETRO TRANSVERSAL ENTRE 35 MM E 50 MM), COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. INTEGRIDADE: SEM SINAIS DE BROTAMENTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES OU CORTES. LIVRE DE MOFOS, PODRIDÃO OU MANCHAS ESCURAS INTERNAS. ESTADO DE MATURAÇÃO: FISIOLOGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA. HIGIENE: ISENTA DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA, APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, LOTE E DATA DE EMBALAGEM. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACOS TIPO REDE OU TELADOS, RESISTENTES E LIMPOS, CONTENDO ENTRE 1 KG A 5 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	1.360	7,16	9.737,60
<u>56</u>	CENOURA KG: CATEGORIA EXTRA A. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE BEM FORMADO, COM COLORAÇÃO LARANJA ACENTUADA E UNIFORME, POLPA TENRA, FIRME, LIMPA E FRESCA.	KG	600	7,48	4.486,50



	<p>TAMANHO: COMPRIMENTO ENTRE 16 CM A 20 CM, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. INTEGRIDADE: NÃO DEVE APRESENTAR PODRIDÃO SECA OU ÚMIDA, RAÍZES MURCHAS (DESIDRATADAS), LENHOSAS OU RACHADAS. QUALIDADE: AUSÊNCIA DE OMBRO VERDE OU ARROXEADO EM PROPORÇÃO SUPERIOR A 10% DA SUPERFÍCIE DA RAIZ. SEM INJÚRIAS POR PRAGAS, DOENÇAS OU DANOS MECÂNICOS. HIGIENE: PRODUTO LAVADO, LIVRE DE TERRA ADERENTE, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER AOS REQUISITOS DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 69/2018 E ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS DE 20 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (CNPJ/CPF/CGC-MAPA). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>				
57	<p>CHÁ MATE: CHÁ MATE NATURAL A GRANEL TOSTADO 250 GRAMAS (ERVA MATE, TOSTADO, COMPOSTO DE FOLHAS ETALOS DE ERVA MATE, ISENTO DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS E OUTROS MATERIAISESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO ATÓXICO HERMETICAMENTE FECHADO EM CAIXA DEPAPELÃO COM APROXIMADAMENTE 250 GRAMAS. ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COMVALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA). (AMOSTRA).</p>	UN	600	8,95	5.370,00
58	<p>CHANTILLY 1 LT.</p>	UN	40	28,73	1.149,06



<u>59</u>	CHEIRO VERDE (SALSINHA E CEBOLINHA) .	MÇ	70	7,51	525,70
<u>60</u>	CHIMICHURRI 15 GR.	PCT	50	7,82	391,16
<u>61</u>	CHOCOLATE EM PÓ 400 GRAMAS: COMPOSTO POR CACAU EM PÓ, AÇÚCAR, EMULSIFICANTE E AROMATIZANTE. SOLÚVEL, COM ASPECTO DE PÓ FINO E HOMOGÊNEO; SEM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA DE 400 GRAMAS . DEVE APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	PCT	105	9,66	1.013,95
<u>62</u>	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU (1 KG) : PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ COM AÇÚCARES. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER, NO MÍNIMO, 50% (CINQUENTA POR CENTO) DE SÓLIDOS DE CACAU. QUALIDADE: ASPECTO DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO MARROM-ESCURA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. LIVRE DE RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE ÀS RESOLUÇÕES RDC ANVISA Nº 264/2005 (CHOCOLATE E PRODUTOS DE CACAU), RDC Nº 429/2020 E RDC Nº 727/2022. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA (PLÁSTICA OU METALIZADA), RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL, COM DESTAQUE PARA A LISTA DE INGREDIENTES E ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS (EX: "PODE CONTER	PCT	130	32,37	4.207,67



	LEITE/SOJA"). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).				
63	CHUCHU: CATEGORIA EXTRA A. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE COM COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, TENRO E FIRME. QUALIDADE: AUSÊNCIA DE FIBROSIDADE (FRUTOS JOVENS) E SEM SINAIS DE BROTAMENTO. TAMANHO: MÉDIO, COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 250 G A 450 G, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. INTEGRIDADE: ISENTO DE MANCHAS NA CASCA E NO INTERIOR, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS (BATIDAS), FÍSICOS OU BIOLÓGICOS (PODRIDÃO/FUNGOS). HIGIENE: LIVRE DE SUJIDADES, TERRA ADERIDA E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER AOS REQUISITOS DE QUALIDADE DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 69/2018 E ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 22 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (CNPJ/CPF/CGC-MAPA). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	120	8,23	987,99



<u>64</u>	COCO EM FLOCOS INTEGRAL SEM AÇÚCAR (100 G): COCO EM FLOCOS INTEGRAL DESIDRATADO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA AMÊNDOA DO COCO (COCOS NUCIFERA L.) MADURO, DEVIDAMENTE DESPELICULADO, PROCESSADO TECNOLOGICAMENTE E DESIDRATADO. COMPOSIÇÃO: AMÊNDOA DE COCO. RIGOROSAMENTE SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E SEM CONSERVANTES. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR ASPECTO DE FLOCOS UNIFORMES, COR BRANCA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE IMPUREZAS, RANÇO, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS E LARVAS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À RDC ANVISA N° 263/2005 (PADRÃO DE QUALIDADE), RDC N° 429/2020 E RDC N° 623/2022 (MATÉRIAS ESTRANHAS). EMBALAGEM: PRIMÁRIA EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 100 GRAMAS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022, COM LISTA DE INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).	PC	410	7,48	3.068,15
<u>65</u>	COLORÍFICO (500 G): COLORÍFICO (CORANTE VEGETAL DE URUCUM): PRODUTO EM PÓ FINO E HOMOGÊNEO, OBTIDO PELA MISTURA DE PÓ DE SEMENTES DE URUCUM (BIXA ORELLANA L.) COM VEÍCULO AMILÁCEO (FUBÁ DE MILHO OU FARINHA DE MANDIOCA) E ADIÇÃO DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL.	PC	175	11,36	1.987,37



	<p>QUALIDADE: COLORAÇÃO VERMELHO INTENSO, ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. RIGOROSAMENTE ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER AOS PADRÕES DA RDC ANVISA N° 716/2022, INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 159/2022 E RDC ANVISA N° 623/2022. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500 GRAMAS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022, COM DESTAQUE PARA A LISTA DE INGREDIENTES E ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS (EX: "PODE CONTER SOJA" OU "CONTÉM MILHO/DERIVADOS"). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
<u>66</u>	<p>COUVE FLOR KG: VEGETAL DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO E VIÇOSO. CABEÇA GRAÚDA, COMPACTA, DE COLORAÇÃO BRANCA OU CREME UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, PONTOS PRETOS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO. TEXTURA FIRME E CONSISTÊNCIA DE VEGETAL RECENTEMENTE COLHIDO. INTEGRIDADE: LIVRE DE PODRIDÃO, DANOS MECÂNICOS OU SINAIS DE MURCHAMENTO. HIGIENE: ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS E OUTROS ANIMAIS. AS FOLHAS QUE ENVOLVEM A CABEÇA DEVEM ESTAR VERDES E FRESCAS (SE PRESENTES). EMBALAGEM:</p>	KG	100	16,63	1.663,33



	ACONDICIONADA EM CAIXAS HIGIENIZADAS OU EMBALAGENS ATÓXICAS QUE GARANTAM A PROTEÇÃO E VENTILAÇÃO DO PRODUTO. CAPACIDADE SUGERIDA DE 10 KG (OU 8 UNIDADES) POR CAIXA. ENTREGA: O PRODUTO DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA DE UMIDADE EXCESSIVA NAS INFRESCÊNCIAS. DEVERÁ ATENDER AOS REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 69/2018. ACONDICIONADO EM CAIXA COM PESO LÍQUIDO DE 10 KG (OU 8 UNIDADES). OBRIGATÓRIA A ETIQUETA DE RASTREABILIDADE COM NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (CNPJ/CPF/CGC-MAPA) CONFORME A INC ANVISA/MAPA N° 02/2018. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
<u>67</u>	<u>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO (KG)</u> : CORTES INTEIROS DE COXA E SOBRECOXA, COM OSSO E COM PELE, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. QUALIDADE: CARNE DE COLORAÇÃO AMARELO-ROSADA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME E ODOR PRÓPRIO. INTEGRIDADE: PRODUTO IN NATURA, RIGOROSAMENTE SEM ADIÇÃO DE SAL, TEMPEROS, SOLUÇÕES SALINAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUÍMICA (ADITIVOS). DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS LIMITES DE ABSORÇÃO DE ÁGUA CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 32/2010. CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO RÁPIDO (I.Q.F. OU BLOCO), TRANSPORTADO E MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR (TOLERÂNCIA MÁXIMA DE ATÉ -12°C NO ATO DA DESCARGA, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO).	KG	1.510	12,18	18.395,57



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

	<p>EMBALAGEM: PRIMÁRIA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E RESISTENTE (PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG); SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO E LACRADA. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022, CONTENDO CARIMBO DE INSPEÇÃO (S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I.), DADOS DO FABRICANTE, LOTE E DATAS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO HÁ NO MÁXIMO 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A TESTE DE DESCONGELAMENTO PARA VERIFICAÇÃO DE PESO LÍQUIDO E ABSORÇÃO DE ÁGUA.</p>				
68	<p><u>CRAVO-DA-ÍNDIA (10 G):</u> CRAVO-DA-ÍNDIA (BOTÃO FLORAL): PRODUTO CONSTITUÍDO PELOS BOTÕES FLORAIS SECOS DE SYZYGIVM AROMATICUM (L.) MERR. ET PERRY. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PARDO-ESCURA, CHEIRO E SABOR FORTES E CARACTERÍSTICOS (ACRE E PICANTE). CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 16%. DEVE APRESENTAR-SE INTEIRO, COM A "CABEÇA" (COROLA) PRESERVADA. INTEGRIDADE: ISENTO DE DETRITOS DO PRÓPRIO PRODUTO (CAULES E PEDÚNCULOS EM EXCESSO), MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À RDC ANVISA N° 722/2022 (ESPECIARIAS E TEMPEROS) E À RDC ANVISA N° 623/2022 (MATÉRIAS ESTRANHAS). EMBALAGEM: PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE LACRADO, CONTENDO</p>	PCT	20	6,60	131,90



	10 GRAMAS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022, CONTENDO NOME DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: MÍNIMA DE 06 MESES NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE SUPERIOR À METADE DO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM E ANÁLISE SENSORIAL.				
<u>69</u>	CRAVO-DA-ÍNDIA (20 G): CRAVO-DA-ÍNDIA (BOTÃO FLORAL): PRODUTO CONSTITUÍDO PELOS BOTÕES FLORAIS SECOS DE SYZYGIIUM AROMATICUM (L.) MERR. ET PERRY. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO PARDO-ESCURA, CHEIRO E SABOR FORTES E CARACTERÍSTICOS (ACRE E PICANTE). CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 16%. DEVE APRESENTAR-SE INTEIRO, COM A "CABEÇA" (COROLA) PRESERVADA. INTEGRIDADE: ISENTO DE DETRITOS DO PRÓPRIO PRODUTO (CAULES E PEDÚNCULOS EM EXCESSO), MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À RDC ANVISA N° 722/2022 (ESPECIARIAS E TEMPEROS) E À RDC ANVISA N° 623/2022 (MATÉRIAS ESTRANHAS). EMBALAGEM: PRIMÁRIA EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE LACRADO, CONTENDO 20 GRAMAS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022, CONTENDO NOME DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: MÍNIMA DE 06 MESES NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE SUPERIOR À METADE DO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A	UN	120	8,72	1.046,40



	VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM E ANÁLISE SENSORIAL.				
70	<p>CREME DE LEITE (200 G): CREME DE LEITE UHT (ULTRA ALTA TEMPERATURA): PRODUTO LÁCTEO OBTIDO A PARTIR DE CREME DE LEITE PADRONIZADO, HOMOGENEIZADO E ESTERILIZADO PELO PROCESSO UHT. COMPOSIÇÃO: CREME DE LEITE E ESTABILIZANTES AUTORIZADOS. QUALIDADE: TEOR MÍNIMO DE MATÉRIA GORDA DE 17% (DEZESSETE POR CENTO). DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍQUIDO CREMOSO, HOMOGENEO, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE CREME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À PORTARIA MAPA N° 146/1996, AO DECRETO N° 9.013/2017 (RIISPOA) E ÀS NORMAS DA ANVISA (RDC N° 727/2022 E RDC N° 429/2020). OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: CARTONADA ASSÉPTICA (LONGA VIDA) DE 200 GRAMAS, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE SELADA. ROTULAGEM: DEVE CONTER LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL COM ROTULAGEM FRONTAL E ADVERTÊNCIA "CONTÉM LEITE". VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).</p>	UN	520	4,60	2.390,28



<u>71</u>	CREME DE LEITE ZERO LACTOSE 200 G: CREME DE LEITE ZERO LACTOSE 200 G: CREME DE LEITE UHT (ULTRA ALTA TEMPERATURA). PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE CREME DE LEITE PADRONIZADO, COM ADIÇÃO DA ENZIMA LACTASE PARA HIDRÓLISE DA LACTOSE, ADICIONADO DE ESTABILIZANTES (EX: FOSFATO DISSÓDICO), HOMOGENEIZADO E ESTERILIZADO. DEVE APRESENTAR TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA DE 17% (DEZESSETE POR CENTO). PRODUTO LONGA VIDA, DISPENSANDO REFRIGERAÇÃO ANTES DA ABERTURA DA EMBALAGEM. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MAPA (PORTARIA N° 27/1996 E ALTERAÇÕES) E ANVISA (RDC N° 727/2022 E RDC N° 429/2020). ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA ASSÉPTICA DE 200 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA SOBRE ALERGÊNICOS (CONTÉM LEITE) E SEGUIR AS NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL. NA OCASIÃO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE TER PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE IGUAL OU SUPERIOR A 50% (CINQUENTA POR CENTO) DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA) .	UN	20	5,98	119,53
<u>72</u>	DOCE DE ABÓBORA C/ 20 UN: PRODUZIDO COM POLPA DE FRUTAS, AÇÚCAR, GLUCOSE E PECTINA. SEM GLÚTEN. FORMATO QUADRADO OU CORAÇÃO. EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 6 MESES A CONTAR DA DATA DE	PCT	80	27,73	2.218,00



	ENTREGA. CADA UNIDADE COM APROX. 22 GR.				
<u>73</u>	DOCE DE AMENDOIM C/20 UN: TIPO PÉ DE MOÇA: EMBALAGEM INTACTA, EMBRULHADOS INDIVIDUALMENTE, CADA UM CONTENDO NO MÍNIMO 50 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. PRODUTO COM VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR A 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	80	30,15	2.412,26
<u>74</u>	DOCE DE LEITE 400 G.	UN	20	10,30	206,00
<u>75</u>	DOCE DE LEITE C/ 50 UN: DOCE DE LEITE NAS SEGUINTEES ESPECIFICAÇÕES: INGREDIENTES: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, FARINHA DE TRIGO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E SAL; CONTÉM CONSERVANTE. EMBALAGEM INDIVIDUAL TABLETE COM 15 GRAMAS. EMBALAGEM FINAL COM 50 UN.	PCT	80	40,33	3.226,66
<u>76</u>	ESSENCIA DE BAUNILHA 30 ML.	UN	30	6,13	183,80
<u>77</u>	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO (300 G): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA POLPA DE TOMATES (SOLANUM LYCOPERSICUM) MADUROS, SÃOS E LIMPOS, POR PROCESSO DE CONCENTRAÇÃO ADEQUADO. COMPOSIÇÃO: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR COR VERMELHA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA PASTOSA, SABOR E ODORES PRÓPRIOS. LIVRE DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS (SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS). CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE À RDC ANVISA N° 722/2022, RDC N° 272/2005 E RDC N° 623/2022. EMBALAGEM: ORIGINAL DE FÁBRICA	UND	1.260	4,74	5.976,55



	<p>EM LATA OU SACHÊ (STAND-UP POUCH) DE 300 GRAMAS, HERMETICAMENTE FECHADA. SE EM LATA, NÃO DEVE APRESENTAR OXIDAÇÃO (FERRUGEM), AMASSADURAS OU ESTUFAMENTO. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022, COM TABELA NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
78	<p>FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN (500 G): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO GRÃO DE ARROZ (ORYZA SATIVA L.), POR PROCESSO DE MOAGEM TECNOLÓGICO ADEQUADO. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO E UNIFORME, COR BRANCA OU LEVEMENTE CREME, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, MOFO, INSETOS, SUJIDADES OU QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS. CERTIFICAÇÃO: OBRIGATORIAMENTE ISENTA DE GLÚTEN, COM PROCESSAMENTO EM LINHA SEGREGADA. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À RDC ANVISA N° 263/2005 (PADRÃO DE QUALIDADE), RDC N° 429/2020, RDC N° 727/2022 E RDC N° 623/2022 (MATÉRIAS ESTRANHAS). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTE DE 500 G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO. ROTULAGEM: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO "NÃO CONTÉM GLÚTEN" EM DESTAQUE</p>	PCT	20	9,14	182,86



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

	E VISÍVEL NA EMBALAGEM, ALÉM DA TABELA NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).				
79	FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN (500 G) : PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO GRÃO DE AVEIA (AVENA SATIVA L.), POR PROCESSO DE MOAGEM TECNOLÓGICO ADEQUADO. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO E UNIFORME, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, RANÇO OU MOFO. ISENTA DE INSETOS, SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. CERTIFICAÇÃO: O PRODUTO DEVE SER RIGOROSAMENTE ISENTO DE GLÚTEN, PROCESSADO EM LINHA DE PRODUÇÃO SEGREGADA PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES RDC ANVISA N° 263/2005 (PADRÃO DE QUALIDADE), RDC N° 623/2022 (MATÉRIAS ESTRANHAS), RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTE DE 500 G, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO. ROTULAGEM: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO "NÃO CONTÉM GLÚTEN" EM DESTAQUE E AS ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EX: "ALÉRGICOS: PODE CONTER..." SE HOVER RISCO DE OUTROS GRÃOS). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE	PC	20	16,99	339,80



	DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA) .				
80	FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA 500 G: FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA, TIPO BIJU. CLASSIFICAÇÃO: GRUPO FARINHA DE MANDIOCA SECA, CLASSE BRANCA OU AMARELA, TIPO 1. OBTIDA A PARTIR DAS RAÍZES DE MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA CRANTZ) SADIAS, LIMPAS E DEVIDAMENTE PROCESSADAS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE EM FORMA DE FLOCOS IRREGULARES, CROCANTES, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, FUNGOS, PARASITAS E LARVAS. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 52/2011 E RDC ANVISA N° 263/2005. EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PESANDO 500 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LOTE, DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E SEGUIR A RDC 429/2020 (ROTULAGEM NUTRICIONAL). NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL E A FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA) .	PC	300	8,77	2.630,01



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

81	<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA 500 G: FARINHA DE MILHO FLOCADA, OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO (ZEA MAYS L.) SADIOS, DEVIDAMENTE LIMPOS E DESGERMINADOS. APRESENTANDO-SE EM FLOCOS IRREGULARES, CARACTERÍSTICOS; DE COLORAÇÃO AMARELO VIVO; COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. PRODUTO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS, PARASITAS E LARVAS. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA RDC ANVISA N° 263/2005 E INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 61/2011. EMBALAGEM EM POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PESANDO 500 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR A RDC 429/2020 (ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL) E A RDC 727/2022 (ALÉRGENOS). NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL E A FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>	PCT	20	5,95	119,06
82	<p>FARINHA DE TRIGO 1 KG: FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (PACOTE 1 KG): PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA MOAGEM DO GRÃO DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L.), LIMPO E DESGERMINADO. CLASSIFICAÇÃO: TIPO 1 (ESPECIAL), SEM ADIÇÃO DE FERMENTO. ENRIQUECIMENTO: DEVE SER OBRIGATORIAMENTE ENRIQUECIDA</p>	KG	950	5,14	4.883,00



	<p>COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME A RDC N° 665/2022 DA ANVISA. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO DE PÓ FINO, COLORAÇÃO BRANCA OU CREME UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, INSETOS OU DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. UMIDADE MÁXIMA DE 15%. EMBALAGEM: PRIMÁRIA EM PAPEL RESISTENTE OU PLÁSTICO ATÓXICO, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 727/2022, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E ALERTA DE ALÉRGENOS ("CONTÉM GLÚTEN"). NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL E A FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
<u>83</u>	<p>FEIJÃO COMUM CARIOQUINHA TIPO 1 (1 KG): FEIJÃO COMUM (PHASEOLUS VULGARIS L.), GRUPO I, CLASSE CORES, VARIEDADE CARIOQUINHA. REQUISITOS: TIPO 1, DE SAFRA RECENTE (GRÃOS NOVOS). QUALIDADE SENSORIAL: GRÃOS MADUROS, LIMPOS, SECOS, COM ASPECTO BRILHANTE E LISO. COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA (FUNDO CLARO COM RAJADOS MARRONS), SEM SINAIS DE ESCURECIMENTO POR OXIDAÇÃO. INTEGRIDADE: MÍNIMO DE 95% DE GRÃOS INTEIROS. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS, PARASITAS (CARUNCHOS) OU UMIDADE EXCESSIVA. DEVE SER DE MARCA</p>	PCT	1.530	10,01	15.315,30



	RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. PADRÕES LEGAIS: EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 12/2018 E RDC ANVISA N° 727/2022. EMBALAGEM: POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. NOTA: SUJEITO A CONFERÊNCIA DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (TESTE DE COZIMENTO E (AMOSTRA)).				
84	FEIJÃO PRETO TIPO 1 (1 KG): FEIJÃO PRETO (PHASEOLUS VULGARIS L.), CLASSE PRETO, GRUPO I. REQUISITOS: TIPO 1, NOVO, DE SAFRA RECENTE E PRIMEIRA QUALIDADE. CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS. QUALIDADE SENSORIAL: GRÃOS MADUROS, LIMPOS, SECOS, COM COR, TAMANHO E FORMATO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. INTEGRIDADE: ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS, FERMENTADOS, ARDIDOS, IMATUROS OU QUEIMADOS. LIVRE DE MATERIAIS ESTRANHOS, SUJIDADES E PEDRAS. DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. PADRÕES LEGAIS: EM CONFORMIDADE COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 12/2018, RDC ANVISA N° 429/2020 E RDC N° 727/2022. EMBALAGEM: PLÁSTICA DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE	PCT	100	10,28	1.028,25



	FABRICAÇÃO. NOTA: SUJEITO A CONFERÊNCIA DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (COZIMENTO E AMOSTRA).				
85	FERMENTO BIOLÓGICO 10 G.	UN	200	1,91	382,00
86	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO (KG): FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO: PRODUTO CONSTITUÍDO DE LEVEDURAS DA ESPÉCIE SACCHAROMYCES CEREVISIAE, OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE MICRORGANISMOS AUTORIZADOS. COMPOSIÇÃO: LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISIAE) E ÁGUA. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR-SE EM MASSA COMPACTA, HOMOGENEA, DE COLORAÇÃO CREME UNIFORME, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS (LIGEIRAMENTE ACETINADO). NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, MOFOS OU ODOR DE PUTREFAÇÃO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 75% E TEOR MÁXIMO DE CINZAS DE 5%. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA INTERMINISTERIAL MAPA/ANVISA N° 211/2023. TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: DEVE SER MANTIDO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C), EM VEÍCULO EQUIPADO COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA, ATÓXICA E RESISTENTE, PESANDO 1 KG OU EM BLOCOS DE 500 G (CONFORME PADRÃO DE MERCADO). ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCE N° 429/2020 E N° 727/2022 (ALÉRGENOS). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO	KG	10	32,90	329,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

	SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA E ANÁLISE SENSORIAL NO ATO DA ENTREGA.				
<u>87</u>	FERMENTO QUÍMICO 250 G: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. PRODUTO FORMADO POR SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE, PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. COMPOSIÇÃO DE ACORDO COM A RDC ANVISA N° 723/2022. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE EM PÓ FINO, BRANCO E HOMOGÊNEO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA (LATA OU POTE) HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 250 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR A RDC N° 429/2020 (ROTULAGEM NUTRICIONAL) E A RDC N° 727/2022 (ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS E GLÚTEN). NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	UN	190	12,43	2.361,07
<u>88</u>	FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO (KG): OBTIDO DE CORTES ÍNTEGROS, SEM OSSO, SEM PELE E RIGOROSAMENTE SEM CARTILAGENS OU APONEUROSES. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. QUALIDADE: COR AMARELO-ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E ODORE PRÓPRIO. INTEGRIDADE: PRODUTO IN NATURA, RIGOROSAMENTE	KG	1540	21,16	32.591,48

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000
e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



	<p>SEM ADIÇÃO DE SAL, TEMPEROS, SOLUÇÕES SALINAS, MARINADAS OU QUAISQUER ADITIVOS QUE ELEVEM O TEOR DE ÁGUA NO PRODUTO. DEVE ATENDER AOS LIMITES DE ABSORÇÃO DE ÁGUA CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 32/2010. CONSERVAÇÃO: MANTIDO E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR, EM VEÍCULO REFRIGERADO COM EQUIPAMENTO DE FRIO EM PLENO FUNCIONAMENTO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E RESISTENTE (PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG); SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO E LACRADA. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022, CONTENDO CARIMBO DO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I., DADOS DO FABRICANTE, LOTE E DATAS. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, TESTE DE DESCONGELAMENTO PARA VERIFICAÇÃO DE PESO LÍQUIDO E ANÁLISE SENSORIAL.</p>				
89	<p><u>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO (KG):</u> CORTES INTEIROS DE PEITO, SEM PELE, SEM OSSO E SEM CARTILAGENS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL. QUALIDADE: CARNE DE COLORAÇÃO AMARELO-ROSADA, CONSISTÊNCIA FIRME E ODOR PRÓPRIO. INTEGRIDADE: PRODUTO IN NATURA, RIGOROSAMENTE SEM ADIÇÃO DE SAL, TEMPEROS, SOLUÇÕES SALINAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA QUÍMICA (ADITIVOS). DEVE ATENDER AOS</p>	KG	1.680	23,17	38.920,05



	<p>LIMITES DE ABSORÇÃO DE ÁGUA POR IMERSÃO CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 32/2010.</p> <p>CONSERVAÇÃO: CONGELAMENTO RÁPIDO, TRANSPORTADO E MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR (TOLERÂNCIA MÁXIMA DE ATÉ -12°C NO ATO DA DESCARGA, DESDE QUE NÃO HAJA SINAIS DE DESCONGELAMENTO). EMBALAGEM: PRIMÁRIA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E RESISTENTE (PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1 KG); SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO E LACRADA. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022, CONTENDO CARIMBO DO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I., DADOS DO FABRICANTE, LOTE E DATAS. VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO HÁ NO MÁXIMO 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A TESTE DE DESCONGELAMENTO PARA VERIFICAÇÃO DE PESO LÍQUIDO E ABSORÇÃO DE ÁGUA.</p>				
<u>90</u>	<p><u>FILE DE TILÁPIA CONGELADO SEM ESPINHA (KG):</u> FILE DE TILÁPIA (OREOCHROMIS NILOTICUS): PRODUTO OBTIDO DE PEIXES SÃOS, LIMPOS, DESPIGMENTADOS, SEM PELE E RIGOROSAMENTE SEM ESPINHAS. CONSERVAÇÃO: CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO (I.Q.F.), TRANSPORTADO E MANTIDO EM TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR COR BRANCO-ROSADA, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. TEXTURA FIRME APÓS O DESCONGELAMENTO. ISENTO DE SINAIS DE RANCIDEZ, QUEIMAÇÃO</p>	KG	670	51,02	34.185,61



	<p>PELO FRIO (FREEZER BURN) OU MANCHAS ESTRANHAS. GLACEAMENTO: O PERCENTUAL DE CAMADA DE GELO EXTERNA NÃO DEVE EXCEDER 12% DO PESO LÍQUIDO. A PERDA MÁXIMA POR DEGELO NÃO DEVE ULTRAPASSAR 20%, CONFORME A PORTARIA SDA/MAPA N° 623/2022. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER AO DECRETO N° 9.013/2017 (RIISPOA) E À RDC ANVISA N° 724/2022. OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: PACOTES DE 1 KG A 5 KG, EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE SELADO. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022, CONTENDO NOME CIENTÍFICO, MÉTODO DE PRODUÇÃO E TABELA NUTRICIONAL. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE PESO LÍQUIDO (PESAGEM APÓS DESCONGELAMENTO/DRENAGEM) E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).</p>				
91	<p>FLOCÃO DE MILHO 500 GRAMAS: FLOCÃO DE MILHO 500 GR, FEITO COM MILHO INTEGRAL, SEM ADITIVOS CONSERVANTES ARTIFICIAIS, COM COR AMARELO CLARO E SABOR: SABOROSO E LIGEIRAMENTE DOCE E COM A TEXTURA: FINO E SOLTA, DEVEM ESTAR ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, LARVAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. DEVE APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>	PCT	30	4,90	147,00



92	FUBÁ DE MILHO (500 G): PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM E PENEIRAMENTO DO GRÃO DE MILHO (ZEA MAYS L.), DEGRAVINADO OU INTEGRAL. REQUISITOS: ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO CONFORME RDC ANVISA N° 665/2022. CLASSIFICAÇÃO: TIPO 1. QUALIDADE SENSORIAL: COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, ASPECTO DE PÓ GRANULOSO FINO, UNIFORME E SECO. ODORE E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE RANÇO OU FERMENTAÇÃO. INTEGRIDADE: LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS (CARUNCHOS), LARVAS, MATÉRIAS TERROSAS OU CORPOS ESTRANHOS. DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. PADRÕES LEGAIS: EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MAPA, RDC ANVISA N° 727/2022 E RDC N° 429/2020. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO (POLIETILENO) ATÓXICO, RESISTENTE, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. NOTA: SUJEITO A CONFERÊNCIA DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).	PCT	255	5,05	1.286,90
93	GELATINA EM PÓ 20 GR.	UN	230	2,06	473,80
94	GELATINA INCOLOR 24 GR.	UN	100	4,59	459,00
95	GOIABA: VARIEDADE DE POLPA VERMELHA, CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS. TAMANHO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 150 G A 250 G (COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA). QUALIDADE	KG	370	10,39	3.843,07



	<p>SENSORIAL: POLPA FIRME, AROMA E SABOR PRÓPRIOS E INTENSOS, CASCA COM COLORAÇÃO VERDE-AMARELADA.</p> <p>ESTADO DE MATURAÇÃO: FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, NO PONTO DE MATURAÇÃO QUE PERMITA O CONSUMO IMEDIATO OU EM CURTO PRAZO, SUPORTANDO A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE.</p> <p>INTEGRIDADE: FRUTOS ÍNTEGROS, FIRMES, SEM GOLPES, RACHADURAS OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA. HIGIENE: ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES E, OBRIGATORIAMENTE, LIVRE DE PICADAS DE INSETOS, PARASITAS OU LARVAS (LIVRE DE INFESTAÇÕES).</p> <p>EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS HIGIENIZADAS, EM CAMADAS ÚNICAS OU PROTEGIDAS PARA EVITAR O ESMAGAMENTO, DE MATERIAL ATÓXICO QUE NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AO PRODUTO. ACONDICIONADA EM CAIXAS DE APROXIMADAMENTE 2 KG (CONTENDO CERCA DE 12 A 15 UNIDADES), EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO QUE NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR AO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE (INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA), APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR OU UNIDADE DE CONSOLIDAÇÃO (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.</p>				
96	GOIABADA 500 GR.	UN	50	8,32	415,83



<u>97</u>	GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA (TAPIOCA) 500 G: PRODUTO OBTIDO PELA HIDRATAÇÃO DO AMIDO DE MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA) COM ÁGUA. REQUISITOS: APRESENTAÇÃO EM GRANULAÇÃO FINA E UNIFORME, COLORAÇÃO BRANCA ALVA, LIVRE DE PONTOS ESCUROS OU SUJIDADES. QUALIDADE SENSORIAL: ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS. COMPOSIÇÃO: DEVE SER PRONTA PARA O PREPARO EM FRIGIDEIRA, SEM NECESSIDADE DE PENEIRAR. REQUISITOS LEGAIS: ISENTO DE CONSERVANTES OU ACIDULANTES FORTES, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E MAPA. ROTULAGEM: CONFORME RDC ANVISA N° 727/2022 E RDC N° 429/2020, COM DESTAQUE OBRIGATÓRIO PARA "NÃO CONTÉM GLÚTEN". EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO DE 500 G, COM FECHAMENTO HERMÉTICO OU A VÁCUO, RESISTENTE AO TRANSPORTE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. NOTA: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA) .	PCT	20	10,04	200,86
<u>98</u>	GRANULADO COLORIDO 500 GR.	PCT	30	17,58	527,30
<u>99</u>	GRANULADO DE CHOCOLATE 500 GR.	PCT	30	17,45	523,40
<u>100</u>	HAMBÚRGUER BOVINO ARTESANAL KG: PRODUTO CÁRNEO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA E/OU SEGUNDA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS. COMPOSIÇÃO: CARNE BOVINA E TEMPEROS NATURAIS (ALHO, CEBOLA, SAL E ESPECIARIAS NATURAIS). RIGOROSAMENTE PROIBIDA A ADIÇÃO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA	KG	80	34,00	2.720,00



	<p>(CMS), PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, CONSERVANTES QUÍMICOS, CORANTES OU AMIDOS. QUALIDADE: MOLDADO EM FORMA CIRCULAR ACHATADA, COM PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 80 G OU 150 G. O TEOR DE GORDURA NÃO DEVE EXCEDER 15%, GARANTINDO A SUCULÊNCIA SEM PERDA EXCESSIVA NO COZIMENTO. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 20/2000, AO DECRETO N° 9.013/2017 (RIISPOA) E ÀS NORMAS MICROBIOLÓGICAS DA IN ANVISA N° 161/2022. OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. CONSERVAÇÃO: ENTREGUE CONGELADO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO OU RECONGELAMENTO. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TERMOSSOLDADO, PESANDO 1 KG OU CONFORME CONVENIÊNCIA. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022, COM TABELA NUTRICIONAL E LISTA DE INGREDIENTES. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, PESAGEM E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).</p>				
101	<p>INHAME KG: INHAME (DIOSCOREA SPP.), CATEGORIA EXTRA A. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME. INTEGRIDADE: DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE ENFERMIDADES, DANOS MECÂNICOS (RACHADURAS OU CORTES), PERFURAÇÕES POR INSETOS OU SINAIS DE BROTAMENTO.</p>	KG	125	14,44	1.805,41



	<p>QUALIDADE SENSORIAL: ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE; CASCA ÍNTEGRA, POLPA BRANCA OU AMARELADA E ASPECTO FRESCO (SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO/MURCHA). HIGIENE: LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL E TERRA ADERIDA. PADRÕES LEGAIS: O PRODUTO DEVE ATENDER AOS REQUISITOS DE QUALIDADE DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 69/2018 E ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM QUE GARANTA A PROTEÇÃO DO PRODUTO (CAIXAS OU SACOS PLÁSTICOS TIPO REDE), DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS, LIMPOS E RESISTENTES. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (CNPJ/CPF/CGC-MAPA). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>				
<u>102</u>	<p><u>IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO (800 G A 1000 G):</u> PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA DO LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL, POR MEIO DA AÇÃO DE CULTURAS LÁCTEAS ESPECÍFICAS (LACTOBACILLUS BULGARICUS E STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS). COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, FERMENTO LÁCTEO, POLPA DE FRUTA E CORANTES NATURAIS. RIGOROSAMENTE PROIBIDA A SUBSTITUIÇÃO POR "BEBIDA LÁCTEA" OU PRODUTOS QUE CONTENHAM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE. QUALIDADE: ASPECTO LÍQUIDO VISCOZO, HOMOGÊNEO E CREMOSO. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS CONFORME A VARIEDADE (MORANGO, COCO,</p>	UN	3.610	9,73	35.125,30



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

	FRUTAS, ETC.). LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 46/2007 E AO DECRETO N° 9.013/2017 (RIISPOA). OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: GARRAFA PLÁSTICA (POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE) ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO ENTRE 800 G A 1000 G. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022, COM TABELA NUTRICIONAL E ALERTA "CONTÉM LEITE". TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: EM VEÍCULO REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C). VALIDADE: MÍNIMA DE 24 DIAS NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE SUPERIOR À METADE DO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).				
<u>103</u>	IOGURTE DESNATADO MORANGO ZERO LACTOSE (170 G): IOGURTE DESNATADO SABOR MORANGO ZERO LACTOSE: PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO LÁCTICA DO LEITE DESNATADO, ADICIONADO DE ENZIMA LACTASE PARA HIDRÓLISE DA LACTOSE. COMPOSIÇÃO: LEITE DESNATADO E/OU LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, PREPARADO DE MORANGO (POLPA DE FRUTA), FERMENTOS LÁCTEOS ESPECÍFICOS E ENZIMA LACTASE. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES. PODENDO CONTER EDULCORANTES E CORANTES NATURAIS (EX: CARMIM OU URUCUM) AUTORIZADOS. QUALIDADE: ASPECTO CREMOSO, COLORAÇÃO ROSADA HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR	UN	400	3,92	1.569,32



	<p>CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER AO DECRETO FEDERAL N° 9.013/2017 (RIISPOA), INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 46/2007 E ÀS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022. OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE LACRADO E ÍNTEGRO, COM PESO LÍQUIDO DE 170 G. ROTULAGEM: DEVE CONTER AS EXPRESSÕES "ZERO LACTOSE" E "ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES", ALÉM DA ADVERTÊNCIA "ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE". TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: EM VEÍCULO REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 7°C). VALIDADE: MÍNIMA DE 20 DIAS NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE SUPERIOR À METADE DO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).</p>				
104	<p><u>IOGURTE NATURAL INTEGRAL - SEM AÇÚCAR (150 G A 170 G):</u> PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO BIOLÓGICA DO LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL, POR MEIO DA AÇÃO DE CULTURAS LÁCTEAS ESPECÍFICAS (LACTOBACILLUS BULGARICUS E STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS). COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTOS LÁCTEOS. RIGOROSAMENTE ISENTO DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ADOÇANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES OU ESPESSANTES (AMIDOS/GOMAS). QUALIDADE:</p>	UN	535	4,18	2.233,62



	<p>ASPECTO CREMOSO, HOMOGÊNEO E CONSISTENTE. COR BRANCA OU CREME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS (LEVEMENTE ÁCIDO). LIVRE DE SUJIDADES, FUNGOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 46/2007 E AO DECRETO N° 9.013/2017 (RIISPOA). OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO ATÓXICO, LACRADO HERMETICAMENTE E ÍNTEGRO, COM PESO LÍQUIDO ENTRE 150 G A 170 G. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020, N° 727/2022 E N° 717/2022, COM TABELA NUTRICIONAL E ALERTA "CONTÉM LEITE". TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: EM VEÍCULO REFRIGERADO COM TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C. VALIDADE: MÍNIMA DE 24 DIAS NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE SUPERIOR À METADE DO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).</p>				
<u>105</u>	<p>KETCHUP 3,4 KG: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE POLPA DE TOMATE (SOLANUM LYCOPERSICUM), ADICIONADO DE AÇÚCARES, VINAGRE, SAL E ESPECIARIAS. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR ASPECTO SEMILÍQUIDO, TEXTURA HOMOGÊNEA, COR VERMELHA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS QUE ALTEREM A COR NATURAL DO TOMATE. NÃO DEVE APRESENTAR SEPARAÇÃO DE FASES (SORO) OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MATÉRIAS ESTRANHAS.</p>	GL	2	25,78	51,56



	CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVE ATENDER À RDC N° 722/2022, RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, COM PESO LÍQUIDO DE 3,4 KG. ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, TABELA NUTRICIONAL E ALERTA DE ALÉRGENOS (EX: "PODE CONTER SOJA/MOSTARDA"). VALIDADE: MÍNIMA DE 06 MESES NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM E ANÁLISE SENSORIAL POR AMOSTRAGEM.				
<u>106</u>	KETCHUP 400 GR: MOLHO DE TOMATE (KETCHUP) DA MARCA HELMANTS, FEITO COM TOMATES FRESCOS E INGREDIENTES SELECIONADOS, EMBALADO EM GARRAFA DE PLÁSTICO, COM PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES, ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.	UN	60	10,88	652,99
<u>107</u>	KIWI: CATEGORIA EXTRA A. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE INTEIRO, SÃO E LIMPO. CARACTERÍSTICAS: POLPA FIRME (NÃO AMOLECIDA), CASCA ÍNTEGRA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. QUALIDADE SENSORIAL: SABOR E ODORES PRÓPRIOS, GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE, CHEGANDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS AO CONSUMO. INTEGRIDADE: ISENTO DE ENRUGAMENTO, RACHADURAS, MANCHAS, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA	KG	100	18,67	1.866,67



	<p>OU MECÂNICA, PARASITAS E ENFERMIDADES. HIGIENE: LIVRE DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE (INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA). EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE PAPELÃO RESISTENTE, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E LIMPEZA. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.</p>				
108	<p>LANCHE NATURAL (TIPO SANDUÍCHE): LANCHE NATURAL (TIPO SANDUÍCHE): PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO, PREPARADO COM INGREDIENTES FRESCOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE. COMPOSIÇÃO MÍNIMA POR UNIDADE: 01 UNIDADE DE PÃO TIPO FRANCÊS (50 G); 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO (MÍNIMO 15 G); 01 FATIA DE QUEIJO MUSSARELA (MÍNIMO 15 G); VEGETAIS (ALFACE E TOMATE) PREVIAMENTE HIGIENIZADOS EM SOLUÇÃO CLORADA; E PATÊ DE CENOURA (PREPARADO COM CENOURA RALADA E MAIONESE INDUSTRIALIZADA). QUALIDADE: OS INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL DEVEM POSSUIR REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. O LANCHE DEVE APRESENTAR ASPECTO, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, LIVRE DE QUAISQUER SINAIS DE ALTERAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONFORMIDADE LEGAL: O FORNECEDOR DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE À RDC ANVISA N° 216/2004 (BOAS PRÁTICAS PARA</p>	UN	6.800	7,51	51.045,56



	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO). EMBALAGEM: INDIVIDUAL, HERMETICAMENTE FECHADA (FILME PLÁSTICO ATÓXICO OU EMBALAGEM PRÓPRIA), CONTENDO ETIQUETA COM DATA DE FABRICAÇÃO, HORÁRIO E PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTE: DEVERÁ SER EFETUADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS HIGIENIZADAS QUE MANTENHAM A TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (ENTRE 1°C E 7°C) ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. VALIDADE: MÁXIMA DE 24 HORAS SOB REFRIGERAÇÃO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DO RECEBIMENTO (AMOSTRAGEM E TEMPERATURA). AMOSTRA. O produto deverá ser confeccionado e entregue no dia marcado para análise das amostras.				
<u>109</u>	LARANJA PÊRA KG: FRUTA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COLORAÇÃO ALARANJADA, COLHIDA NO ESTÁGIO DE MATUREZA ADEQUADO (NÃO VERDE E NEM PASSADA), POLPA FIRME, CASCA INTEIRA, LIVRE DE DANOS FÍSICOS, CORTES, RACHADURAS, DOENÇAS E PODRIDÃO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA.	KG	40	4,36	174,53
<u>110</u>	LEITE CONDENSADO 395 GR. (AMOSTRA).	UN	310	8,02	2.485,17
<u>111</u>	LEITE EM PÓ INTEGRAL (400 G): LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E FLUIDO, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS (A, C E D) E FERRO. ADIÇÃO DE EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA PARA INSTANTANEIZAÇÃO. QUALIDADE: TEOR DE GORDURA LÁCTEA MÍNIMO DE 26% P/P. DEVE	UN	1.040	20,52	21.337,36



	<p>APRESENTAR ASPECTO DE PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS QUE NÃO SE DESFAÇAM COM LEVE PRESSÃO, COLORAÇÃO BRANCO-CREME E SABOR CARACTERÍSTICOS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 76/2018, À PORTARIA MAPA N° 146/1996 E AO DECRETO FEDERAL N° 9.013/2017 (RIISPOA). OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA (SACO OU LATA) DE 400 GRAMAS, HERMÉTICA, RESISTENTE E ATÓXICA. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC ANVISA N° 429/2020 E RDC N° 727/2022, CONTENDO ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS ("CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA"). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
<u>112</u>	<p><u>LEITE INTEGRAL UHT 1 L:</u> LEITE INTEGRAL UHT (ULTRA ALTA TEMPERATURA): PRODUTO OBTIDO DE LEITE DE VACA SADIA, HOMOGENEIZADO E SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO ENTRE 130°C E 150°C POR POUCOS SEGUNDOS, COM ADIÇÃO DE ESTABILIZANTES PERMITIDOS (EX: CITRATO DE SÓDIO E FOSFATOS). QUALIDADE: TEOR MÍNIMO DE GORDURA DE 3,0%. DEVE APRESENTAR COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, LÍQUIDO HOMOGENEO E ISENTO DE GRUMOS OU DEPÓSITOS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS</p>	L	3400	6,83	23.222,00



	<p>PADRÕES DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 76/2018 E AO DECRETO FEDERAL N° 9.013/2017 (RIISPOA). OBRIGATÓRIO REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ASSÉPTICA (CAIXA LONGA VIDA) DE 01 LITRO, HERMETICAMENTE FECHADA, ÍNTEGRA E SEM AMASSAMENTOS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020, N° 727/2022 E IN N° 75/2020, COM TABELA NUTRICIONAL E ADVERTÊNCIA "CONTÉM LEITE". VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
<u>113</u>	<p><u>LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1 L:</u> LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO, OBTIDO DO LEITE CRU CONFORME PADRÕES DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 76/2018. CLASSIFICAÇÃO: INTEGRAL (MÍNIMO DE 3% DE GORDURA). CARACTERÍSTICAS: LÍQUIDO BRANCO OPALESCENTE, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE CONSERVANTES, RECONSTITUINTES DE DENSIDADE, NEUTRALIZANTES DE ACIDEZ OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA À SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. REGISTRO: OBRIGATÓRIO REGISTRO ATIVO NO S.I.F., S.I.E./SISP OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE LACRADO, CONTENDO 1 LITRO. ROTULAGEM: CONFORME RDC</p>	L	3500	7,49	26.215,00



	<p>ANVISA N° 727/2022, CONTENDO DATA DE ENVASE, VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: DEVE SER TRANSPORTADO E MANTIDO EM VEÍCULO REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 4°C A 7°C). VALIDADE: MÍNIMA DE 04 (QUATRO) DIAS NO ATO DA ENTREGA. NOTA: PRODUTO SUJEITO A CONFERÊNCIA DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).</p>				
<u>114</u>	<p>LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE 1 L: LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE UHT (ULTRA ALTA TEMPERATURA). PRODUTO OBTIDO DE LEITE DE VACA, PADRONIZADO E HOMOGENEIZADO. PROCESSO: SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO UHT COM ADIÇÃO DE ENZIMA LACTASE PARA HIDRÓLISE DA LACTOSE. CLASSIFICAÇÃO: SEMIDESNATADO (TEOR DE GORDURA ENTRE 0,6% A 2,9%). COMPOSIÇÃO: LEITE, ENZIMA LACTASE E ESTABILIZANTES PERMITIDOS (TRIFOSFATO, CITRATO, MONOFOSFATO OU DIFOSFATO DE SÓDIO). DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. PADRÕES LEGAIS: DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 76/2018. ROTULAGEM: CONFORME RDC ANVISA N° 429/2020, IN N° 75/2020 E ADVERTÊNCIA DE ALÉRGENOS ("CONTÉM LEITE") CONFORME RDC N° 727/2022. EMBALAGEM: ASSÉPTICA TIPO TETRA PAK (LONGA VIDA) DE 01 LITRO, ÍNTEGRA E SEM AMASSADOS. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. NOTA: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE</p>	L	350	6,64	2.324,00



	ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).				
115	<p>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA (KG): TIPO CALABRESA FINA, PRODUZIDA EXCLUSIVAMENTE COM CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVIDAMENTE CURADA E DEFUMADA. COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, CONSERVADORES (NITRITO E NITRATO DE SÓDIO) E ANTIOXIDANTE (ÁCIDO ASCÓRBICO OU ERITORBATO DE SÓDIO). REQUISITOS: NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO AVERMELHADA CARACTERÍSTICA DO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS OU EXCESSO DE TECIDO CONJUNTIVO. DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. PADRÕES LEGAIS: O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DA IN MAPA N° 04/2000, RDC ANVISA N° 429/2020 E IN N° 75/2020 (ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL) E RDC N° 727/2022 (ALÉRGENOS). REGISTRO: OBRIGATÓRIO REGISTRO ATIVO NO SIF, SISP, SIE OU SIM/SISBI. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, RESISTENTES E HERMETICAMENTE FECHADOS, PESANDO 3 KG OU EM PEÇAS CONFORME NECESSIDADE DA UNIDADE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. (AMOSTRA).</p>	KG	150	32,47	4.870,50



116	<p>LINGUIÇA CONGELADA KG: TIPO TOSCANA, PRODUZIDA EXCLUSIVAMENTE COM CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVIDAMENTE APARADA, ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS, NERVOS E EXCESSO DE GORDURA. COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL E CONDIMENTOS NATURAIS. REQUISITOS: ISENTA DE GLÚTEN E SEM ADIÇÃO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS) ACIMA DO LIMITE LEGAL. CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO ROSADA TÍPICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS DE GELO OU EXCESSO DE LÍQUIDO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ESTADO: CONGELADA (EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -12°C). DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTES, HERMETICAMENTE FECHADOS, PESANDO NO MÁXIMO 5 KG. PADRÕES LEGAIS: O PRODUTO DEVE ATENDER AO DECRETO FEDERAL Nº 9.013/2017 (RIISPOA), IN MAPA Nº 04/2000, RDC ANVISA Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020. REGISTRO: OBRIGATÓRIO REGISTRO NO SIF, SISP, SIE OU SIM. VALIDADE: MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES NO ATO DA ENTREGA, SENDO QUE O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL DE FABRICAÇÃO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. (AMOSTRA)</p>	KG	470	24,44	11.486,80
------------	--	----	-----	-------	-----------



<u>117</u>	<p>LOURO SECO 7 G: LOURO EM FOLHAS (EMBALAGEM 7 G): PRODUTO CONSTITUÍDO POR FOLHAS DA PLANTA LAURUS NOBILIS L., DEVIDAMENTE SELECIONADAS. QUALIDADE: AS FOLHAS DEVEM ESTAR INTEIRAS, SÃS, LIMPAS E SECAS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE-OLIVA CARACTERÍSTICA, LIVRES DE MANCHAS ESCURAS, MOFO, PARASITAS OU SUJIDADES. INTEGRIDADE: ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS ALHEIOS À ESPÉCIE. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ESPECIARIAS DA ANVISA (RDC N° 722/2022). EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL DO FABRICANTE, HERMETICAMENTE SELADA, CONTENDO 7 GRAMAS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 727/2022, CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>	PC	400	2,72	1.086,68
<u>118</u>	<p>MAÇÃ KG: VARIEDADE GALA OU FUJI, DE 1ª QUALIDADE, CLASSIFICAÇÃO CAT 1. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO E FORMAÇÃO TÍPICAS DA VARIEDADE. TAMANHO: UNIFORME, COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 90 G A 100 G (CALIBRE MÉDIO), COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 5% FORA DESSA FAIXA. QUALIDADE SENSORIAL: POLPA INTACTA, FIRME, CROCANTE E SUCULENTA (SEM SINAIS DE FARINHAÇÃO). CASCA BRILHANTE E ÍNTEGRA. ESTADO DE MATURAÇÃO: FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA E</p>	KG	1.695	14,93	25.311,94



	NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO. INTEGRIDADE: ISENTA DE ENFERMIDADES, DANOS POR GEADA, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA (AMASSADOS, CORTES OU "MACHUCADOS"). HIGIENE: ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA , APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, LOTE E DATA DE EMBALAGEM. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO OU PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DE APROXIMADAMENTE 18 KG (APROX. 180 UNIDADES), OBRIGATORIAMENTE COM USO DE ALVÉOLOS (SEPARADORES) PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DOS FRUTOS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
119	MAIONESE 500 GR: DEVE APRESENTAR COR AMARELA CLARO, COM TEXTURA CREMOSA E SUAVE. (AMOSTRA) .	UN	310	11,25	3.487,50
120	MAIONESE 3 KG: PRODUTO EMULSIONADO CREMOSO, OBTIDO A PARTIR DE ÓLEO VEGETAL E OVOS PASTEURIZADOS. COMPOSIÇÃO: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, VINAGRE, AMIDO MODIFICADO, OVOS PASTEURIZADOS, AÇÚCAR, SAL, SUCO DE LIMÃO, ESPESANTE GOMA XANTANA, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ANTIOXIDANTES BHA E BHT, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA E AROMATIZANTE. REQUISITOS: ISENTO DE GLÚTEN, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E	Balde	10	32,33	323,33



	<p>METABISSULFITO DE SÓDIO. DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: ASPECTO CREMOSO, COLORAÇÃO BRANCA A AMARELADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SEM SEPARAÇÃO DE FASES (ÓLEO/ÁGUA). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM BALDE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, COM PESO LÍQUIDO DE 3 KG. PADRÕES LEGAIS: O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES RDC Nº 722/2022, RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020 DA ANVISA. VALIDADE: MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).</p>				
<u>121</u>	<p>MAMÃO: GRUPO FORMOSA, CATEGORIA A. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS. TAMANHO: UNIDADES COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 1,6 KG A 2,4 KG (COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA). QUALIDADE SENSORIAL: AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. ESTADO DE MATURAÇÃO: FISIOLOGICAMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTANDO PELO MENOS 25% A 50% DA CASCA COM COLORAÇÃO AMARELA (DEGRAU DE MATURAÇÃO PARA CONSUMO PRÓXIMO), PERMITINDO SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO. INTEGRIDADE: FRUTOS ÍNTEGROS, FIRMES, SEM GOLPES, RACHADURAS, CORTES NA CASCA OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA (MOFO/PODRIDÃO) QUE AFETEM SUA APARÊNCIA OU POLPA. HIGIENE: ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS,</p>	KG	280	9,88	2.767,32



	SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS CONTENDO DE 6 A 8 UNIDADES (APROXIMADAMENTE 12,8 KG), LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO QUE NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AO PRODUTO. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 (ANVISA/MAPA), CONTENDO ETIQUETA OU RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR/CONSOLIDADOR (NOME/CPF/CNPJ, LOTE, DATA E ORIGEM). PADRÕES DE QUALIDADE: CONFORMIDADE COM AS NORMAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (MAPA) E LIMITES DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS DA ANVISA. ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO OU PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, DE MATERIAL QUE NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO, PESANDO APROXIMADAMENTE 10 KG A 12 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
<u>122</u>	MANDIOCA: MANDIOCA FRESCA, TIPO A, LAVADA E SELECIONADA, EMBALADA EM SACO DE PAPEL OU PLÁSTICO DE 1KG OU 2KG, COM PRAZO DE VALIDADE DE 5 DIAS, ARMAZENADA EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. O PRODUTO DEVE SER MANUSEADO COM CUIDADO PARA EVITAR DANOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	KG	45	9,72	437,40
<u>123</u>	MANGA TOMMY OU PALMER: VARIEDADES TOMMY ATKINS OU PALMER, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS. TAMANHO: MÉDIO E	KG	850	9,62	8.174,19



	<p>UNIFORME, COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 350 G A 550 G, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. QUALIDADE SENSORIAL: POLPA TENRA, FIRME E SUCULENTA, COM AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE. ESTADO DE MATURAÇÃO: ENTRE 80% A 90% (PONTO DE CONSUMO OU PRÉ-CONSUMO), FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, PERMITINDO SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE. INTEGRIDADE: EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, COM AUSÊNCIA DE FERIMENTOS, PODRIDÃO, AMASSADOS, RACHADURAS OU INJÚRIAS POR PRAGAS. HIGIENE: ISENTA DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUOS DE PRODUTOS QUÍMICOS ADERENTES À CASCA. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA, APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), LOTE E DATA DE EMBALAGEM. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, PESANDO ENTRE 10 KG A 12 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>				
124	<p>MANJERICÃO SECO 10 G: MANJERICÃO DESIDRATADO (EMBALAGEM 10 G): PRODUTO CONSTITUÍDO PELAS FOLHAS DE OCIMUM BASILICUM L., DEVIDAMENTE SELECIONADAS, LIMPAS E SECAS. QUALIDADE: AS FOLHAS DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA CARACTERÍSTICA, ODOR AROMÁTICO ACENTUADO E SABOR PRÓPRIO. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS</p>	PCT	300	5,60	1.680,99



	<p>ESTRANHOS À ESPÉCIE. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA ESPECIARIAS CONFORME A RDC N° 722/2022 (CONTAMINANTES) E RDC N° 276/2005 (ESPECIARIAS) DA ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO, CONTENDO 10 GRAMAS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR RIGOROSAMENTE A RDC N° 727/2022, COM NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>				
<u>125</u>	<p><u>MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL (500 G):</u> PRODUTO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM DE CREME DE LEITE PASTEURIZADO, DERIVADO DO LEITE DE VACA. QUALIDADE: DEVE CONTER TEOR DE GORDURA LÁCTEA MÍNIMO DE 80% P/P. CONSISTÊNCIA SÓLIDA E PASTOSA À TEMPERATURA DE 20°C; TEXTURA LISA E UNIFORME; COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME. ISENTA DE ODOR E SABOR ESTRANHOS (RANÇO, AZEDUME). PROIBIDA A ADIÇÃO DE GORDURA VEGETAL, MARGARINA, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. CONFORMIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO FEDERAL N° 9.013/2017 (RIISPOA) E À PORTARIA MAPA N° 146/1996. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DE 500 G, EM RECIPIENTE PLÁSTICO (POTE) ATÓXICO E RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO.</p>	UN	390	29,97	11.687,01



	<p>ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020, N° 727/2022 E IN N° 75/2020 (DESTAQUE PARA "ALTO EM GORDURA SATURADA" E "ALTO EM SÓDIO", SE APLICÁVEL, E ALERTA "CONTÉM LEITE"). TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: DEVE SER MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).</p>				
<u>126</u>	<p><u>MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE (200 G):</u> PRODUTO LÁCTEO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE POR BATEÇÃO E MALAXAGEM, COM TEOR MÍNIMO DE MATÉRIA GORDA DE 80% E TEOR MÁXIMO DE SÓDIO DE 2%. INGREDIENTES: ELABORADA A PARTIR DE CREME DE LEITE PASTEURIZADO, ADICIONADO DE CLORETO DE SÓDIO (SAL), ENZIMA LACTASE E CORANTE NATURAL URUCUM. ISENTA DE GORDURA VEGETAL, ÓLEOS MISTOS, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEOR DE LACTOSE IGUAL OU INFERIOR A 100 MG POR 100 G DE PRODUTO PRONTO. CONFORMIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO FEDERAL N° 9.013/2017 (RIISPOA), PORTARIA MAPA N° 146/1996, RDC ANVISA N° 727/2022 E RDC N° 429/2020. EMBALAGEM: RECIPIENTE PLÁSTICO (POTE) OU METÁLICO (BLISTER) DE 200 G, HERMETICAMENTE FECHADO E COM SELO DE SEGURANÇA. TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C). VALIDADE: MÍNIMA DE 3</p>	UND	24	14,00	336,00



	MESES NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, TEMPERATURA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA) .				
<u>127</u>	<p>MARGARINA COM SAL (POTE 500 G) : PRODUTO OBTIDO PELA INTERESTERIFICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS. COMPOSIÇÃO E QUALIDADE: TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 60% A 65% (PESO/PESO). ADICIONADA DE SAL. ZERO GORDURAS TRANS. PODE CONTER ATÉ 3% DE GORDURA DO LEITE EM SUA COMPOSIÇÃO. CARACTERÍSTICAS: CONSISTÊNCIA PLÁSTICA À TEMPERATURA AMBIENTE (20°C), ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. LIVRE DE RANÇO, SUJIDADES E MICRO-ORGANISMOS PATOGENICOS. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ) DE MARGARINAS E ÀS RDCS N° 727/2022 E N° 429/2020 (ROTULAGEM NUTRICIONAL). EMBALAGEM: RECIPIENTE PLÁSTICO (POLIPROPILENO) ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO COM SELO DE SEGURANÇA E TAMPA, CONTENDO 500 G. TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: DEVE SER TRANSPORTADO E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C). ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTA DE ALÉRGENOS (CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E/OU LEITE). NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO</p>	UND	765	10,15	7.764,75



	TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).				
128	MARMITEX: TAMANHO M, DIVERSAS PORÇÕES DE COMIDA, EMBALAGEM APROPRIADA, DISPONIBILIDADE DE CARDAPIO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	UN	150	23,79	3.568,00
129	MASSA ALIMENTÍCIA SECA TIPO PARAFUSO (FUSILLI) 500 G: PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO E EMPASTAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (<i>Triticum aestivum</i> L.) ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM PROCESSO DE FERMENTAÇÃO. QUALIDADE: PRODUTO SECO (TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 13%), FORMATO PARAFUSO UNIFORME, BOA RESISTÊNCIA AO COZIMENTO (MANTENDO O FORMATO APÓS PREPARO). ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MOFOS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVE ATENDER À RDC N° 263/2005 (ANVISA) E À RDC N° 150/2017 (SUBSTITUIU A 665/2022 EM ALGUNS ASPECTOS DE ENRIQUECIMENTO). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 727/2022 E RDC N° 429/2020, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTA DE ALÉRGENOS ("CONTÉM GLÚTEN" E SE HOVER "OVOS"). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE	PCT	1600	6,52	10.426,72



	ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL, INCLUINDO TESTE DE COZIMENTO E RENDIMENTO (AMOSTRA).				
130	MASSA ALIMENTÍCIA SECA TIPO ESPAGUETE (500 G): PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO E EMPASTAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (Triticum aestivum L.) OU SÊMOLA DE TRIGO DURO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM PROCESSO DE FERMENTAÇÃO. QUALIDADE: PRODUTO SECO (TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 13%), FIOS LONGOS, UNIFORMES, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS. APÓS O COZIMENTO, DEVE APRESENTAR TEXTURA ELÁSTICA, SEM GRUDAR OU SOLTAR EXCESSO DE AMIDO NA ÁGUA (MANTER A ÁGUA LÍMPIDA). ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MOFOS OU MATERIAIS ESTRANHAS. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVE ATENDER À RDC N° 263/2005 (ANVISA) E À RDC N° 150/2017 (ENRIQUECIMENTO). EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO, COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 727/2022 E RDC N° 429/2020, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTA DE ALÉRGENOS ("CONTÉM GLÚTEN" E, SE APLICÁVEL, "CONTÉM OVOS"). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL, INCLUINDO TESTE DE COZIMENTO E RENDIMENTO (AMOSTRA).	UN	480	4,51	2.166,38



<u>131</u>	<p>MASSA ALIMENTÍCIA SECA TIPO PARAFUSO SEM GLÚTEN (500 G): PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO MECÂNICO E EMPASTO SEM FERMENTAÇÃO DE MISTURA DE FARINHAS ISENTAS DE GLÚTEN (EX: ARROZ E MILHO). INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO, ÁGUA, CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E/OU URUCUM) E EMULSIFICANTES AUTORIZADOS. TOTALMENTE ISENTA DE GLÚTEN. O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO EM AMBIENTE EXCLUSIVO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR TRIGO, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES DA ANVISA: RDC Nº 263/2005, RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM PACOTE PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA, ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE SELADO, COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. ROTULAGEM: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO "NÃO CONTÉM GLÚTEN" EM DESTAQUE E A LISTA DE ALÉRGENOS CONFORME A LEGISLAÇÃO. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>	PCT	40	12,30	491,80
<u>132</u>	<p>MASSA PRÉ-ASSADA PARA MINIPIZZA (300 G): PRODUTO OBTIDO PELO EMPASTO E COZIMENTO PARCIAL DE MASSA FERMENTADA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, ÓLEO</p>	PCT	120	9,92	1.190,00



	<p>DE SOJA OU GORDURA VEGETAL LIVRE DE GORDURA TRANS, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS PASTEURIZADOS, SAL E AÇÚCAR. DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE BOLORES (MOFOS), PARASITAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS. CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 7°C) OU CONGELAMENTO (TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C). EMBALAGEM: PLÁSTICA ATÓXICA E RESISTENTE DE 300 G, CONTENDO 10 UNIDADES. ROTULAGEM: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE AS ADVERTÊNCIAS SOBRE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (CONTÉM TRIGO, OVO E SOJA) E SEGUIR A RDC N° 727/2022 E RDC N° 429/2020 (ROTULAGEM NUTRICIONAL). VALIDADE: PRAZO MÍNIMO NO ATO DA ENTREGA DE 15 DIAS (PARA RESFRIADOS) OU 03 MESES (PARA CONGELADOS), RESPEITANDO O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
<u>133</u>	<p>MELANCIA: CLASSIFICAÇÃO TIPO MÉDIA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS E TAMANHO UNIFORME. TAMANHO: PESO INDIVIDUAL ENTRE 7 KG E 10 KG POR UNIDADE (COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA). QUALIDADE SENSORIAL: POLPA FIRME, SUCULENTA, DE COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA, COM AROMA E SABOR DOCE CARACTERÍSTICOS (SEM SINAIS DE FARINHAÇÃO). ESTADO DE</p>	KG	2780	4,11	11.434,97



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

	<p>MATURAÇÃO: FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, PERMITINDO SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE PARA CONSUMO IMEDIATO. INTEGRIDADE: ISENTA DE GOLPES, RACHADURAS, CORTES NA CASCA OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. AUSÊNCIA DE MANCHAS ESCURAS OU "QUEIMADURAS" DE SOL QUE AFETEM A POLPA. HIGIENE: LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS OU EMBALAGENS ADEQUADAS COM 02 UNIDADES (TOTALIZANDO APROXIMADAMENTE 20 KG), EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA, APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.</p>				
<u>134</u>	<p>MELÃO AMARELO (TIPO NATAL): FRUTO ÍNTEGRO, DE 1ª QUALIDADE (CLASSE EXTRA/GRAÚDO). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS. TAMANHO: UNIFORME, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 1,3 KG A 1,6 KG (COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA). QUALIDADE SENSORIAL: CASCA FIRME, DE COLORAÇÃO AMARELA INTENSA E UNIFORME; POLPA FIRME, SUCULENTA E CROCANTE, DE COLORAÇÃO BRANCA-ESVERDEADA A CREME. ESTADO DE MATURAÇÃO: FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO E NO PONTO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO.</p>	KG	1030	7,76	7.996,19



	<p>INTEGRIDADE: ISENTO DE MANCHAS ESCURAS, DEFEITOS GRAVES, LESÕES POR FRIO, QUEIMADURAS DE SOL OU DANOS MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE. HIGIENE: LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DE QUALIDADE DA CEAGESP, NORMAS DO MAPA E ÀS REGRAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A IDENTIFICAÇÃO (RÓTULO OU ETIQUETA) COM NOME DO PRODUTOR/UNIDADE DE CONSOLIDAÇÃO, CPF/CNPJ, LOTE E ORIGEM. ACONDICIONAMENTO: EM CAIXAS APROPRIADAS COM PESO LÍQUIDO DE APROXIMADAMENTE 13 KG (CONTENDO DE 08 A 10 UNIDADES). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE PADRÃO E PESAGEM NO ATO DA ENTREGA.</p>				
<p>135</p>	<p>MILHO DE CANJICA BRANCA 500 G: PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE MILHO (ZEA MAYS L.) DESGERMINADOS, POLIDOS, SELECIONADOS E DE CLASSIFICAÇÃO TIPO 1 (UM). DEVERÁ APRESENTAR GRÃOS UNIFORMES, LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS (CARUNCHOS), MOFO, DETRITOS VEGETAIS E SUJIDADES. ISENTO DE ODORES ESTRANHOS OU SABOR RANÇOSO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO "NÃO CONTÉM GLÚTEN", IDENTIFICAÇÃO DE TRANSGÊNICO (SE APLICÁVEL), LOTE E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES RDC N°</p>	<p>PCT</p>	<p>105</p>	<p>7,23</p>	<p>759,15</p>



	263/2005, RDC N° 727/2022 E RDC N° 623/2022 DA ANVISA. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL E A FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA) .				
<u>136</u>	MILHO DE PIPOCA 400 G: MILHO DE PIPOCA (ZEA MAYS L. VARIETY EVERTA), TIPO 1, GRUPO DURO, CLASSE AMARELA. CONSTITUÍDO DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS E SECOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ELEVADA CAPACIDADE DE EXPANSÃO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. UMIDADE MÁXIMA DE 14,5% (P/P) E ÍNDICE DE DEFEITOS CONFORME A INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 60/2011. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, PESANDO 400 GRAMAS. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR A RDC ANVISA N° 429/2020 E IN N° 75/2020 (ROTULAGEM NUTRICIONAL) E A RDC N° 727/2022 (ALÉRGENOS). NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL E A FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA) .	PCT	320	5,84	1.869,85
<u>137</u>	MILHO VERDE EM CONSERVA 260 G: MILHO VERDE EM CONSERVA (260 G PESO LÍQUIDO): PRODUTO SIMPLES, OBTIDO DE GRÃOS SÃOS DE MILHO	UN	1230	3,98	4.895,40



<p>(ZEA MAYS L.), LIMPOS, SELECIONADOS E IMERSOS EM LÍQUIDO DE COBERTURA (SALMOURA: ÁGUA E SAL). QUALIDADE: GRÃOS INTEIROS, TENROS, DE TAMANHO E COLORAÇÃO AMARELA UNIFORMES. ISENTO DE SABOR OU ODOR ESTRANHOS (Azedo, metálico), MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS OU QUAISQUER IMPUREZAS. PESAGEM: EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 260 GRAMAS E PESO DRENADO MÍNIMO DE 170 GRAMAS (PRODUTO SÓLIDO). EMBALAGEM: LATA METÁLICA ESTANHADA E ENVERNIZADA (VIDRO OU SACHÊ RESISTENTE SÃO OPÇÕES ACEITÁVEIS), ORIGINAL DO FABRICANTE, DEVIDAMENTE LACRADA. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA VEGETAIS EM CONSERVA CONFORME A RDC N° 272/2005 (ANVISA). ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 727/2022, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, PESO LÍQUIDO E DRENADO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTA DE ALÉRGENOS ("CONTÉM GLÚTEN" - devido à possível contaminação cruzada industrial). NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. . PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL E A FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA) .</p>				
--	--	--	--	--



<u>138</u>	<p>MILHO VERDE EM ESPIGA SEM PALHA (KG): MILHO VERDE EM ESPIGA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS: ESPIGAS DEVIDAMENTE DESCASCADAS, LIMPAS E APARADAS, COM AUSÊNCIA DE FIBRAS (ESTILOS-ESTIGMAS/CABELOS DE MILHO). QUALIDADE DOS GRÃOS: TENROS, UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDOS (CHEIOS), COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ESTADO DE MATURAÇÃO: GRAU DE MATURAÇÃO "LEITOSO" (AO PRESSIONAR O GRÃO, DEVE SAIR UM LÍQUIDO LEITOSO), ADEQUADO PARA O CONSUMO IMEDIATO. INTEGRIDADE: ISENTO DE PODRIDÃO, GRÃOS AMASSADOS, RACHADURAS, FERIMENTOS OU INJÚRIAS POR PRAGAS (LAGARTAS DE ESPIGA) E DOENÇAS. HIGIENE: LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PADRÕES LEGAIS: DEVE ATENDER AOS REQUISITOS DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 69/2018 E ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA (SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS OU BANDEJAS) QUE GARANTA A HIGIENE E INTEGRIDADE. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (CNPJ/CPF/CGC-MAPA). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>	KG	600	14,63	8.778,00
<u>139</u>	<p>MOLHO DE TOMATE 340 G: MOLHO DE TOMATE PRONTO PARA USO, FEITO COM TOMATES FRESCOS E SELECIONADOS, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS.</p>	UN	200	2,49	498,00



	(AMOSTRA) .				
<u>140</u>	<p>MORANGO INTEIRO FRUTA CONGELADA 1 KG: MORANGO INTEIRO CONGELADO (1 KG): CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO DE FRUTOS ÍNTEGROS, SÃOS, LIMPOS E COM MATURAÇÃO COMPLETA. CONGELADO POR PROCESSO RÁPIDO (I.Q.F. - INDIVIDUAL QUICK FROZEN), GARANTINDO QUE OS FRUTOS ESTEJAM SOLTOS E NÃO EM BLOCOS MACIÇOS. ISENTO DE CÁLICE (FOLHAS), PEDÚNCULOS, PODRIDÃO, BOLORES, TERRA OU MATERIAIS ESTRANHOS. ISENTO DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU CORANTES. O PRODUTO DEVE SER MANTIDO E ENTREGUE À TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC ANVISA N° 724/2022 E IN N° 161/2022) E AOS LIMITES MÁXIMOS DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS (LMR) CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E RESISTENTE DE 1 KG. A ROTULAGEM DEVE CONTER NOME DO PRODUTO, LOTE, DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E SEGUIR AS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA) .</p>	PCT	100	26,00	2.600,00



<u>141</u>	<p>MORANGO - FRUTA FRESCA 250 G: MORANGO FRESCO, CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR MAIS DE 75% DA SUA SUPERFÍCIE COM COLORAÇÃO VERMELHA BRILHANTE E UNIFORME. INTEGRIDADE: FRUTOS ÍNTEGROS, FIRMES E TÚRGIDOS. QUALIDADE: CÁLICE (FOLHAS SUPERIORES) PRESENTES, DE COLORAÇÃO VERDE E ASPECTO VIVO. ESTADO DE MATURAÇÃO: ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO, COM AROMA E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTO DE PODRIDÃO, MOFOS (BOLORES), LESÕES MECÂNICAS, FERIMENTOS OU INJÚRIAS POR PRAGAS. HIGIENE: LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TERRA E SUJIDADES. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER AOS REQUISITOS DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 69/2018 E ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RÍGIDA (CUMBUCA) TRANSPARENTE E ATÓXICA DE 250 G, COM TAMPA OU PROTEÇÃO QUE EVITE O ESMAGAMENTO. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/CPF/CNPJ), LOTE E ORIGEM. ENTREGA: O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM VEÍCULO HIGIENIZADO, PREFERENCIALMENTE SOB REFRIGERAÇÃO, COM O PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA RECEPÇÃO.</p>	BDJ	640	15,00	9.600,00
<u>142</u>	<p>MORTADELA: FATIADA, RESFRIADA, DE 1ª QUALIDADE, GORDURA SUÍNA, CARNE DE FRANGO, ÁGUA (5,59%), PELE SUÍNA, AMIDO (2,76%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2,05%)**, AÇÚCAR, ALHO, EXTRATO DE LEVEDURA, CANELA, COENTRO, NOZ-</p>	KG	130	25,10	3.263,00



	MOSCADA, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS, AROMA NATURAL DE FUMAÇA E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: CARMIM DE COCHONILHA. MARCAS DE REFERÊNCIA: FRIMESA, SEARA, SADIA, OU EQUIVALENTE, OU DE MELHOR QUALIDADE. (AMOSTRA) .				
143	MOSTARDA 170 G: DEVE APRESENTAR COR AMARELA ESCURA, COM TEXTURA CREMOSA.	UN	180	6,51	1.171,20
144	ÓLEO DE SOJA 900 ML: ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1 (FRASCO 900 ML): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA EXTRAÇÃO E REFINAMENTO DO GRÃO DE SOJA (GLYCINE MAX L.). QUALIDADE: CLASSIFICADO COMO TIPO 1, REFINADO, LÍMPIDO, ISENTO DE SEDIMENTOS, RANÇO, ODOR OU SABOR ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR ESTADO LÍQUIDO À TEMPERATURA DE 25°C. CONFORMIDADE LEGAL: DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 49/2006 E ÀS NORMAS DE SEGURANÇA DA ANVISA. CARACTERÍSTICAS: NATURALMENTE ISENTO DE COLESTEROL E GORDURAS TRANS. EMBALAGEM: FRASCO PLÁSTICO (PET) TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM PESO LÍQUIDO DE 900 ML, DEVIDAMENTE LACRADO E ORIGINAL DO FABRICANTE. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 727/2022, COM DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTA DE ALÉRGENOS ("CONTÉM	UN	1735	9,57	16.603,95



	SOJA"). NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
145	ORÉGANO CHILENO SECO 50 G: ORÉGANO CHILENO (ORIGANUM VULGARE), DESIDRATADO, EM FOLHAS ESFARELADAS. OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃOS, LIMPOS E SECOS. COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA CARACTERÍSTICA, COM CHEIRO AROMÁTICO INTENSO E SABOR PRÓPRIO. ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE, FUNGOS, PARASITAS OU LARVAS. DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA RDC ANVISA N° 716/2022 E INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 159/2022 (QUE DISPÕEM SOBRE TEMPEROS, CONDIMENTOS E ADITIVOS). ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO (OU SACHÊ METALIZADO) DE 50 GRAMAS, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR A RDC ANVISA N° 429/2020 (ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL) E CONTER ADVERTÊNCIA SOBRE ALÉRGENOS CONFORME RDC N° 727/2022 (GLÚTEN, CASO HAJA RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA). NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	PC	220	6,04	1.329,52
146	OVO DE GALINHA DZ: OVO DE GALINHA, IN NATURA, TIPO BRANCO: CLASSE: MÉDIO (PESO UNITÁRIO ENTRE 50 G E 54 G), INTEGRAL, CATEGORIA A. DEVERÃO SER	DZ	1130	12,31	13.914,02



	FRESCOS, SELECIONADOS, PROCEDENTES DE POEDEIRAS SADIAS. CASCA DE COLORAÇÃO BRANCA, ÍNTEGRA, LIMPA, SEM RACHADURAS, DEFEITOS OU SUJIDADES (FEZES, PENAS, SANGUE) . CASCA DE TEXTURA ÁSPERA E ASPECTO FOSCO. CLARA TRANSPARENTE, CONSISTENTE E LÍMPIDA; GEMA CENTRALIZADA E ÍNTEGRA. COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM BANDEJAS OU ESTOJOS RESISTENTES, NOVOS E DE PRIMEIRO USO, DE MATERIAL INODORO E SECO, CONTENDO 12 UNIDADES (DÚZIA). RÓTULO: DEVERÁ CONTER DATA DE PRODUÇÃO (DATA DA POSTURA/EMBALAGEM), VALIDADE, LOTE E CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF, SIE, SIM OU SISBI). O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS NA DATA DA ENTREGA. TRANSPORTE EM VEÍCULO FECHADO, HIGIENIZADO, PROTEGIDO DE INCIDÊNCIA DIRETA DE CALOR, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.				
147	PAÇOCA CASEIRA C/ 50 UN.	PCT	80	24,57	1.965,20
148	PAÇOCA ROLHA OU RETANGULAR: DOCE DE PAÇOCA EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU PAPEL IMPERMEÁVEL, CONTENDO LOTE E DATA DE VALIDADE. CADA UNIDADE DEVE CONTER 20 GRAMAS C/50.	PCT	100	26,11	2.611,00
149	PALMITO 300 G.	UN	70	26,58	1.860,60
150	PÃO DE FORMA 500 G. (AMOSTRA).	UN	480	10,95	5.256,00
151	PÃO DE FORMA TRADICIONAL SEM GLÚTEN VEGANO (220 G): PRODUTO OBTIDO PELO COZIMENTO DE MASSA FERMENTADA, ELABORADA COM MISTURA DE FARINHAS ISENTAS DE GLÚTEN (EX: ARROZ, MILHO,	PCT	50	21,19	1.059,50



	<p>MANDIOCA), AMIDOS OU FÉCULAS, ADICIONADA DE ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, GORDURA VEGETAL (LIVRE DE GORDURA TRANS), AÇÚCAR E ADITIVOS AUTORIZADOS. TOTALMENTE ISENTO DE GLÚTEN, LEITE E DERIVADOS DE LEITE (INCLUINDO LACTOSE E PROTEÍNAS DO LEITE). FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E BOLORES. O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO EM AMBIENTE EXCLUSIVO E LIVRE DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA POR TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E LEITE. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE AS EXPRESSÕES "NÃO CONTÉM GLÚTEN" E "ALÉRGICOS: NÃO CONTÉM LEITE E DERIVADOS", EM DESTAQUE, CONFORME A RDC N° 727/2022 E LEI N° 10.674/2003. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DA RDC N° 429/2020. EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA, PESANDO 220 G. VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: 25 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
<u>152</u>	<p>PÃO PARA HAMBÚRGUER (40 G): PRODUTO DE PADARIA, OBTIDO DO COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, MANTEIGA OU GORDURA VEGETAL LIVRE DE GORDURA TRANS, LEITE E AÇÚCAR. APRESENTANDO FORMATO CIRCULAR UNIFORME, CASCA LISA, MACIA E DE COR DOURADA, SEM QUEIMADURAS OU DEFORMAÇÕES.</p>	UN	150	1,63	243,75



	<p>MIOLO DE COR CREME, TEXTURA MACIA, AERADA E COM BOA ELASTICIDADE. PESO UNITÁRIO: 40 G (APÓS O COZIMENTO). LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, ADULTERAÇÕES, SUJIDADES OU SINAIS DE BOLOR/FUNGOS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DA RDC N° 263/2005 (ANVISA). EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADOS PARA PRESERVAR A UMIDADE E HIGIENE. ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E LISTA DE ALÉRGENOS (CONTÉM GLÚTEN E LEITE) CONFORME AS RDCS N° 727/2022 E N° 429/2020. PRODUTO SUJEITO A CONFERÊNCIA DE PESAGEM E PADRÃO NO ATO DO RECEBIMENTO. (ENTREGA DIÁRIA).</p>				
<u>153</u>	<p><u>PÃO PARA HAMBÚRGUER (80G):</u> PRODUTO DE PADARIA, OBTIDO DO COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, MANTEIGA OU GORDURA VEGETAL LIVRE DE GORDURA TRANS, LEITE E AÇÚCAR. APRESENTANDO FORMATO CIRCULAR UNIFORME, CASCA LISA, MACIA E DE COR DOURADA, SEM QUEIMADURAS OU DEFORMAÇÕES. MIOLO DE COR CREME, TEXTURA MACIA, AERADA E COM BOA ELASTICIDADE. PESO UNITÁRIO: 80 G (APÓS O COZIMENTO). LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, ADULTERAÇÕES, SUJIDADES OU SINAIS DE BOLOR/FUNGOS. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DA RDC N° 263/2005 (ANVISA). EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM</p>	UN	340	2,04	693,60



	SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADOS PARA PRESERVAR A UMIDADE E HIGIENE. ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E LISTA DE ALÉRGENOS (CONTÉM GLÚTEN E LEITE) CONFORME AS RDCS N° 727/2022 E N° 429/2020. PRODUTO SUJEITO A CONFERÊNCIA DE PESAGEM E PADRÃO NO ATO DO RECEBIMENTO. (ENTREGA DIÁRIA).				
<u>154</u>	PÃO DE LEITE 40 G: PRODUTO DE PADARIA, OBTIDO DO COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, MANTEIGA OU GORDURA VEGETAL LIVRE DE GORDURA TRANS , LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR. DEVE APRESENTAR FORMATO UNIFORME, CASCA FINA, MACIA, DE COR DOURADA E SEM QUEIMADURAS. MIOLO DE COLORAÇÃO BRANCA OU CREME, TEXTURA MACIA, AERADA E COM SABOR CARACTERÍSTICO. PESO UNITÁRIO: 40 G (APÓS O COZIMENTO). LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES OU SINAIS DE BOLOR. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DA ANVISA RDC N° 263/2005. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADOS PARA PRESERVAR A UMIDADE E HIGIENE. ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTA DE ALÉRGENOS (CONTÉM LEITE E GLÚTEN) CONFORME AS RDCS N° 727/2022 E N° 429/2020. PRODUTO	UN	400	1,46	584,00



	SUJEITO A CONFERÊNCIA DE PESAGEM E QUALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO. (ENTREGA DIÁRIA).				
155	PÃO DE LEITE 80 G: PRODUTO DE PADARIA, OBTIDO DO COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, MANTEIGA OU GORDURA VEGETAL LIVRE DE GORDURA TRANS , LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR. DEVE APRESENTAR FORMATO UNIFORME, CASCA FINA, MACIA, DE COR DOURADA E SEM QUEIMADURAS. MIOLO DE COLORAÇÃO BRANCA OU CREME, TEXTURA MACIA, AERADA E COM SABOR CARACTERÍSTICO. PESO UNITÁRIO: 80 G (APÓS O COZIMENTO). LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES OU SINAIS DE BOLOR. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DA ANVISA RDC N° 263/2005. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADOS PARA PRESERVAR A UMIDADE E HIGIENE. ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTA DE ALÉRGENOS (CONTÉM LEITE E GLÚTEN) CONFORME AS RDCS N° 727/2022 E N° 429/2020. PRODUTO SUJEITO A CONFERÊNCIA DE PESAGEM E QUALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO. (ENTREGA DIÁRIA).	UN	3600	1,88	6.768,00
156	PÃO DE QUEIJO CONGELADO: UNIDADES MEDIAS, CONGELADAS PARA ASSAR. EMBALADO 1 KG ADEQUADAMENTE COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA ENTREGA.	PCT	30	20,31	609,30



<u>157</u>	<p>PÃO TIPO FRANCÊS (KG): PRODUTO DE PADARIA, OBTIDO PELO COZIMENTO DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO. DEVE APRESENTAR CASCA DE COLORAÇÃO DOURADA, PARTIDA (PESTANA) E CROCANTE; MIOLO DE COR BRANCA OU CREME, TEXTURA MACIA, AERADA E ELÁSTICA. PESO UNITÁRIO DE REFERÊNCIA: 50 G. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA INMETRO N° 181/2021, SENDO COMERCIALIZADO RIGOROSAMENTE POR PESO (QUILOGRAMA). LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, ADULTERAÇÕES E COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTO DE CORANTES E DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU GORDURAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACOS DE PAPEL PRÓPRIO PARA ALIMENTOS OU CONTENTORES HIGIENIZADOS QUE PRESERVEM A CROCÂNCIA E A HIGIENE. VIDA ÚTIL: MÁXIMO DE 06 HORAS APÓS A ENTREGA. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE FRESCO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE PESAGEM E QUALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO. (ENTREGA DIÁRIA).</p>	KG	7.190	19,46	139.917,40
<u>158</u>	<p>PÁPRICA DOCE (PÓ 20 G): PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DOS FRUTOS DE PIMENTÕES (CAPSICUM ANNUUM L.) MADUROS, SECOS E DESIDRATADOS, SEM A PRESENÇA DE SEMENTES. REQUISITOS: 100% PURA, SEM ADIÇÃO DE AMIDO, FARINHAS, CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES. QUALIDADE SENSORIAL: PÓ FINO DE COLORAÇÃO VERMELHA VIVA E BRILHANTE, ODOR ACENTUADO E SABOR DOCE</p>	PC	400	4,40	1.758,00



	CARACTERÍSTICO (ISENTO DE PICÂNCIA) . INTEGRIDADE: LIVRE DE UMIDADE, MOFO, BOLORES, INSETOS, SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. PADRÕES LEGAIS: EM CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO RDC ANVISA N° 727/2022 E RDC N° 429/2020. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO OU POTE HERMETICAMENTE VEDADO, ORIGINAL DO FABRICANTE, QUE GARANTA A PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E UMIDADE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. NOTA: PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).				
159	PÁPRICA DOCE (PÓ): 1ª QUALIDADE, CONDIMENTO OBTIDO DE PIMENTÕES VERMELHOS SECOS E MOÍDOS. DEVE APRESENTAR COR AVERMELHADA INTENSA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE UMIDADE, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS E CONTAMINANTES. NÃO DEVE CONTER ADIÇÃO DE SAL, CORANTES ARTIFICIAIS OU OUTROS ADITIVOS. EMBALAGEM DE 500 G, PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, SELADO, COM RÓTULO CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, MARCA, LOTE E PRAZO DE VALIDADE.	UN	10	21,59	215,90
160	PÉ DE MOLEQUE C/ 50 UN.	PCT	30	27,62	828,50
161	PEPINO: GRUPO JAPONÊS, CLASSE 20, CATEGORIA EXTRA A. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS, COM FORMATO CILÍNDRICO ALONGADO. TAMANHO: MÉDIO (COMPRIMENTO INFERIOR A 16	KG	500	6,57	3.285,00



	<p>CM), COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. QUALIDADE SENSORIAL: FRESCO, FIRME (TÚRGIDO) E COM CASCA DE BRILHO CARACTERÍSTICO E COLORAÇÃO VERDE-ESCURA TÍPICA. INTEGRIDADE: FRUTOS INTEIROS, SEM FERIMENTOS, RACHADURAS, SINAIS DE "FERRUGEM" (MANCHAS AMARONZADAS) OU AMOLECIMENTO. HIGIENE: LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE. COLHEITA RECENTE. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER AOS REQUISITOS DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N° 69/2018 E ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 23 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (CNPJ/CPF/CGC-MAPA). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p>				
<u>162</u>	<p>PERA PORTUGUESA: VARIEDADE ROCHA OU PASCASAN, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS. TAMANHO: UNIFORME, COM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 130 G. QUALIDADE SENSORIAL: CASCA FINA, BRILHANTE, DE COLORAÇÃO AMARELO-ESVERDEADA OU AMARELO-ROSADA, PODENDO APRESENTAR "RUSSETING" (PONTUADOS ACANELADOS NATURAIS) TÍPICOS DA VARIEDADE. POLPA BRANCA OU CREME, FIRME, SUCULENTA E DOCE. ESTADO DE MATURAÇÃO: FISIOLÓGICAMENTE BEM</p>	KG	930	15,65	14.554,50



	DESENVOLVIDO, EM GRAU QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E O TRANSPORTE PARA CONSUMO IMEDIATO. INTEGRIDADE: ISENTA DE MANCHAS ESCURAS INTERNAS ("CORÇÃO PARDO") , AMASSADOS, CORTES OU PICADAS DE INSETOS. SEM SINAIS DE PODRIDÃO OU FERMENTAÇÃO. HIGIENE: LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES E PARASITAS. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER AOS PADRÕES DA CEAGESP E ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS APROPRIADAS, LIMPAS E RESISTENTES, COM PESO LÍQUIDO DE 18 KG, CONTENDO ENTRE 120 A 135 UNIDADES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
163	PICOLÉ DE FRUTA SORTIDOS: SABORES VARIADOS, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE PESANDO APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS CADA. VALIDADE: MÍNIMA DE 1 (UM) MÊS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UN	5.800	2,61	15.138,00
164	PIMENTA AMERICANA OU DOCE COMPRIDA KG: CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE FIRME, TENRO E BEM FORMADO. TAMANHO: COMPRIMENTO MÉDIO ENTRE 10 CM A 12 CM, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. QUALIDADE SENSORIAL: COLORAÇÃO VERDE UNIFORME, BRILHANTE E AUSÊNCIA DE PICÂNCIA (VARIEDADE DOCE). INTEGRIDADE: O PEDÚNCULO (CABINHO) DEVE ESTAR VERDE E FRESCO. ISENTO DE DETERIORAÇÃO, MANCHAS ESCURAS, GOLPES OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. AUSÊNCIA DE RACHADURAS, CORTES NA CASCA OU SINAIS DE MURCHAMENTO.	KG	140	12,68	1.775,20



	HIGIENE: LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, LIMPA, SECA E DE MATERIAL ATÓXICO, COM PESO MÁXIMO DE 15 KG POR VOLUME. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA E AO DECRETO N° 12.709/2025, APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.				
165	PIMENTA DO REINO 40 G.	UN	110	8,57	942,70
166	PITAYA IN NATURA KG: CASCA VERMELHA/ROSA, POLPA BRANCA OU ROXA/VERMELHA. FRUTA FRESCA, INTEIRA, SÃ, LIMPA, COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO (NEM VERDE, NEM EXCESSIVAMENTE MADURA/MOLE). FORMATO UNIFORME, CASCA SEM RACHADURAS. FIRME AO TOQUE. ISENTO DE SUJEIRAS, CORTES, BATIDAS, MANCHAS OU BIOLÓGICOS (PRAGAS/DOENÇAS) QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE OU APARÊNCIA.	KG	40	18,76	750,40
167	POLPA DE FRUTA NATURAL CONGELADA: POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR ABACAXI . PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE FRUTOS POLPOSOS, SÃOS E MADUROS ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. ISENTA DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS DE 8,0 °BRIX A 20°C, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	230	23,67	5.443,34



	CONSERVADA SOB CONGELAMENTO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. EMBALADA EM FILME DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, EM PACOTES DE 1,020 KG. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).				
168	POLPA DE FRUTA NATURAL CONGELADA: POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR ACEROLA . PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE FRUTOS POLPOSOS, SÃOS E MADUROS ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. ISENTA DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS DE 10,0 °BRIX A 20°C, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONSERVADA SOB CONGELAMENTO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. EMBALADA EM FILME DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, EM PACOTES DE 1,020 KG. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).	PCT	180	22,33	4.019,99
169	POLPA DE FRUTA NATURAL	PCT	110	22,33	2.456,66



	<p><u>CONGELADA:</u> POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR CAJU. PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE FRUTOS POLPOSOS, SÃOS E MADUROS ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. ISENTA DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS DE 10,0 °BRIX A 20°C, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONSERVADA SOB CONGELAMENTO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. EMBALADA EM FILME DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, EM PACOTES DE 1,020 KG. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
<u>170</u>	<p><u>POLPA DE FRUTA NATURAL CONGELADA:</u> POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR GOIABA. PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE FRUTOS POLPOSOS, SÃOS E MADUROS ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. ISENTA DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS DE 7,0 °BRIX A 20°C, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONSERVADA SOB CONGELAMENTO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. EMBALADA EM FILME DE</p>	PC	180	23,50	4.230,00



	POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, EM PACOTES DE 1,020 KG. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).				
<u>171</u>	POLPA DE FRUTA NATURAL CONGELADA: POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR LIMÃO . PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. ISENTA DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS DE 6,0 °BRIX A 20°C, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONSERVADA SOB CONGELAMENTO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. EMBALADA EM FILME DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, EM PACOTES DE 1,020 KG. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).	PCT	170	23,50	3.995,00
<u>172</u>	POLPA DE FRUTA NATURAL CONGELADA: POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR MARACUJÁ . PRODUTO NÃO	PC	450	22,00	9.900,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

	<p>FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. ISENTA DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS DE 11,0 °BRIX A 20°C, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONSERVADA SOB CONGELAMENTO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. EMBALADA EM FILME DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, EM PACOTES DE 1,020 KG. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
<u>173</u>	<p><u>POLPA DE FRUTA NATURAL CONGELADA:</u> POLPA DE FRUTA NATURAL, SABOR MORANGO. PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO CONCENTRADO E NÃO DILUÍDO. OBTIDA EXCLUSIVAMENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS ATRAVÉS DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. ISENTA DE ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS DE 5,0 °BRIX A 20°C, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONSERVADA SOB CONGELAMENTO EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. EMBALADA EM FILME DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, EM PACOTES DE 1,020 KG. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO</p>	PCT	150	24,98	3.747,49



	DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL, FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).				
<u>174</u>	POLVILHO AZEDO BRANCO 500 G: POLVILHO AZEDO BRANCO (PACOTE 500 G): PRODUTO AMILÁCEO, OBTIDO DA RASPAGEM, DECANTAÇÃO, FERMENTAÇÃO E SECAGEM DA MANDIOCA (Manihot esculenta Crantz). QUALIDADE: CLASSIFICADO COMO TIPO 1 (PRIMEIRA QUALIDADE). DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, DE COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE CREME, COM SABOR LEVEMENTE ÁCIDO CARACTERÍSTICO. INTEGRIDADE: ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFOS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PRODUTOS AMILÁCEOS DA RDC N° 263/2005 (ANVISA). EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE (POLIETILENO) ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADO, COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 727/2022, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTA DE ALÉRGENOS ("CONTÉM GLÚTEN" - devido à possível contaminação cruzada industrial). NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE TER PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO	PCT	185	10,07	1.862,33



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

	TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO FÍSICA E DOCUMENTAL NO ATO DA ENTREGA.				
<u>175</u>	POLVILHO DOCE BRANCO 500 G: POLVILHO DOCE BRANCO (PACOTE 500 G): PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DA MANDIOCA (MANIHOT ESCULENTA CRANTZ), OBTIDO POR DECANTAÇÃO E SECAGEM, SEM PROCESSO DE FERMENTAÇÃO. QUALIDADE: GRUPO/TIPO 01 (PRIMEIRA QUALIDADE). DEVE APRESENTAR-SE COMO PÓ FINO, DE COLORAÇÃO BRANCA UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS (NÃO ÁCIDO). INTEGRIDADE: ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RDC N° 263/2005 (ANVISA). EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, ORIGINAL DO FABRICANTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR RIGOROSAMENTE A RDC N° 727/2022, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ALERTA DE ALÉRGENOS ("CONTÉM GLÚTEN" - DEVIDO À POSSÍVEL CONTAMINAÇÃO CRUZADA INDUSTRIAL). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVE TER PRAZO RESTANTE DE VALIDADE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. FISCALIZAÇÃO: PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO FÍSICA E DOCUMENTAL NO ATO DA ENTREGA.	PCT	185	8,70	1.610,11



	PRESUNTO	COZIDO	FATIADO				
176	<p>RESFRIADO (KG): PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE PERNIL SUÍNO, DESOSSADO, SEM PELE E SEM GORDURA APARENTE. DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME, TEXTURA TENDERIZADA E SABOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE CARTILAGENS, TECIDO CONJUNTIVO, MANCHAS ESCURAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRESUNTO (IN N° 20/2000 E ALTERAÇÕES POSTERIORES, COMO A PORTARIA MAPA N° 702/2022). OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. FATIADO DE FORMA UNIFORME, COM AS FATIAS FACILMENTE DESTACÁVEIS. PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA (CMS). EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, HERMETICAMENTE VEDADA (VÁCUO OU ATMOSFERA MODIFICADA), GARANTINDO A HIGIENE E CONSERVAÇÃO. ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E TABELA NUTRICIONAL CONFORME A RDC N° 727/2022 E RDC N° 429/2020. TRANSPORTE: EM VEÍCULO REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE PADRÃO, PESAGEM E ANÁLISE NUTRICIONAL NO ATO DO RECEBIMENTO. (ENTREGA DIÁRIA). (AMOSTRA).</p>			KG	555	32,50	18.039,33



177	<p>QUEIJO TIPO MUÇARELA FATIADO RESFRIADO (KG): PRODUTO OBTIDO POR MEIO DA COAGULAÇÃO DO LEITE DE VACA PASTEURIZADO, MEDIANTE AÇÃO DE COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES ADEQUADAS. CLASSIFICAÇÃO: QUEIJO DE MÉDIA A ALTA UMIDADE, MASSA SEMIDURA (FILADA), TEXTURA COMPACTA, ELÁSTICA E SEM OLHADURAS. COR UNIFORME, VARIANDO ENTRE BRANCO A AMARELO-PALHA. ODOR PRÓPRIO E SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS. PROIBIDA A ADIÇÃO DE GORDURA VEGETAL OU AMIDO (PRODUTOS ANÁLOGOS). O PRODUTO DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJO MUÇARELA (PORTARIA Nº 364/1997 - MAPA). OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. FATIADO DE FORMA UNIFORME, COM FATIAS FACILMENTE DESTACÁVEIS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TERMOENCOLHÍVEL OU A VÁCUO, DEVIDAMENTE SELADA. ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (INCLUINDO DESTAQUE PARA ALÉRGICOS E LACTOSE) CONFORME A RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 429/2020. TRANSPORTE: EM VEÍCULO REFRIGERADO (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE PADRÃO, PESAGEM E ANÁLISE NUTRICIONAL NO ATO DO RECEBIMENTO. (ENTREGA DIÁRIA). (AMOSTRA).</p>	KG	605	54,67	33.073,35
------------	---	----	-----	-------	-----------



<u>178</u>	QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO (40 G): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA RALAGEM DE MASSA MATURADA DE QUEIJO TIPO PARMESÃO, DE MASSA DURA E TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 35% NO EXTRATO SECO. QUALIDADE: PRODUTO SECO, GRANULADO, DE COLORAÇÃO AMARELA A AMARELO-PALHA UNIFORME. SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, PICANTES E INTENSOS. ISENTO DE ADIÇÃO DE AMIDOS, FÉCULAS OU GORDURAS VEGETAIS. DEVE APRESENTAR BAIXO TEOR DE UMIDADE (PRODUTO SECO). CONFORMIDADE: DEVE ATENDER À PORTARIA MAPA N° 364/1997 E AO DECRETO N° 9.013/2017 (RIISPOA). OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (SACHÊ) ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADA, COM PESO LÍQUIDO DE 40 G. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020 E N° 727/2022, COM DESTAQUE PARA "ALTO EM SÓDIO" E "ALTO EM GORDURA SATURADA", E ALERTA "CONTÉM LEITE". VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).	PCT	1.300	4,61	5.997,29
<u>179</u>	REFRIGERANTE C/ 200 ML. (AMOSTRA).	UN	500	2,90	1.450,00
<u>180</u>	REFRIGERANTE SABOR COLA (2 LITROS): BEBIDA CARBONATADA, OBTIDA PELA DISSOLUÇÃO DE EXTRATO DE NOZ DE COLA EM ÁGUA POTÁVEL GASEIFICADA. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, EXTRATO DE	UN	1.050	13,17	13.823,25



	<p>NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE CAMELO IV, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO E AROMATIZANTES (AROMA NATURAL). CARACTERÍSTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, COM ODOR E SABOR PRÓPRIOS E NÍVEL DE GASEIFICAÇÃO ADEQUADO. DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. EMBALAGEM: FRASCO PLÁSTICO (PET) DE 2 LITROS, ÍNTEGRO, LIMPO, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DA ANVISA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA).</p>				
181	<p><u>REFRIGERANTE DE GUARANÁ (2 LITROS) :</u> BEBIDA CARBONATADA, OBTIDA PELA DISSOLUÇÃO DE EXTRATO DE GUARANÁ EM ÁGUA POTÁVEL GASEIFICADA. COMPOSIÇÃO: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR (OU EDULCORANTES, SE DIET/LIGHT), EXTRATO DE GUARANÁ, ACIDULANTES ÁCIDO CÍTRICO (INS 330) E ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338), CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO (INS 211) E CORANTE CAMELO TIPO IV. CARACTERÍSTICAS: LÍQUIDO LÍMPIDO, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE GUARANÁ, COM NÍVEL DE GASEIFICAÇÃO ADEQUADO. DEVE SER DE MARCA RECONHECIDA E QUALIDADE COMPROVADA. EMBALAGEM: FRASCO PLÁSTICO (PET) DE 2 LITROS, ÍNTEGRO, LIMPO,</p>	UND	1.750	9,75	17.062,50



	HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DA ANVISA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. FICHA TÉCNICA DO FABRICANTE E ANÁLISE SENSORIAL POR EQUIPE CAPACITADA (AMOSTRA) .				
<u>182</u>	REPOLHO: CATEGORIA EXTRA, TIPO LISO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS. AS FOLHAS DEVEM SER FRESCAS, TENRAS E BEM COMPACTADAS, FORMANDO UMA CABEÇA FIRME E PESADA. COLORAÇÃO VERDE-CLARO CARACTERÍSTICA. TAMANHO: CABEÇAS MÉDIAS A GRANDES, COM PESO INDIVIDUAL PREFERENCIAL DE 1,2 KG A 1,8 KG. QUALIDADE: SEM SINAIS DE FLORAÇÃO, RACHADURAS, PONTOS ESCUROS NO MIOLO OU SINAIS DE PODRIDÃO. INTEGRIDADE: LIVRE DE DANOS MECÂNICOS OU LESÕES POR INSETOS QUE ATINJAM AS FOLHAS INTERNAS. HIGIENE: LIMPO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES E LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES OU PRODUTOS QUÍMICOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS OU SACARIA PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, LIMPA E SECA, QUE NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AO PRODUTO. CAPACIDADE SUGERIDA DE 25,5 KG (OU 17 UNIDADES) POR CAIXA. ENTREGA: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM OS TALOS APARADOS RENTE À BASE. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER AOS REQUISITOS DA INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N°	KG	380	6,74	2.561,20



	69/2018 E ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE 23 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (CNPJ/CPF/CGC-MAPA). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
<u>183</u>	<u>REQUEIJÃO CREMOSO 1,8 K.</u>	UND	55	18,67	1.026,57
<u>184</u>	<u>REQUEIJÃO CREMOSO (POTE 380 G A 400 G):</u> PRODUTO LÁCTEO OBTIDO POR MEIO DA FUSÃO DE MASSA COALHADA, LAVADA E DESSORADA, COM ADIÇÃO DE CREME DE LEITE. COMPOSIÇÃO: LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO E ESTABILIZANTES AUTORIZADOS. PROIBIDA A ADIÇÃO DE GORDURA VEGETAL, AMIDOS OU AMIDOS MODIFICADOS (REQUEIJÃO COM AMIDO). QUALIDADE: ASPECTO CREMOSO, CONSISTÊNCIA FIRME, UNIFORME E ISENTA DE GRUMOS. COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA. ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS, SUAVE E LEVEMENTE SALGADO. CONFORMIDADE: DEVE ATENDER À PORTARIA MAPA N° 359/1997 (RTIQ DE REQUEIJÃO). OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO ATÓXICO, INVIOLÁVEL (COM SELO DE SEGURANÇA), COM PESO LÍQUIDO ENTRE 380 G A 400 G. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR AS RDCS N° 429/2020, N° 727/2022 E IN N° 75/2020 (DESTAQUE PARA "ALTO EM GORDURA	UND	930	19,54	18.175,26



	SATURADA" E "ALTO EM SÓDIO", E ALERTA "CONTÉM LEITE"). TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C). VALIDADE: MÍNIMA DE 60 DIAS NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA, ROTULAGEM E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).				
<u>185</u>	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE (150 G A 200 G): PRODUTO LÁCTEO OBTIDO PELA FUSÃO DE MASSA COALHADA (QUEIJO) E CREME DE LEITE, ELABORADOS ESPECIFICAMENTE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. COMPOSIÇÃO: LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO (SAL), ENZIMA LACTASE, ESTABILIZANTES E CONSERVADORES AUTORIZADOS. PROIBIDA A ADIÇÃO DE GORDURA VEGETAL OU AMIDOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR TEOR DE LACTOSE IGUAL OU INFERIOR A 100 MG POR 100 G. QUALIDADE: ASPECTO CREMOSO, TEXTURA LISA, COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO. CONFORMIDADE: DEVE ATENDER À PORTARIA MAPA Nº 359/1997 E AO DECRETO Nº 9.013/2017 (RIISPOA). OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO ATÓXICO, INVIOLÁVEL (COM SELO DE SEGURANÇA), COM PESO LÍQUIDO ENTRE 150 G A 200 G. ROTULAGEM: DEVE CONTER O TERMO "ZERO LACTOSE" OU "ISENTO DE LACTOSE" E A ADVERTÊNCIA "ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE", CONFORME AS RDCS	UND	80	14,99	1.199,20



	N° 429/2020 E N° 727/2022. TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO: SOB REFRIGERAÇÃO CONSTANTE (TEMPERATURA ENTRE 1°C E 8°C). VALIDADE: MÍNIMA DE 60 DIAS NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM, FICHA TÉCNICA E ANÁLISE SENSORIAL (AMOSTRA).				
186	SAL AMONÍACO 50 G: BICARBONATO DE AMÔNIO (TAMBÉM CONHECIDO COMO SAL AMONÍACO PARA USO ALIMENTÍCIO, NH ₄ HCO ₃ . EMBALADO EM PLÁSTICO APROPRIADO, ATÓXICO, TRANSPARENTE E INVIOLÁVEL DE 50 GRAMAS, CONTENDO DADOS DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA E DE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PELA NUTRICIONISTA.	PCT	20	3,07	61,46
187	SAL REFINADO IODADO (1 KG): PRODUTO CONSTITUÍDO DE CLORETO DE SÓDIO, EXTRAÍDO DE FONTES NATURAIS, REFINADO E ADICIONADO DE IODO. QUALIDADE: GRANULAÇÃO UNIFORME COM CRISTAIS BRANCOS, INODORO E COM SABOR SALINO PRÓPRIO. DEVE CONTER NO MÍNIMO 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E TEOR DE IODO IGUAL OU SUPERIOR A 15 MG ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 45 MG POR QUILO DE PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC N° 604/2022). ISENTO DE SUJIDADES,	KG	390	4,02	1.567,80



	MICRO-ORGANISMOS PATOGÊNICOS E IMPUREZAS QUE POSSAM ALTERAR O ALIMENTO. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO) ATÓXICA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO 1 KG. ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E A FRASE OBRIGATÓRIA SOBRE A DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
<u>188</u>	SALGADO ASSADO: SALGADOS MINI ASSADOS - SALGADO ASSADO, COM RECHEIO DE CARNE, FRANGO, PRESUNTO E MUSSARELA, ENTREGUES EM EMBALAGENS APROPRIADAS.	CENTO	40	131,92	5.276,60
<u>189</u>	SALGADO FRITO: SALGADO TAMANHO PEQUENO E FRITO SORTIDOS COM RECHEIO VARIADO (FRANGO, CARNE, PRESUNTO, MUÇARELA, SALSICHA, QUIBE), PRONTO PARA CONSUMO. ENTREGUES EM EMBALAGENS APROPRIADAS.	CENTO	350	100,00	34.998,25
<u>190</u>	SALSICHA TIPO HOT-DOG CONGELADA: PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, SEGUIDO DE PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. QUALIDADE: ADICIONADA DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS, SENDO RIGOROSAMENTE ISENTA DE PIMENTA OU CONDIMENTOS PICANTES. ADMITIDA A ADIÇÃO DE AMIDO (MÁXIMO 10%) E PROTEÍNA DE SOJA, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM TEXTURA TENRA E HOMOGÊNEA. CONFORMIDADE: DEVE ATENDER À INSTRUÇÃO	KG	420	13,54	5.685,41



	<p>NORMATIVA MAPA N° 04/2000, RDC N° 724/2022 E IN N° 161/2022. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE REGISTRO NO S.I.F., S.I.E. OU S.I.M./S.I.S.B.I. CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVE SER MANTIDO E ENTREGUE CONGELADO, EM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C, EM VEÍCULO COM EQUIPAMENTO DE FRIO EM PLENO FUNCIONAMENTO. EMBALAGEM: PACOTES DE 3 KG (OU CONFORME CONVENIÊNCIA), EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE SELADO. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022, COM ALERTA DE ALÉRGENOS (EX: "CONTÉM SOJA"). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO DE TEMPERATURA, ROTULAGEM E ANÁLISE SENSORIAL.</p>				
191	SARDINHA EM LATA 125 GR.	LT	20	6,60	132,00
192	<p>SUCO DE FRUTA PRONTO PARA O CONSUMO (2 L): SABORES DIVERSOS, BEBIDA NÃO FERMENTADA, OBTIDA PELA DISSOLUÇÃO, EM ÁGUA POTÁVEL, DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA (POLPA) E AÇÚCARES. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER, NO MÍNIMO, O PERCENTUAL DE POLPA DE FRUTA ESTABELECIDO PELO MAPA PARA CADA SABOR (EX: LARANJA E UVA MÍN. 50%; MANGA MÍN. 40%). INGREDIENTES: ÁGUA, POLPA NATURAL DE FRUTA E AÇÚCAR. PROIBIDA A ADIÇÃO DE ADOÇANTES ARTIFICIAIS E CORANTES ARTIFICIAIS. ADMITIDO O USO DE CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS PELA ANVISA. QUALIDADE: DEVE APRESENTAR COR,</p>	UND	1040	23,95	24.908,00



	AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E DETRITOS VEGETAIS. CONFORMIDADE: O PRODUTO DEVE ATENDER AO DECRETO N° 6.871/2009 (MAPA) E À INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 12/2003 (MAPA). EMBALAGEM: GALÃO OU GARRAFA PLÁSTICA (PET OU POLIETILENO) ATÓXICA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADA E SELADA, CONTENDO 2 LITROS. ROTULAGEM: DEVE SEGUIR A RDC N° 429/2020 E RDC N° 727/2022, COM DESTAQUE PARA A LISTA DE INGREDIENTES E TABELA NUTRICIONAL (INCLUINDO SELO DE ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO, SE APLICÁVEL). VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE SUPERIOR À METADE DO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A ANÁLISE SENSORIAL E VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM. (AMOSTRA) .				
193	SUCO DE UVA INTEGRAL 1,5 LT. (AMOSTRA) .	UN	180	20,05	3.608,10
194	TANGERINA (Tipo Ponkan ou Murcote): FRUTA IN NATURA, FRESCA, INTEIRA, SÃ, DE COR ALARANJADA INTENSA E UNIFORME, POLPA SUCULENTA, AROMA PRÓPRIO E SABOR DOCE A LIGEIRAMENTE ÁCIDO. TIPO: 1ª QUALIDADE.	KG	40	7,45	298,00
195	TEMPERO EM PÓ C/ 12 UN 60 GR.	UN	50	5,88	294,16
196	TOMATE: GRUPO SALADA, CLASSIFICAÇÃO TIPO 1, CATEGORIA EXTRA A. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE BEM FORMADO, LISO E FIRME. QUALIDADE SENSORIAL: CASCA BRILHANTE, ASPECTO FRESCO E POLPA TENRA. TAMANHO: MÉDIO, COM DIÂMETRO TRANSVERSAL ENTRE 50 MM E 70 MM, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. ESTÁGIO DE MATURAÇÃO CONFORME	KG	2415	10,28	24.826,20



	<p>DESCRIÇÃO DO PEDIDO: INTERMEDIÁRIO (COLORAÇÃO LARANJA OU ROSADO) OU (VERMELHO- MADURO QUANDO FOR SOLICITADO PARA MOLHOS). DEVE SER PERMITIDO O AMADURECIMENTO UNIFORME E A RESISTÊNCIA AO TRANSPORTE. INTEGRIDADE: ISENTO DE PERFURAÇÕES, FERIMENTOS, LESÕES MECÂNICAS, RACHADURAS OU MANCHAS ESCURAS (PODRIDÃO APICAL). HIGIENE: ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS COM PESO MÁXIMO DE 22 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE À INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA, APRESENTANDO RÓTULO OU ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.</p>				
<u>197</u>	<p>TRIGO PARA QUIBE 500 G: PRODUTO CONSTITUÍDO DE GRÃOS DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L.), LIMPOS, SUBMETIDOS AO PROCESSO DE PRÉ-COZIMENTO, SECAGEM E TRITURAÇÃO (MOAGEM GROSSA). DEVERÁ APRESENTAR GRÃOS DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS (CARUNCHOS), MOFO E SUJIDADES. ISENTO DE ODORES ESTRANHOS OU RANÇO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA E RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN" EM DESTAQUE, BEM COMO A</p>	PCT	160	8,63	1.381,32



	IDENTIFICAÇÃO DE LOTE E DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VAO PRODUTO DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES RDC N° 263/2005, RDC N° 727/2022 E RDC N° 623/2022 DA ANVISA. NO ATO DA ENTREGA, O PRAZO DE VALIDADE RESTANTE DEVE SER IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL ENTRE A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA FINAL DE VALIDADE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
<u>198</u>	UVA: GRUPO NIÁGARA OU BENITAKA, CLASSIFICAÇÃO DE PRIMEIRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS. TAMANHO E COLORAÇÃO: UNIFORMES. CACHOS: BEM FORMADOS COM PESO IGUAL OU SUPERIOR A 200 G, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. QUALIDADE SENSORIAL: FRUTOS BEM DESENVOLVIDOS, MADUROS, COM POLPA INTACTA E FIRME. INTEGRIDADE: OS BAGOS DEVEM ESTAR BEM ADERIDOS AO ENGAÇO. O ENGAÇO (CABO) DEVE ESTAR VERDE E FRESCO (NÃO LENHOSO OU SECO). ISENTA DE DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS, SINAIS DE DESIDRATAÇÃO, RACHADURAS, CORTES OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. HIGIENE: ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, PARASITAS E LARVAS. PADRÕES LEGAIS: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA (CUMBUCAS PLÁSTICAS OU CAIXAS HIGIENIZADAS), EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPA E DE MATERIAL ATÓXICO.	KG	580	7,89	4.574,28



	RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.				
<u>199</u>	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTES (1 KG) : PRODUTO OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DE UVAS FRESCAS (Vitis vinifera L.), MADURAS, SEM SEMENTES, POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. QUALIDADE: GRÃOS UNIFORMES, TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO AMARELO-PALHA A DOURADA. ISENTA DE PEDÚNCULOS (CABINHOS), MATÉRIAS TERROSAS, MOFOS, INSETOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ISENTA DE ODORES ESTRANHOS. INGREDIENTES: UVAS PASSAS BRANCAS, PODENDO CONTER CONSERVANTES AUTORIZADOS (EX: DIÓXIDO DE ENXOFRE) E AGENTE DE BRILHO (ÓLEO VEGETAL). CONFORMIDADE: DEVE ATENDER ÀS RESOLUÇÕES RDC Nº 722/2022, RDC Nº 727/2022 E RDC Nº 623/2022 DA ANVISA. EMBALAGEM: PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. ROTULAGEM: DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A EXPRESSÃO "NÃO CONTÉM GLÚTEN", LISTA DE INGREDIENTES, LOTE E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	PCT	20	41,13	822,53



<u>200</u>	<p>VAGEM: GRUPO MACARRÃO OU MANTEIGA, CLASSIFICAÇÃO TIPO EXTRA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE NOVO, TENRO E FIRME. QUALIDADE SENSORIAL: COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, COM AUSÊNCIA DE FIBROSIDADE (DEVE QUEBRAR FACILMENTE AO SER DOBRADA). TAMANHO: UNIFORME, COM COMPRIMENTO ENTRE 12 CM E 15 CM, COM TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 10% FORA DESSA FAIXA. INTEGRIDADE: AS VAGENS DEVEM SER RETAS OU LEVEMENTE CURVADAS, SEM SEMENTES MUITO PROTUBERANTES. ISENTA DE MANCHAS, SINAIS DE DESIDRATAÇÃO (MURCHA), PODRIDÃO OU FERIMENTOS. HIGIENE: LIVRE DE SUJIDADES, TERRA, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PADRÕES LEGAIS: DEVERÁ ATENDER RIGOROSAMENTE ÀS NORMAS DE RASTREABILIDADE DA INC N° 02/2018 MAPA/ANVISA. EMBALAGEM: ACONDICIONADA EM CAIXAS DE 18 KG, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, LIMPAS, SECAS E DE MATERIAL ATÓXICO. RASTREABILIDADE: OBRIGATÓRIA A ETIQUETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME/RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, ENDEREÇO), NOME DO PRODUTO, VARIEDADE, LOTE E DATA DE EMBALAGEM.</p>	KG	110	14,16	1.557,60
<u>201</u>	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL (750 ML): FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, OBTIDO DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE UM MEIO CONSTITUÍDO POR ÁLCOOL ETÍLICO POTÁVEL DE ORIGEM AGRÍCOLA E ÁGUA. QUALIDADE: LÍQUIDO LÍMPIDO, TRANSPARENTE (BRANCO), ISENTO DE TURVAÇÃO, DEPÓSITOS OU SEDIMENTOS. DEVE APRESENTAR ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. LIVRE DE</p>	UN	445	3,08	1.370,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

	SUJIDADES, PARASITAS E QUAISQUER DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL. COMPOSIÇÃO: DEVE APRESENTAR TEOR DE ACIDEZ VOLÁTIL (ACIDEZ ACÉTICA) MÍNIMO DE 4,0% (P/V). CONFORMIDADE: DEVE ATENDER AO DECRETO N° 6.871/2009 (MAPA) E ÀS NORMAS DA ANVISA. EMBALAGEM: FRASCO PLÁSTICO (PET) ATÓXICO, TRANSPARENTE, COM TAMPA INVIOLÁVEL E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 750 ML. ROTULAGEM: DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES NO ATO DA ENTREGA, RESPEITANDO O PRAZO RESTANTE IGUAL OU SUPERIOR À METADE DO PERÍODO TOTAL. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
<u>202</u>	<u>WAFER RECHEADO SABOR CHOCOLATE CX 100,8 GR:</u> BISCOITO RECHEADO COM CHOCOLATE, FEITO COM FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR E CACAU, EMBALADO EM PACOTE DE OU 100,8 GR, CONTENDO 16 UNIDADES, COM PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES, ARMAZENADO EM LOCAL FRESCO E SECO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA.	UN	150	9,80	1.470,00

7. DAS AMOSTRAS

7.1. A Análise das amostras de alimentos será feita por meio da avaliação do alimento/produto licitado pela equipe técnica da alimentação escolar (nutricionistas, cozinheiras, auxiliares de serviços gerais e gestores da educação). Os critérios básicos utilizados para avaliar a qualidade dos alimentos/produtos, serão; a) Análise sensorial: - Aparência, textura, cor, odor e sabor das polpas e produtos prontos para o consumo como biscoitos, leite e iogurte; b) Análise de rotulagem: - Descrição do edital: (embalagem íntegra, rotulagem conforme legislação,



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



peso conforme edital, lote, descrição do modo de preparo, fabricação e validade conforme edital e data de fabricação e validade visível); c) Análise de rendimento e facilidade no preparo: - O produto deve apresentar rendimento final de preparo excelente, assim haverá aproveitamento máximo de seu conteúdo, com a menor geração ou isenção de desperdício. As características da qualidade sensorial acima serão avaliadas em conjunto com o preparo, além da praticidade e da facilidade de se preparar a amostra, conforme a descrição do modo de preparo indicadas na rotulagem e embalagem. Alterações de coloração, produção de odores, sabores não característicos e textura em desconformidade também serão considerados reprovados para a alimentação escolar.

7.2. Será exigida amostra dos itens conforme identificado nos descritivos.

7.3. As empresas vencedoras terão o prazo de 03 (três) dias úteis para envio das amostras.

7.4. As amostras deverão ser entregues na CEMEIF Rosângela Aparecida Veiga Gonçalves, endereço Avenida São Paulo, nº 722, Centro, Aspásia/SP.

7.5. Acompanhado dos produtos deverá ser entregue um documento com para assinatura do responsável pelo recebimento.

8. 8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. São obrigações do órgão contratante:

8.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

8.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

8.1.5. Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no edital e seus anexos;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela detentora da ata/contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto licitado, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da detentora da ata/contratada, de seus empregados, prepostos ou

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

9.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

9.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

9.1.4. Comunicar a Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

9.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do objeto;

9.2. Responsabilizar-se pelo recolhimento e descarte de bens adquiridos cujos componentes necessitem de destinação especial devido a sua natureza, nos termos da Lei nº 12.305/2010, regulamentada pelo Decreto nº 7.404/2010.

10. SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11. FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

11.1. Entrega Departamento de Educação (Merenda Escolar).

11.1.1. A empresa contratada deve entregar os produtos ponto a ponto conforme solicitado pelo Departamento Municipal de Educação diretamente nas unidades requerentes;

11.1.2. Locais de Entrega: Creche Escola Municipal de Educação Infantil e Fundamental "Rosângela Aparecida Veiga Gonçalves", Avenida São Paulo, n: 722, Centro, Aspásia/SP. Escola Estadual

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



“José dos Santos”, Rua José Gonçalves Valentim nº 43, Centro, Aspásia/SP.

11.1.3. As entregas serão parceladas, conforme a solicitação do Departamento de Educação, informando à contratada, os itens e as quantidades a serem fornecidas;

11.1.4. A programação total será repassada para a proponente de acordo com os per capita, número de alunos e frequência dos produtos;

11.1.5. Será encaminhada a distribuição dos quantitativos por unidade escolar para que a proponente possa emitir os recibos de entrega;

11.1.6. Poderá haver alterações ou inclusões nos locais de entrega às quais serão comunicadas com antecedência pela contratante dentro dos limites do Município de Aspásia /SP.

11.1.7. A proponente deverá transportar os produtos em transporte adequado e em condições específicas exigidas para cada tipo de produto;

11.1.8. No ato da entrega de carnes e hortifrutis a empresa contratada deverá possuir 01 (uma) balança, para aferição do peso dos produtos nos locais da entrega.

11.1.9. A entrega dos produtos da categoria Panificados deverá acontecer de segunda-feira a sexta-feira, no período da manhã às 06 h, no período da tarde das 10h às 12h;

11.1.10. As entregas das carnes refrigeradas e produtos cárneos deverão acontecer diariamente, nos horários entre às 06h e às 07h30 na segunda-feira e de terça a sexta-feira no período da tarde das 12h30min às 13h.

11.1.11. Considerando que o descongelamento de carnes deverá ser em refrigeração e nas escolas municipais não há um número de refrigeradores suficientes para esse serviço. Não é possível o recebimento de carnes congeladas.

11.1.12. A entrega dos produtos da categoria: imperecíveis e semiperecíveis (Básicos estocáveis) deverão acontecer semanalmente.

11.1.13. O fornecimento será parcelado, conforme programação do cardápio aprovado com no mínimo 05 (cinco) dias úteis antes de cada entrega;

11.1.14. Os produtos deverão ser postos e descarregados na forma de sua apresentação industrial ou comercial no invólucro original, contendo marca, validade, procedência e demais características, nos locais determinados pelo Departamento de Educação;

11.1.15. No invólucro original deverá conter a marca, validade, procedência e demais características;

11.1.16. O prazo de validade dos produtos no ato da entrega, não

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



deverá ser inferior a 75% (setenta e cinco) por cento do prazo de validade máximo estabelecido na embalagem do produto;

11.1.17. Os produtos entregues serão periodicamente fiscalizados pela nutricionista Márcia Cristina dos Santos;

11.1.18. Os Cardápios por grupos atendidos serão elaborados pela nutricionista da prefeitura incluindo produtos oriundos da Agricultura Familiar com aprovação da Coordenação da alimentação Escolar;

11.1.19. Será encaminhada a distribuição dos quantitativos por unidade escolar para que a proponente possa emitir os recibos de entrega.

11.2.20. As entregas deverão ser feitas ponto a ponto diretamente nas unidades relacionadas neste Termo de Referência;

11.2.21. Não serão recebidos produtos, cujo acondicionamento original apresentar sinais de danos físicos e/ou mecânicos. Apresentar substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície dos produtos, insetos, parasitas, larvas e outros animais;

11.2.22. Na hipótese de rejeição, por entrega dos produtos em desacordo com as especificações, a contratada deverá repor o(s) produto(s) devolvido(s), no prazo de 02 (dois) dias úteis;

11.2.23. Os produtos somente serão considerados recebidos após as conferências de praxe e aprovação da nutricionista;

11.2.24. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da assinatura.

11.2. Entrega Departamento de Esporte, Cultura e Lazer, Departamento de Saúde, Departamento de Administração e Departamento Social.

11.2.1. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após o envio do pedido de compra no e-mail cadastrado da empresa contratada.

11.2.1.1. O item pão francês deverá ser entregue diariamente em todos os setores da administração, a partir das 8h.

11.2.2. Os produtos deverão ser postos e descarregados na forma de sua apresentação industrial ou comercial no invólucro original, contendo marca, validade, procedência e demais características, nos locais determinados;

11.2.3. No invólucro original deverá conter a marca, validade, procedência e demais características;

11.2.4. O prazo de validade dos produtos no ato da entrega, não deverá ser inferior a 75% (setenta e cinco) por cento do prazo de validade máximo estabelecido na embalagem do produto;

11.2.5. Os produtos entregues serão periodicamente fiscalizados pelos servidores designados;

11.2.6. Não serão recebidos produtos, cujo acondicionamento

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



original apresentar sinais de danos físicos e/ou mecânicos. Apresentar substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície dos produtos, insetos, parasitas, larvas e outros animais;

11.2.7. Os produtos deverão ser entregues no seguinte endereço:

a) Endereço Departamento de Administração: Rua Santos, nº 350 - Centro.

b) Endereço Departamento Social: Avenida Sete de Setembro, nº 510 - Centro.

c) Endereço Departamento de Saúde: Avenida Brasil, nº 476 - Centro.

d) Endereço Departamento de Esporte, Cultura e Turismo: Rua Santos, nº 350 - Centro.

11.2.8. Na hipótese de rejeição, por entrega dos produtos em desacordo com as especificações, a contratada deverá repor o(s) produto(s) devolvido(s), no prazo de 02 (dois) dias úteis;

11.3. As marcas dos produtos cotados não deverão ser substituídas no decorrer do contrato, mas se caso houver a necessidade, deverá ser feita com a solicitação prévia ao Departamento da Alimentação Escolar, sendo que os produtos deverão ser de qualidades equivalentes;

11.4. Os produtos somente serão considerados recebidos após as conferências de praxe e aprovação da nutricionista;

11.5. Caberá à contratada encaminhar cópia da nota fiscal assinada pelo recebedor dos produtos ou cópia da nota fiscal juntamente com recibo assinado pelo recebedor dos produtos no local para o Fiscal de Contrato, o qual fará a verificação destes documentos de acordo com a solicitação realizada, e caso de acordo, encaminhar a mesma para o Setor de Empenho para o tramite de pagamento;

11.6. Caberão à contratada as despesas decorrentes de entregas, seguros, mão-de-obra, etc., e também a obrigação de responder nas esferas civil, criminal e trabalhista por todas as ações e omissões na execução do objeto;

11.7. Caberá à contratada responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Município ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, direta ou indireta, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

11.8. As quantidades constantes neste termo de referência são estimativas de consumo para 12 (doze) meses, a partir da assinatura de contrato.

12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1. Será designado representante da Administração para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

12.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Detentora da Ata/Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

12.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos ao gestor do contrato para as providências cabíveis.

12.4. O acompanhamento e a fiscalização da entrega do objeto em questão ficarão sob a responsabilidade do fiscal e gestor do contrato.

13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente, indicados pelo contratado.

13.2. A Nota Fiscal/Fatura liquidada deverá, obrigatoriamente, conter o mesmo CNPJ/MF do vencedor da licitação e atestada pelo fiscal do contrato.

13.3. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

13.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, exceto quanto à parte incontroversa, que será devidamente adimplida.

13.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

13.7. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n.º 123/2006, não sofrerá a

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



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.

14. COMETE INFRAÇÃO ADMINISTRATIVA, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133, DE 2021, O CONTRATADO QUE:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - Advertência: quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II - Impedimento de licitar e contratar: quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b" a "g", do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar:

quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "h" a "l", do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b" a "g", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave do que a de impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV - Multa: quando for aplicada qualquer das condutas descritas nas alíneas "a" a "l", do subitem acima deste Contrato, concomitantemente às demais sanções, nas seguintes proporções:

a) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trigésimo) dias;

b) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

c) Multa de 5% a 25% do valor do Contrato para as infrações descritas nas alíneas "h" a "l" do subitem 14.1;

d) Multa de 10% a 30% do valor do Contrato para a inexecução total do Contrato prevista na alínea "c" do subitem 14.1;

e) Multa de 10% a 25% do valor do Contrato para a infração descrita na alínea "b" do subitem 14.1;

f) Multa de 0,5% a 10% do valor do Contrato para infrações descritas na alínea "d" do subitem 14.1;

g) Multa de 0,5% a 20% do valor do Contrato para a infração descrita na alínea "a" do subitem 14.1.

14.3. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

14.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado o prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



14.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.10. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159, da Lei nº 14.133/2021).

14.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.13. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

14.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

14.15. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

15. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

15.1. As despesas da presente aquisição serão empenhadas conforme necessidade nas seguintes dotações orçamentária:

02.02.01 - DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA

04 - Administração

1 - Tesouro

453 - 339030.00 - Material de Consumo

02.07.01 - CULTURA, ESPORTE E LAZER

27 - Desporto e Lazer

27.812.057.2016 - Manutenção do Desporto e Lazer

1 - Tesouro

154-6 - 339030.00 - Material de Consumo

27.813 - Lazer

27.813.057 - Atividades Recreativas, Culturais e Esportivas

27.813.057.2035 - Festividades e Comemorações

1 - Tesouro

159-1 - 339030.00 - Material de Consumo

02.08.01 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

2 - Transferências e Convênios Federais - Vinculados

301.0 - Atenção Básica (FNS - Fundo Nacional de Saúde)

173-7 - 339030.02 - Material de Consumo

020301 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

1 - TESOURO

68-6 339030.00 - Material de Consumo

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



2 - Transferência e Convênios Estaduais Vinculados
500 3 - DRADS - Proteção Social Básica
83-5 - 339030 - Material de Consumo
5 - Transferências e Convênios Federais Vinculados
500 14 - FNAS - SCFV
84-8 339030.00 - Material de Consumo
5 - Transferências e Convênios Federais Vinculados
500 4 - FNAS - PAIF/CRAS
87-7 339030.00 - Material de Consumo

02.09.01 - ASSISTENCIA EDUCACIONAL

12.361 - Ensino Fundamental
1 - TESOURO
202-4 339030.00 - Material de Consumo
2 - Transferência e Convênios Estaduais Vinculados
203-7 339030.00 - Material de Consumo
12.365 - Educação Infantil
12.365.028 - Alimentação Escolar
1 - Tesouro
211-8 339030.00 - Material de Consumo

16. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 16.1.1.** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- 16.1.2.** No caso de MEI, deverá ser apresentado o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI) e cópia de documento oficial com foto do microempreendedor.
- 16.1.3.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;
- 16.1.4.** Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- 16.1.5.** Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- 16.1.6.** Decreto de autorização em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 16.1.7.** Cédula de Registro Geral - RG e de Cadastro de Pessoas Físicas - CPF do(s) proprietário(s) e sócio(s).

16.2. DA HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA:

- 16.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000
e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

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

16.2.3. Certidão Negativa ou Positiva com Efeito Negativo da Fazenda Municipal na qual encontra - se a empresa licitante (mobiliário);

16.2.4. Certidão Negativa ou Positiva com Efeito Negativo de Débito Fiscal Estadual - CND, expedida pela Agência Fazendária da Secretaria de Estado de Fazenda do respectivo domicílio tributário **ou** certidão Negativa ou Positiva com Efeito Negativo de Débito Tributários da Dívida Ativa do Estado de Competência da Procuradoria Geral do Estado - PGE do respectivo domicílio tributário;

16.2.5. Certidão negativa de débitos ou Positiva com Efeito Negativo de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive o INSS;

16.2.6. Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

16.2.7. Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos com Efeito Negativo; emitida por meio eletrônico pelo Tribunal Superior do Trabalho <http://www.tst.jus.br/certidao>.

16.2.8. DECLARAÇÃO UNIFICADA da Licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal, estando ciente e concordando com as determinações deste Edital de Pregão Eletrônico, atendemos plenamente a todos os requisitos necessários a participação e habilitação, assegurando a inexistência de fato superveniente e impeditivo legal para licitar ou contratar com a Administração, que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, nos termos do disposto no Inc. XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que não empresa menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, sob as penas da lei, que a empresa não possui sanções vigentes previstas no inciso III do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito da administração Pública Direta e indireta e no inciso IV do mesmo artigo, no âmbito de quaisquer entes federativos, que a empresa declara que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação, que a empresa declara que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social.

16.2.9. DECLARAÇÃO DE EXISTÊNCIA DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. Quaisquer dúvidas em relação ao termo de referência serão esclarecidas pelo Departamento de Licitações do município de Aspásia/SP.

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000
e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO N°/2026

PROCESSO N° 025/2.026
PREGÃO ELETRÔNICO N° 008/2.026

CONTRATANTE: Município de Aspásia-SP, inscrito no CNPJ: 65.712.002/0001-59, com sede na Rua Santos, n° 350, Centro, Aspásia, Estado de São Paulo, Cep. 15.763-011, e-mail: licitacao@aspasia.sp.gov.br, neste ato representado pelo senhor **Ivan de Paula**, na qualidade de Prefeito Municipal.

CONTRATADA:

Entre as partes acima qualificadas, tendo em vista o que consta no **PROCESSO N° 025/2.026** e em observância às disposições da Lei Federal n° 14.133, de 2021 e Lei Municipal 975 de 06 de dezembro de 2.023 e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **PREGÃO ELETRÔNICO N° 008/2.026**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a **Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o Departamento de Educação (merenda escolar) e outros Departamentos vinculados a Prefeitura Municipal de Aspásia-SP, pelo período de 12 (doze) meses.**

1.2. Objeto da contratação:

Anexar os itens

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência que embasou a contratação;

1.3.2. O Edital de Licitação

1.3.3. A Proposta do Contratado; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000
e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



2.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado com as devidas justificativas na forma dos artigos 107 e 114 da Lei nº 14.133/2021, com as instruções abaixo:

2.1.1. Estar formalmente demonstrado no processo que o fornecimento tem natureza continuada.

2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que as entregas tenham sido feitas regularmente.

2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a administração mantém interesse na continuidade do fornecimento.

2.1.4. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação.

2.1.5. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao atesto, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a administração, permitida a negociação com o contratado.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

2.6. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irreeajustáveis, pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado.

2.7. É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independente de pedido da contratada, do Índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

2.8. O reajuste será calculado em conformidade com a legislação vigente.

**CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS
(Art. 92, IV, VII e XVII)**

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



3.1. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, a prestação dos serviços, observação o que constam no Termo de Referência, anexo ao Processo.

CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO E REAJUSTAMENTO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de **R\$ xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxx)**.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

CLÁUSULA SETIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (Art. 92, X, XI e XIV)

7.1. São obrigações do Contratante:

7.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

7.1.2. Executar no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

7.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre a não execução do objeto da prestação do serviço;

7.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

7.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente a prestação do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

7.1.6. Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



7.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

7.1.9. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (Art. 92, XIV, XVI e XVII)

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.1.1. Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato.

8.1.2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

8.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

8.1.4. 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.1.5. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias,

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

8.1.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique.

8.1.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

8.1.10. 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.

8.1.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

8.1.12. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

8.1.13. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

8.1.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

8.1.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

8.1.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

8.1.17. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

8.1.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

8.1.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



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.

8.1.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

CLÁUSULA NONA - GARANTIA DE EXECUÇÃO (Art. 92, XII)

9.1. Não será exigido garantia.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV, da Lei nº 14.133/2021)

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



I - Advertência: quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II - Impedimento de licitar e contratar: quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b" a "g", do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar: quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "h" a "l", do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b" a "g", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave do que a de impedimento de licitar e contratar, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV - Multa: quando for aplicada qualquer das condutas descritas nas alíneas "a" a "l", do subitem acima deste Contrato, concomitantemente às demais sanções, nas seguintes proporções:

a) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trigésimo) dias;

b) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

c) Multa de 5% a 25% do valor do Contrato para as infrações descritas nas alíneas "h" a "l" do subitem 10.1;

d) Multa de 10% a 30% do valor do Contrato para a inexecução total do Contrato prevista na alínea "c" do subitem 10.1;

e) Multa de 10% a 25% do valor do Contrato para a infração descrita na alínea "b" do subitem 10.1;

f) Multa de 0,5% a 10% do valor do Contrato para infrações descritas na alínea "d" do subitem 10.1;

g) Multa de 0,5% a 20% do valor do Contrato para a infração descrita na alínea "a" do subitem 10.1.

10.3. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



10.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado o prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

10.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.10. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159, da Lei nº 14.133/2021).

10.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial,

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.13. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

10.15. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - EXTINÇÃO CONTRATUAL (Art. 92, XIX)

11.1. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.2. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma lei.

11.3. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

11.4. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.5. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (Art. 92, VIII)

12.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária do orçamento em vigor, conforme segue:

02.02.01 - DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA

04 - Administração

1 - Tesouro

453 - 339030.00 - Material de Consumo

02.07.01 - CULTURA, ESPORTE E LAZER

27 - Desporto e Lazer

27.812.057.2016 - Manutenção do Desporto e Lazer

1 - Tesouro

154-6 - 339030.00 - Material de Consumo

27.813 - Lazer

27.813.057 - Atividades Recreativas, Culturais e Esportivas

27.813.057.2035 - Festividades e Comemorações

1 - Tesouro

159-1 - 339030.00 - Material de Consumo

02.08.01 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

2 - Transferências e Convênios Federais - Vinculados

301.0 - Atenção Básica (FNS - Fundo Nacional de Saúde)

173-7 - 339030.02 - Material de Consumo

020301 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

1 - TESOURO

68-6 339030.00 - Material de Consumo

2 - Transferência e Convênios Estaduais Vinculados

500 3 - DRADS - Proteção Social Básica

83-5 - 339030 - Material de Consumo

5 - Transferências e Convênios Federais Vinculados

500 14 - FNAS - SCFV

84-8 339030.00 - Material de Consumo

5 - Transferências e Convênios Federais Vinculados

500 4 - FNAS - PAIF/CRAS

87-7 339030.00 - Material de Consumo

02.09.01 - ASSISTENCIA EDUCACIONAL

12.361 - Ensino Fundamental

1 - TESOURO

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



202-4 339030.00 - Material de Consumo
2 - Transferência e Convênios Estaduais Vinculados
203-7 339030.00 - Material de Consumo
12.365 - Educação Infantil
12.365.028 - Alimentação Escolar
1 - Tesouro
211-8 339030.00 - Material de Consumo

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS (Art. 92, III)

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2.021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O CONTRATADO é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do termo de contrato.

14.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

15.1. A CONTRATADA, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018, além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



dos dados dos clientes, o que inclui os dados dos clientes desta. No manuseio dos dados a **CONTRATADA** deverá:

15.1.1. Tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções da **CONTRATANTE** e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade, de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente à **CONTRATANTE**, que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo.

15.1.2. Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.

15.1.3. Acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito da **CONTRATANTE**.

15.1.4. Garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados, assegurando que todos os seus colaboradores prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados que lidam com os dados pessoais sob responsabilidade da **CONTRATANTE** assinaram Acordo de Confidencialidade com a **CONTRATADA**, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção da prestação de serviços à **CONTRATANTE**. Ainda, treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

15.2. Os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito da **CONTRATANTE**, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

15.3. Caso a **CONTRATADA** seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente a **CONTRATANTE** para que esta tome as medidas que julgar cabíveis.

15.4. A **CONTRATADA** deverá notificar a **CONTRATANTE** em até 24 (vinte e quatro) horas a respeito de:

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59

- a) Qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais pela **CONTRATADA**, seus funcionários, ou terceiros autorizados;
- b) Qualquer outra violação de segurança no âmbito das atividades e responsabilidades da **CONTRATADA**.

15.5. A **CONTRATADA** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela **CONTRATADA** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto à proteção e uso dos dados pessoais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à **CONTRATANTE** providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - FORO (Art. 92, §1º)

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Urânia para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

Aspásia, xx de xxxxxxxxxxxxxx de 2.026.

MUNICÍPIO DE ASPÁSIA

Representante legal do **CONTRATANTE**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante legal do **CONTRATADO**

TESTEMUNHAS:

- 1.
- 2.

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000
e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ASPÁSIA

CNPJ: 65.712.002/0001-59

CONTRATADO:

CNPJ:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o Departamento de Educação (merenda escolar) e outros Departamentos vinculados a Prefeitura Municipal de Aspásia-SP, pelo período de 12 (doze) meses.

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 extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução n° 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 n° 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 e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2° das Instruções n°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.

Aspásia, xx de xxxxxxxx de 2.026.

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Ivan de Paula
Cargo: Prefeito
CPF: 018.699.218-10

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

Nome: Ivan de Paula
Cargo: Prefeito
CPF: 018.699.218-10

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: Ivan de Paula
Cargo: Prefeito
CPF: 018.699.218-10

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:
Cargo:
CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Ivan de Paula
Cargo: Prefeito
CPF: 018.699.218-10

Assinatura: _____

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000
e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



GESTOR (ES) DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável (is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

À PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ASPÁSIA- SP

Pregão Eletrônico nº 008/2.026

Ao Senhor Pregoeiro e sua Equipe de Apoio

Prezado Pregoeiro:

Eu, (nome completo), representante legal da empresa (razão social da proponente), interessada em participar do **Pregão Eletrônico nº 008/2.026 - Processo nº 025/2.026**, promovido pela Prefeitura do Município de Aspásia, **DECLARO** sob as penas da Lei Federal nº 14.133/21:

- a) Atende plenamente a todos os requisitos necessários a participação e habilitação;
- b) Assegurando a inexistência de fato superveniente e impeditivo legal para licitar ou contratar com a Administração;
- c) Que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, nos termos do disposto no Inc. XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que não empresa menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, sob as penas da lei;
- d) Que a empresa declara que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social;
- e) Que a empresa não possui sanções vigentes previstas no inciso III do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito da administração Pública Direta e indireta e no inciso IV do mesmo artigo, no âmbito de quaisquer entes federativos;
- f) Que a empresa declara que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.

Aspásia, em xx de xxxx de 2.026.

(Assinatura)

(Nome do representante legal da empresa proponente)

Obs.: Esta Declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal (is) e/ou procurador(es) devidamente habilitado(s).

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



ANEXO IV – DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

.....
, (nome da empresa) com sede na (endereço), inscrita no CNPJ sob o nº, através de seu representante legal infra-assinado, com fundamento no artigo 3º e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123, de 15 de dezembro de 2006, **DECLARA** sob as penas da lei, que é:

Microempresa e não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Empresa de pequeno porte e não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Em de de 2.026.

.....
 (assinatura do responsável pela proposta e carimbo da empresa)

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000
 e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



ANEXO V - ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ASPÁSIA-SP-CNPJ N°: 65.712.002/0001-59

CONTRATADA:

CNPJ N°:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o Departamento de Educação (merenda escolar) e outros Departamentos vinculados a Prefeitura Municipal de Aspásia-SP, pelo período de 12 (doze) meses.

VALOR (R\$):

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

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

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

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

Aspásia, xx de xxxxxx de 2.026.

Ivan de Paula
Prefeito Municipal
Ivandepaula135@hotmail.com
administaraçao@aspasia.sp.gov.br

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



ANEXO VI - MODELO DE PROPOSTA

Razão Social:

CNPJ (MF):

Cidade:

E-mail:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Estado:

Nome do Responsável legal para assinatura do contrato:

RG:

CPF:

Data de Nascimento:

Endereço:

Cidade/Estado:

Nacionalidade:

Cargo:

Estado Civil:

Telefone:

e-mail:

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para o Departamento de Educação (merenda escolar) e outros Departamentos vinculados a Prefeitura Municipal de Aspásia-SP, pelo período de 12 (doze) meses.

ITEM	DESCRIPTIVO	QUANT	UN	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01						

Valor Global R\$. (.....).

A proponente obriga-se a cumprir o prazo de entrega previsto no edital.

O preço acima contempla todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, custos e demais despesas que possam incidir sobre o fornecimento licitado, inclusive a margem de lucro.

- PAGAMENTO:** Conforme Edital.
- VALIDADE:** 60 dias a partir da data de abertura do pregão.

Declaramos igualmente, que:

- Temos pleno conhecimento dos termos estabelecidos no edital;
- Recebemos do Município de Aspásia/SP todas as informações necessárias a elaboração da nossa proposta;
- Estamos cientes dos critérios de pagamento especificados no edital, com eles concordamos plenamente;

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ASPÁSIA
CNPJ: 65.712.002/0001-59



d) Estamos cientes e concordamos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta econômica apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento aos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho, e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

e) Obrigamo-nos, ainda, caso nos seja adjudicado o objeto, a assinar o contrato dentro do prazo e estabelecido, contada da data de notificação do Município de Aspásia/SP, bem como atender a todas as condições prévias a sua assinatura, sob pena das sanções cabíveis.

Nome da cidade/UF, (dia) de (mês) de 2.026.

(assinatura)

(Nome do representante legal da empresa proponente)

R.G.:

Cargo

☎ 17. 3664 8780

Rua Santos, 350 - Centro - Aspásia/SP - CEP 15.763-000

e-mail: administracao@aspasia.sp.gov.br | Site: www.aspasia.sp.gov.br