

**EDITAL DE PREGÃO N.º 024/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 125/2025****1. PREÂMBULO**

1.1. O **MUNICÍPIO DE JAGUAPITÃ**, inscrito no CNPJ sob n.º 75.457.341/0001-90 sediado à Avenida Minas Gerais, 220, Centro, nesta cidade de Jaguapitã – PR, em observância às disposições da Lei Federal n.º 14.133/21 e da legislação correlata, torna pública a realização de licitação para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob n.º 024/2025 do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

1.2. É pregoeiro deste município: JOÃO PAULO GOMES FIGUEIRA, matrícula n.º 786342, designado pela Portaria n.º 056/2025.

1.3. É gestor de contratos deste município: JULIANA LAÍS SILVA DAS VIRGENS, matrícula n.º 8148232, designado pela Portaria n.º 057/2025.

1.4. No presente certame a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances, e de julgamento.

1.5. O recebimento das propostas, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço www.bll.org.br, conforme datas e horários definidos abaixo:

DATA E HORÁRIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	ATÉ 08h20m DO DIA 31/07/2025.
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA	08h30m DO DIA 31/07/2025.

1.6. Os esclarecimentos sobre este Edital somente serão respondidos quando solicitados ao Pregoeiro, até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da licitação, devendo ser endereçados ao e-mail: pregao@jaguapita.pr.gov.br.

1.7. As respostas aos esclarecimentos serão disponibilizadas no sítio do



Município, no link:

<https://jaguapita.eloweb.net/portaltransparencia/1/licitacoes>, relativo ao Portal da Transparência, bem como no endereço: www.bll.org.br, para ciência de todos os interessados.

1.7.1. O Pregoeiro decidirá sobre o esclarecimento no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

1.8. Os atos e decisões da presente licitação serão publicados no Portal da Transparência e no Diário Oficial do Município, acessível no sítio eletrônico do Município no seguinte endereço: www.jaguapita.pr.gov.br e disponibilizados também no endereço: www.bll.org.br.

2. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2.1. **REGISTRO DE PREÇOS, OBJETIVANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CONFORME NECESSIDADE DE TODAS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE JAGUAPITÃ-PR.,** conforme exigências estabelecidas no Termo de Referência (**Anexo 1 deste Edital**).

2.2. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na Bolsa de Licitações do Brasil – BLL e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.

3. PREÇO MÁXIMO

3.1. Os preços máximos, unitários e totais, para este certame, são os descritos na tabela do item 1.2 do Termo de Referência.

3.2. Serão desclassificadas as propostas que, após a etapa de lances e da tentativa de negociação prevista no § 1º do art. 61 da Lei Federal n.º 14.133/21, possuírem valores unitários ou totais superiores aos máximos aqui definidos.

3.3. Os valores estimados serão executados de acordo com a necessidade do Município, ficando o mesmo desobrigado de sua execução total.



4. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

4.1. As impugnações ao presente Edital poderão ser feitas até às 00h00m horas do dia 28/07/2025, três dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública do Pregão, por qualquer cidadão ou licitante.

4.2. A impugnação deverá ser apresentada por escrito, dirigida ao Pregoeiro, e conter o nome completo do responsável, indicação da modalidade e número do certame, a denominação social da empresa, número do CNPJ, telefone, endereço eletrônico e fac-símile para contato, devendo ser protocolada, no endereço indicado no preâmbulo, no horário das 08h00m às 17h00m, ou encaminhada por e-mail ao endereço eletrônico: **pregao@jaguapita.pr.gov.br**.

4.3. A impugnação será julgada em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e a resposta será disponibilizada no sítio **www.jaguapita.pr.gov.br**, no link Portal da Transparência, bem como no sítio **www.bll.org.br**.

4.4. Não será conhecida impugnação interposta por fax ou vencido o respectivo prazo legal.

4.5. Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

5. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Não poderão participar, direta ou indiretamente, deste Pregão:

5.1.1. Interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei Federal n.º 14.133/21;

5.1.2. Empresas cujo objeto social não seja compatível com o objeto deste Pregão;

5.1.3. Empresas que não estejam regularmente estabelecidas no País;

5.1.4. Empresas suspensas temporariamente de participar de licitação e de contratar com o Município;

5.1.5. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a



Administração Pública;

5.1.6. Empresas que se encontrem sob falência, dissolução, recuperação judicial ou extrajudicial, exceto empresas com plano de recuperação acolhido judicialmente, e empresas em recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente;

5.1.7. Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

5.1.8. Empresas cujo sócio, cotista ou dirigente seja servidor do Município, ou cônjuge, companheiro, parente em linha reta e colateral, consanguíneo ou afim até o terceiro grau, de servidor público do Município, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja membro da comissão de licitação, pregoeiro ou autoridade ligada à contratação;

6. CREDENCIAMENTO

6.1. Para participação na licitação, os interessados deverão credenciar-se diretamente ou através de uma corretora de mercadorias associada à Bolsa de Licitações do Brasil, telefone: (041) 3097-4600 – até horário fixado neste Edital para apresentação da proposta e início do pregão.

6.2. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto, e deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Termo de Adesão (instrumento particular de mandato) que deverá ser encaminhado pelo licitante à Bolsa de Licitações do Brasil (BLL) para cadastro, bem como outorgando poderes específicos de sua representação (direta ou indireta) no pregão.

a.1) O Termo de Adesão poderá ser baixado para preenchimento através do site da BLL (www.bll.org.br), acessando o link “Cadastro”.

a.2) O Tempo mínimo exigido pela BLL para liberação da senha de acesso ao sistema é de 24 (vinte e quatro horas) após o recebimento do Termo de Adesão acompanhado dos demais documentos. Portanto, o licitante deve se atentar para o prazo limite de envio das propostas e providenciar o cadastro em tempo hábil.

a.3) Dúvidas a respeito do credenciamento na BLL poderão ser sanadas pelo



telefone (041) 3097-4600 ou pelo email contato@bll.org.br.

b) Após efetivação do cadastro o licitante deverá efetuar a inserção no sistema eletrônico do valor inicial de cada lote/item e no campo referente a marca inserir a expressão “SEM MARCA” quando tratar-se de prestação de serviços ou a expressão “MARCA PRÓPRIA” quando a marca permitir a identificação do licitante.

c) O licitante deverá ainda inserir em campo próprio do sistema, até o horário limite previsto neste edital, os documentos de habilitação solicitados no item 9.1 deste edital.

6.3. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante vencedor, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil, 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 regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil.

6.4. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 6.2 “a”, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

6.5. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

6.6. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

6.7. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.



6.8. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.9. 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.

6.10. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de responsabilidade exclusiva do licitante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.11. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal do licitante e a presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão na forma Eletrônica.

6.12. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

6.13. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7. CADASTRAMENTO DA PROPOSTA

7.1. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7.2. A proposta eletrônica deverá ser encaminhada exclusivamente por meio do sítio **www.bll.org.br**, a partir da liberação do Edital, até às 08h20m do dia 31 de julho de 2025, horário de Brasília-DF.

7.3. No preenchimento da proposta eletrônica o licitante deverá obrigatoriamente informar nos campos próprios o valor de sua proposta inicial e a



marca/modelo do item ofertado O licitante deverá dar oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

Obs.: No campo referente a marca/modelo inserir a expressão “SEM MARCA” quando tratar-se de prestação de serviços ou a expressão “MARCA PRÓPRIA” quando a marca permitir a identificação do licitante.

7.4. A não inserção das informações solicitadas implicará na desclassificação da Empresa.

7.5. É vedada a identificação do licitante na Proposta Eletrônica. A identificação implicará na desclassificação da empresa.

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

7.6.1. Valor unitário;

7.6.2. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

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

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

7.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário,



caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

7.10. A apresentação das propostas implicará plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital.

7.11. O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no **TERMO DE REFERÊNCIA** deste edital.

7.12. A microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais junto a BLL se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação, para fazer valer o direito de prioridade do desempate, art. 44 e 45 da LC 123/2006, facultado ao Município se for o caso, promover diligência com a finalidade de comprovar o enquadramento do LICITANTE como ME ou EPP diante das normas da Lei.

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

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

7.15. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão editar sua proposta e/ou retirar ou substituir os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

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

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

7.18. Ocorrendo discordância entre o valor unitário e o total, prevalecerá o



primeiro.

8. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

8.1. A partir das 08h30m horas do dia 31 de julho de 2025, horário de Brasília-DF, a sessão pública na internet, no sítio eletrônico www.bll.org.br, será aberta por comando do Pregoeiro, com a divulgação das propostas eletrônicas recebidas e início da etapa de lances.

8.2. A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

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

8.4. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações exigidas.

8.4.1. A aceitabilidade das propostas estará sujeita a não identificação do licitante;

8.4.2. Não será aceita proposta com valores superiores ao máximo fixado no Edital;

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

8.5. Ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

9. FORMULAÇÃO DOS LANCES

9.1. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa aberto.



9.2. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

9.3. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

9.4. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

9.5. A diferença entre os lances enviados não poderá ser inferior a R\$ 0,01 e incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

9.7. Caso o licitante não realize lances, permanecerá o valor da proposta inicial para efeito da classificação final.

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

9.9. A fase de lances terá duração inicial de 10 (dez) minutos.

9.10. Encerrado o prazo inicialmente fixado, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances.

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

9.12. As propostas de licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.13. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada nos termos do subitem acima terá o direito de encaminhar uma última oferta para



desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos – controlados pelo sistema – contados após a comunicação automática para tanto.

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

9.15. O disposto no subitem acima somente será aplicável quando a melhor proposta final não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.16. O Pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível à realização de eventual diligência.

9.17. Realizada a diligência, o Pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública;

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

10. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

10.1. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos na LC n.º. 123/06, seguido da aplicação do critério estabelecido no art. 60 da Lei Federal n.º 14.133/21, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

10.2. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do subitem anterior, no caso de ausência de envio de lances após o início da fase competitiva.

11. NEGOCIAÇÃO

11.1. Após o encerramento da etapa de lances, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais



vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

11.2. O Pregoeiro poderá negociar com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

12. ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

12.1. A proposta de preços, acompanhada, se for o caso, de documentos complementares exigíveis para essa etapa ou quando necessários à confirmação daqueles exigidos e já apresentados, deverá ser anexada no sistema Bolsa de Licitações do Brasil – BLL, pelo licitante convocado, em até 2 (duas) horas.

12.1.1. O prazo de envio poderá ser alterado por solicitação do licitante convocado ou por decisão do Pregoeiro, ambas as opções devidamente justificadas.

12.2. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada no item anterior, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

12.3. A proposta deverá conter:

12.3.1. Proposta de preços, contendo as informações do modelo do Anexo 2 deste Edital, vedado o preenchimento desta com dados aleatórios, sob pena de desclassificação;

12.3.2. Preços unitários e totais, em Real, em algarismo, com no máximo duas casas após a vírgula, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

12.3.3. Indicação de que nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias à execução do objeto;

12.3.4. Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 90 (noventa) dias,



contados da data de abertura da licitação.

12.4. A proposta, enviada exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, deve atender todas as especificações técnicas obrigatórias do Edital e Anexos sob pena de desclassificação.

12.5. A proposta apresentada terá que refletir preços equivalentes aos praticados no mercado no dia de sua apresentação.

12.6. A apresentação da proposta implicará:

12.6.1. Conhecimento e aceitação plena e total de todas as cláusulas e condições estabelecidas por este Edital e seus Anexos;

12.6.2. Conhecimento das especificações, quantitativos, encargos gerais, e, condições para execução dos serviços, sujeitando-se ao gerenciamento e fiscalização do Município.

13. CRITÉRIO DE JULGAMENTO.

13.1. O critério de julgamento da presente licitação é o de MENOR PREÇO POR ITEM.

14. JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

14.1. Encerrada a etapa de lances e depois de concluída a negociação e verificação de possível empate, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei n.º 14.133/21, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou na futura contratação.

14.2. No caso de constatação de falta de condição de participação, o licitante será excluído do certame.

14.3. Confirmadas as condições de participação, o Pregoeiro examinará a proposta quanto às especificações do objeto ofertado e compatibilidade do preço em relação ao valor máximo para a contratação.

14.4. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro



de pessoal do Município ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

14.5. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

14.6. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

14.7. Não serão aceitas propostas que possuam valores unitários e totais superiores aos máximos ou preço manifestamente inexequível.

14.8. 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.

14.9. Havendo indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 2º do artigo 59 da Lei n.º 14.133 de 2021, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

14.9.1. Questionamentos junto ao proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

14.9.2. Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

14.9.3. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;

14.9.4. Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;

14.9.5. Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;



14.9.6. Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;

14.9.7. Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

14.9.8. Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, e junto ao Ministério da Previdência Social;

14.9.9. Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;

14.9.10. Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;

14.9.11. Estudos setoriais;

14.9.12. Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos equipamentos;

14.9.13. Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

14.10. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos os licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

14.11. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item anterior, a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

14.12. A adequação da proposta na forma acima não poderá acarretar majoração de seu valor global.

14.13. Serão também desclassificadas as propostas:



14.13.1. Que estejam em desacordo com as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

14.13.2. Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais proponentes;

14.13.3. Que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos capazes de dificultar o julgamento e que não sejam passíveis de saneamento na própria sessão;

14.13.4. Que para sua viabilização indiquem condições genéricas de cobertura de outras propostas, ou de subsídios condicionados que não estejam autorizados em Lei, ou se refiram a repasse de descontos ou de isenção de tributos ou ainda aquelas em desacordo com o edital, ou qualquer norma jurídica aplicável à contratação;

14.13.5. Que após diligências não forem corrigidas ou justificadas.

14.14. Se a proposta não for aceitável, ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a subsequente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

14.15. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

15. HABILITAÇÃO

15.1. Para fins de habilitação as licitantes deverão inserir em campo próprio do sistema os seguintes documentos:

15.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

15.2.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

15.2.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;



15.2.3. No caso de Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

15.2.4. No caso de sociedade estrangeira em funcionamento no país: Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

15.2.5. Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

15.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

15.4.1. **Prova de regularidade com a Fazenda Nacional**, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (SRFB) 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 os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do artigo 11 da Lei Federal n.º 8.212/1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros;

15.4.2. **Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual relativa aos Tributos Estaduais**, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

15.4.3. **Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal relativa aos Tributos Municipais da sede da proponente**, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa ou documento equivalente do Município do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;

15.4.2. **Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS**, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

15.4.5. **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 artigo 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943.

15.5. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

15.6. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

15.7. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

15.8. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que o licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarado vencedor, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital.

15.9. A declaração do vencedor acima referida será realizada no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

15.10. A não-regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo de aplicação das sanções previstas neste Edital, sendo facultado ao Pregoeiro convocar o autor do menor lance seguinte aos já convocados para apresentar sua documentação de habilitação e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou revogar a licitação.

15.11. Para as certidões emitidas que não especifiquem seu prazo de validade, será considerado o prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados a partir de suas



respectivas emissões, devendo estar válidas na data do recebimento dos documentos de habilitação.

15.12. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:

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

15.12.2. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação;

15.12.3. Declaração do licitante de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, em observância ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

15.12.4. Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, nos termos do inciso I, do artigo 63, da Lei Federal n.º 14.133/21;

15.12.5. Para o fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133/21;

15.13. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.

15.14. Todos os documentos deverão ser apresentados:

15.14.1. Na forma prevista em lei, e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser apresentados em nome da licitante e com o número do CNPJ ou CPF, se pessoa física;

15.14.2. Em nome da matriz, se o licitante for a matriz;



15.14.3. Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

15.14.4. Em original, em publicação da imprensa oficial ou em cópia autenticada por cartório.

15.15. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado.

15.16. Caso os documentos sejam de procedência estrangeira, deverão ser devidamente consularizados.

15.17. As declarações poderão ser assinadas digitalmente, ou na falta da assinatura digital, estas, deverão ser enviadas originais ao departamento de licitações.

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

16. VERIFICAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

16.1. Consideradas cumpridas todas as exigências do Edital quanto à apresentação da documentação de habilitação pelo licitante classificado em primeiro lugar, o Pregoeiro o declarará vencedor.

16.2. Ocorrendo a inabilitação, o Pregoeiro convocará o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou poderá revogar a licitação.

17. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

17.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

17.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via,



sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

17.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

17.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

17.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

17.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

17.5. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

17.6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

17.7. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

17.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

18. RECURSOS

18.1. Após as etapas de julgamento, o sistema abrirá prazo de 10 (dez) minutos, durante o qual, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer.

18.2. Registrada a intenção de recurso será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem as contrarrazões em igual prazo,



que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

18.3. Os recursos e contrarrazões deverão ser manifestados exclusivamente por meio eletrônico via internet, no sítio: www.bll.org.br.

18.4. Decorridos os prazos para os recursos e contrarrazões, o Pregoeiro terá até 03 (três) dias úteis para:

18.4.1. Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;

18.4.2. Motivadamente, reconsiderar a decisão;

18.4.3. Manter a decisão, encaminhando o recurso à autoridade julgadora, que terá até 10 (dez) dias úteis para decidir.

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

18.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o processo licitatório para determinar a contratação.

18.6. Não havendo recurso, o Pregoeiro encaminhará o procedimento à autoridade superior para adjudicação e homologação.

18.7. A publicidade do julgamento dos eventuais recursos se dará na Plataforma da BLL, e no portal da transparência do Município de Jaguapitã-PR.

19. ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1. Após a homologação da licitação, a ata de registro de preços será enviada ao licitante vencedor para assinatura.

19.2. Para a assinatura da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.



19.3. Farão parte da ata, independentemente de suas transcrições, as condições estabelecidas neste Edital.

19.4. O licitante vencedor terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da ata, para devolvê-la assinada, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

19.5. O prazo para devolução da ata poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da adjudicatária e aceita pelo Município.

19.6. A pessoa que assinar a ata deverá demonstrar que possui poderes para praticar o ato, mediante a apresentação de cópias autenticadas dos atos constitutivos, alterações e demais documentos necessários à comprovação de seus poderes.

19.7. Em caso de recusa ou impossibilidade do licitante vencedor em assinar a ata, executar o objeto, ou quando não fizer a comprovação referida no item anterior, o Município adotará as providências cabíveis à imposição de sanção, bem como convocará os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitadores e feita a negociação, contratar com a Administração.

20. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1. O pagamento decorrente do objeto desta licitação correrá à conta dos recursos da dotação orçamentária, conforme anexo anterior ao edital (INFORMAÇÃO DE DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA).

21. SANÇÕES

21.1. Será aplicada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração nos casos previstos na Lei Federal n.º 14.133/21 e legislação correlata.

21.2. Caberá multa compensatória a ser calculada sobre o valor total da proposta, sem prejuízo das demais sanções administrativas e indenização suplementar em caso de perdas e danos decorrentes da recusa, ao licitante que:

21.2.1. Apresentar declaração ou documento falso: multa de 20% (vinte por cento);



21.2.2. Deixar de apresentar documento na fase de saneamento: multa de 10% (dez por cento);

21.2.3. Não manter sua proposta, até o momento da adjudicação: multa de 20% (vinte por cento);

21.2.4. Recusar, após ser considerado adjudicatário, a assinar o contrato ou aceitar instrumento equivalente, sem prejuízo de indenização suplementar em caso de perdas e danos decorrentes da recusa e da sanção de suspensão de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 2 (dois) anos: multa de 30% (trinta por cento).

21.3. Nas hipóteses referidas nos itens precedentes, após apuração efetuada por processo administrativo, e não ocorrendo o pagamento perante a Administração, o valor da multa aplicada será inscrito na "Dívida Ativa" para cobrança judicial.

21.4. A multa poderá ser aplicada juntamente com a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração ou com a declaração de inidoneidade.

21.5. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas na minuta da ata.

22. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

22.1. Fica assegurado ao Município o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em virtude de vício insanável.

22.2. A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dele dependam.

22.3. Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.

22.4. A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.

22.5. Nenhum ato será declarado nulo se do vício não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

**23. DO PAGAMENTO**

23.1. Em atendimento ao disposto na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, o Município de Jaguapitã efetuará a retenção na fonte do Imposto de Renda (IRRF) incidente sobre os valores pagos à CONTRATADA, em razão do fornecimento de bens ou da prestação de serviços objeto deste certame.

23.1.1. Para fins de apuração do imposto a ser retido, será aplicada a tabela de alíquotas constante da referida Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

23.1.2. Não haverá retenção de IRRF na nota fiscal emitida por empresas optantes pelo Simples Nacional, bem como por Microempreendedores Individuais (MEI), desde que apresentada a comprovação da sua condição tributária, nos termos da legislação vigente.

23.2. O pagamento decorrente do fornecimento dos bens ou da execução dos serviços será efetuado mediante crédito em conta bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento definitivo do objeto e da apresentação da respectiva nota fiscal/fatura, devidamente atestada pelo setor competente, em conformidade com o art. 145, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

23.3. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal/fatura, a Certidão Negativa de Débitos (CND) relativa às contribuições previdenciárias (INSS) e ao FGTS, ambas dentro do prazo de validade, bem como a cópia da nota de empenho correspondente, conforme art. 147 da Lei nº 14.133/2021.

23.4. Caso seja constatado erro na documentação fiscal apresentada, esta será devolvida para as devidas correções, ficando o pagamento suspenso até sua regular reapresentação. Nessa hipótese, o prazo de pagamento será contado a partir da data do novo protocolo da documentação fiscal regularizada.

23.5. Para todos os efeitos, a nota fiscal/fatura devolvida será considerada como não apresentada, não gerando obrigação de pagamento até sua regularização.

23.6. Na hipótese de existência de valores decorrentes de multas, penalidades ou inadimplemento contratual, o respectivo montante poderá ser descontado da fatura ou de quaisquer créditos existentes em favor da CONTRATADA, observados os arts. 83 e 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021.



23.7. O Município de Jaguapitã não assumirá, sem prévia e expressa autorização formal, quaisquer compromissos financeiros que lhe sejam cobrados diretamente por terceiros, inclusive por instituições financeiras, relacionados à execução do contrato.

23.8. Os encargos financeiros, processuais ou de qualquer outra natureza, oriundos da inobservância, por parte da CONTRATADA, de prazos legais, fiscais ou contratuais, serão de sua inteira e exclusiva responsabilidade.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de seus documentos de habilitação e eventuais amostras. O Município não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.1.1. As amostras dos itens poderão ser solicitadas pelo pregoeiro ou agente de contratação.

24.2. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do processo desde a realização da sessão pública, exceto nos casos previstos no artigo 64 da Lei Federal n.º 14.133/21.

24.3. O Município não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Edital obtidas por meio de terceiros.

24.4. Das sessões públicas serão geradas atas circunstanciadas.

24.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação vigente.

24.6. Na hipótese de divergência entre este Edital e as condições apresentadas pelos licitantes em suas propostas, prevalecerão sempre os termos deste Edital.

24.7. Na contagem dos prazos constantes do presente Edital, observar-se-á o disposto no artigo 183 da Lei Federal n.º 14.133/21, excluindo-se o dia de início e incluindo-se o dia de vencimento.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Jaguapitã

CNPJ - 75.457.341/0001-90

24.8. Integram o presente Edital:

24.8.1. Anexo 1 – Termo de Referência;

24.8.2. Anexo 2 – Modelo de Proposta de Preço;

24.8.3. Anexo 3 – Minuta da Ata de Registro de Preços.

24.9. Fica eleito o Foro Central da Comarca de Jaguapitã-PR para solucionar eventuais litígios decorrentes desta licitação.

Jaguapitã/PR, 30 de junho de 2025.

EDISON RODRIGUES DE ALMEIDA

Prefeito Municipal

**Anexo 1. TERMO DE REFERÊNCIA****1. DO OBJETO**

1.1. REGISTRO DE PREÇOS, OBJETIVANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CONFORME NECESSIDADE DE TODAS AS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE JAGUAPITÃ-PR.

1.2. Sob pena de desclassificação o valor máximo por item para esta licitação é conforme segue:

COTA RESERVADA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – ME /EPP (ART. 48, I, LC 123/06)					
Lote	Item	Qtd	Unidade	Vlr. Unit. (R\$)	Vlr. Total (R\$)
1	Almôndegas de Carne Bovina	1500	KG	40,98	R\$ 61.470,00
2	Apresentado fatiado embalagem de 150-200g	700	UND	8,89	R\$ 6.223,00
3	Bacon	1.000	KG	35,26	R\$ 35.260,00
4	Bife de carne bovina embalado à vácuo	750	KG	48,39	R\$ 36.292,50
5	Carne bovina Costela Minga	1.500	KG	30,22	R\$ 45.330,00
6	Carne bovina miolo de acém	500	KG	44,29	R\$ 22.145,00
7	Carne de bovino em cubos (acém) em embalagem à vácuo	3000	KG	41,26	R\$ 123.780,00
8	Carne de bovino peça/pedacço “fraldinha” em embalagem à vácuo	750	KG	45,99	R\$ 34.492,50
9	Carne moída de bovino (acém ou músculo) em embalagem à vácuo	3750	KG	38,02	R\$ 142.575,00
10	Carne Suína tipo Pernil sem osso em embalagem à vácuo	3750	KG	23,56	R\$ 88.350,00
11	Filé de merluza congelado em embalagem de 800g	1.000	PCT	43,66	R\$ 43.660,00
12	Filé de tilápia congelado em embalagem de 800g	1.000	PCT	43,63	R\$ 43.630,00
13	Frango cortes coxa/sobrecoxa SEM porção dorsal	3000	KG	11,59	R\$ 34.770,00



14	Frango cortes coxinha da asa	1.500	KG	19,79	R\$ 29.685,00
15	Frango cortes sassami	2.000	KG	21,66	R\$ 43.320,00
16	Frango cortes tulipa	1.500	KG	29,59	R\$ 44.385,00
17	Frango inteiro congelado	2000	KG	13,33	R\$ 26.660,00
18	Linguiça de frango FINA congelada em embalagem de 700~800g	2.000	PCT	15,26	R\$ 30.520,00
19	Linguiça Mista	2.000	KG	19,09	R\$ 38.180,00
20	Linguiça Calabresa	2.000	KG	27,46	R\$ 54.920,00
21	Linguiça toscana suína em embalagem à vácuo	2000	KG	23,19	R\$ 46.380,00
22	Peito de frango desossado ou Filé de Peito de frango	1250	KG	22,79	R\$ 28.487,50
23	Salsicha	1.000	KG	14,42	R\$ 14.420,00
24	Bebida láctea: sabores diversos, embalagem plástica de 900 grs.	7500	UND.	4,62	R\$ 34.650,00
25	logurte: sabores diversos, embalagem plástica de 900grs	2500	UND.	12,11	R\$ 30.275,00
26	Leite pasteurizado, padronizado, homogeneizado: tipo C, embalagem plástica de 1 litro.	10.000	LT	5,02	R\$ 50.200,00
27	Bisnaguinha embalagem 300g	1.000	UND	7,51	R\$ 7.510,00
28	Bolo simples sem cobertura (sabores: laranja, formigueiro, chocolate, laranja, coco)	2500	KG	36,61	R\$ 91.525,00
29	Pão de Forma Integral embalagem com 400g	1.000	UND	6,78	R\$ 6.780,00
30	Pão de leite para cachorro-quente ou hambúrguer	2000	KG	16,1	R\$ 32.200,00
31	Pão francês 50g	7.500	KG	14,42	R\$ 108.150,00
32	Queijo tipo Mussarela. Peça.	1.000	KG	35,55	R\$ 35.550,00
33	Achocolatado em pó sabor morango: enriquecido, em embalagem lata de 380g. De 1ª qualidade.	800	UND.	15,19	R\$ 12.152,00
34	Achocolatado em pó: enriquecido, em embalagem plástica de 750g. De 1ª qualidade.	3.500	UND.	19,19	R\$ 63.560,00



35	Açúcar Cristal: de 1ª qualidade, embalagem plástica de 5Kg. De 1ª qualidade.	1375	UND.	17,52	R\$ 24.090,00
36	Açúcar refinado. Embalagem de 1kg.	150	UND.	4,01	R\$ 601,50
37	Adoçante dietético de Stevia. 100% Stevia. Embalagem de 80ml.	250	UND.	10,92	R\$ 2.730,00
38	Água de côco. Embalagem de 1 litro	500	UND.	9,49	R\$ 4.745,00
39	Alho nobre: grupo branco, tipo especial, graúdo. De 1ª qualidade.	1.200	KG	36,96	R\$ 44.352,00
40	Amendoim: descascado, miúdo embalagem plástica de 500 g. De 1ª qualidade.	500	UND.	11,61	R\$ 5.805,00
41	Amido de Milho: Em embalagem plástica ou caixa de papelão adequada de 500g, 1ª qualidade.	1.400	UND.	7,02	R\$ 9.828,00
42	Arroz Branco: longo fino, agulhinha, tipo I, polido, beneficiado – grãos inteiros: pacotes de 5Kg 1ª qualidade.	1750	UND.	28,34	R\$ 49.595,00
43	Aveia (farinha de aveia ou aveia em flocos finos) 200g	300	UND.	5,36	R\$ 1.608,00
44	Azeite de oliva. Puro, extra virgem. Embalagem de 500ml.	100	UND.	39,6	R\$ 3.960,00
45	Azeitona verde. Sache de 200g	300	UND.	10,25	R\$ 3.075,00
46	Bala sortida. Embalagem de 500g.	600	UND.	9,32	R\$ 5.592,00
47	Batata palha. Embalagem de 500g.	800	UND.	19,86	R\$ 15.888,00
48	Bebida de soja sabores: morango e uva. 1000ml.	2.500	UND.	6,92	R\$ 17.300,00
49	Biscoito água e sal. Embalagem de 360g.	5.000	UND.	5,29	R\$ 26.450,00
50	Biscoito de polvilho. Salgado. Embalagem de 100g.	1.000	UND.	7,39	R\$ 7.390,00
51	Biscoito doce tipo rosquinhas: sabores coco, leite, nata, coco com glacê embalagem plástica de 330~380g 1ª qualidade.	4.500	UND.	6,16	R\$ 27.720,00
52	Biscoito doce: tipo maisena ou maria, embalagem plástica de 350~400g 1ª qualidade.	4.500	UND.	5,39	R\$ 24.255,00
53	Biscoito recheado. Embalagem de 130g.	350	UND.	2,99	R\$ 1.046,50



54	Biscoito tipo "pão de mel": com glacê, em embalagem plástica de 300~400g 1ª qualidade.	5.500	UND.	8,66	R\$ 47.630,00
55	Biscoito tipo amanteigado: em embalagem plástica de 300~370g 1ª qualidade.	4.500	UND.	6,52	R\$ 29.340,00
56	Biscoito tipo Maisena "sem lactose". Embalagem plástica de 330g. Obrigatório constar na embalagem os dizeres "sem lactose"	5.000	UND.	10,13	R\$ 50.650,00
57	Café em pó. Embalagem à vácuo de 500g.	2250	UND.	38,03	R\$ 85.567,50
58	Caldo de carne. Embalagem de 114g.	120	UND.	5,44	R\$ 652,80
59	Caldo de galinha. Embalagem de 114g.	120	UND.	5,44	R\$ 652,80
60	Canela em rama. Embalagem de 10g.	50	UND.	3,62	R\$ 181,00
61	Canjica branca: de milho de 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe branca, Tipo 1; Embalagem de 500g.	700	UND.	6,86	R\$ 4.802,00
62	Catchup. Embalagem de 400g.	800	UND.	8,09	R\$ 6.472,00
63	Cereal Infantil Mucilon. Sabor Multicereais. Embalagem lata de 400g	300	UND.	19,19	R\$ 5.757,00
64	Cereal tipo "Ball" (Bolinhas de milho sabor chocolate) Choco ball: em embalagem plástica de 1kg	1.600	UND	27,74	R\$ 44.384,00
65	Cereal tipo "fruit rings" (argolinhas de milho, trigo e aveia): em embalagem plástica de 1kg.	800	UND	28,91	R\$ 23.128,00
66	Chá de camomila. Embalagem c/ 10 saches, 10g.	300	UND.	4,96	R\$ 1.488,00
67	Chá de erva cidreira. Embalagem c/ 10 saches, 10g.	300	UND.	4,42	R\$ 1.326,00
68	Chá de Erva Mate: Tostado 1ª qualidade: caixa de 250g.	5.500	UND.	6,59	R\$ 36.245,00
69	Chocolate em pó 50%. Embalagem plástica de 1kg	500	UND.	45,42	R\$ 22.710,00
70	Coco Ralado: sem açúcar, desidratado e parcialmente desengordurado 1ª qualidade: pacotes de 100g.	900	UND.	6,29	R\$ 5.661,00
71	Colorífico: de urucum, em embalagem plástica de 500 g. 1ª qualidade	500	UND.	13,21	R\$ 6.605,00



72	Cravo da Índia. Embalagem 10g.	100	UND.	6,32	R\$ 632,00
73	Creme de leite. Embalagem de 200g.	500	UND.	3,04	R\$ 1.520,00
74	Desinfetante/sanitizante de verduras e frutas. 1kg	500	UND.	29,21	R\$ 14.605,00
75	Doce cremoso de frutas tipo geléia. Embalagem pote 400g.	200	UND.	6,99	R\$ 1.398,00
76	Extrato de Tomate: concentrado lata de 340g.	4.000	UND.	7,79	R\$ 31.160,00
77	Farinha de Mandioca: torrada acondicionada em embalagem de papel de 1 Kg 1ª qualidade	600	UND.	9,29	R\$ 5.574,00
78	Farinha de Milho Biju: Grupo Seca, subgrupo bijusada. 1ª qualidade: pacotes de 500g.	700	UND.	4,14	R\$ 2.898,00
79	Farinha de trigo para quibe: tipo 1 em embalagem plástica de 500 g 1ª qualidade	600	UND.	7,37	R\$ 4.422,00
80	Farinha de trigo: especial, tipo 1 acondicionada em embalagem de papel de 5 kg	1.000	UND.	16,32	R\$ 16.320,00
81	Farinha Láctea: embalagem lata de 360g	150	UND.	23,36	R\$ 3.504,00
82	Farofa de mandioca temperada. Embalagem de 500g.	300	UND.	7,52	R\$ 2.256,00
83	Feijão preto. Embalagem 1kg.	500	UND.	6,09	R\$ 3.045,00
84	Feijão tipo Cariquinha: Grupo 1, Feijão Anão, Classe Cores, Novo. 1ª Qualidade: embalagem de 1kg.	5.500	UND.	7,34	R\$ 40.370,00
85	Fermento em pó químico: para bolo, embalagem lata de 250 g. 1ª qualidade	600	UND.	11,88	R\$ 7.128,00
86	Fórmula Infantil NAN 1 Comfor. Embalagem lata de 800g	400	UND.	78,33	R\$ 31.332,00
87	Fórmula Infantil NAN 2 Comfor. Embalagem lata de 800g	400	UND.	77,63	R\$ 31.052,00
88	Fórmula infantil NAN SCIENCE PRO S.L. Sem Lactose	200	UND.	73,52	R\$ 14.704,00
89	Fórmula Infantil NANLAC 1-3 ANOS Comfor. Embalagem lata de 800g	400	UND.	73,99	R\$ 29.596,00



90	Fórmula Infantil Nestogeno 2. Embalagem lata de 800g	200	UND.	58,46	R\$ 11.692,00
91	Fubá: de Milho Refinado Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, Cor Amarela em embalagem plástica de 1kg 1ª qualidade	2.000	UND.	5,02	R\$ 10.040,00
92	Gelatina sem sabor. Embalagem de 24g.	2.500	UND.	11,09	R\$ 27.725,00
93	Gelatina: em pó, vários sabores em embalagem de 1kg 1ª qualidade	400	UND.	17,18	R\$ 6.872,00
94	logurte tipo "petit suisse" danoninho. Embalagem com 8 unidades e 480g.	150	UND.	7,19	R\$ 1.078,50
95	Leite condensado. Embalagem 395g.	800	UND.	6,16	R\$ 4.928,00
96	Leite de côco. Embalagem 200ml.	120	UND.	4,44	R\$ 532,80
97	Leite de soja em pó SEM LACTOSE: lata com 300g	300	UND.	37,94	R\$ 11.382,00
98	Leite de soja. Embalagem tetra Pack de 1 litro.	400	UND.	7,07	R\$ 2.828,00
99	Leite desnatado. Embalagem tetra Pack 1 litro	1.000	UND.	4,82	R\$ 4.820,00
100	Leite em pó integral. Embalagem 400g.	400	UND.	16,99	R\$ 6.796,00
101	Leite em pó sem lactose: lata com 380g	300	UND.	26,06	R\$ 7.818,00
102	Leite Integral – Tetra Pack em embalagem de 1 litro	5000	UND.	4,98	R\$ 24.900,00
103	Macarrão: massa sêmola ou semolina, enriquecido com ferro e ácido fólico nos formato AVE-MARIA em embalagem plástica de 500g de 1ª. qualidade.	300	UND.	4,16	R\$ 1.248,00
104	Macarrão: massa sêmola ou semolina, enriquecido com ferro e ácido fólico nos formato ESPAGUETE em embalagem plástica de 500g de 1ª. qualidade.	5.000	UND.	3,52	R\$ 17.600,00
105	Macarrão: massa sêmola ou semolina, enriquecido com ferro e ácido fólico nos formato PADRE NOSSO em embalagem plástica de 500g de 1ª. qualidade.	500	UND.	5,16	R\$ 2.580,00



106	Macarrão: massa sêmola ou semolina, enriquecido com ferro e ácido fólico nos formato PARAFUSO em embalagem plástica de 500g de 1ª. qualidade.	5.000	UND.	3,46	R\$ 17.300,00
107	Maionese. Embalagem 500g.	800	UND.	10,06	R\$ 8.048,00
108	Manteiga Extra Com Sal: embalagem de 500g	500	UND.	22,69	R\$ 11.345,00
109	Margarina: creme vegetal, com sal, com o teor mínimo de 80% de lipídios, em pote plástico de 500 g 1ª qualidade SEM GORDURA TRANS	4.000	UND.	7,91	R\$ 31.640,00
110	Massa para lasanha. Embalagem 200g. Massa pré cozida.	250	UND.	5,26	R\$ 1.315,00
111	Milho para Pipoca: de 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1; Embalagem de 500g.	500	UND.	6,99	R\$ 3.495,00
112	Milho pipoca. Para microondas. Embalagem 100g.	200	UND.	3,99	R\$ 798,00
113	Milho verde: em conserva, lata com 280g 1ª qualidade	5.000	UND.	3,52	R\$ 17.600,00
114	Molho de soja Shoyu. Embalagem de 900ml.	200	UND.	16,73	R\$ 3.346,00
115	Molho de tomate pronto: em embalagem sachet de 300g	4.500	UND.	3,14	R\$ 14.130,00
116	NAN Science Pro Soja ou Aptamil Soja. Embalagem de 800g.	250	UND.	102,31	R\$ 25.577,50
117	Óleo de girassol: embalagem pet de 900ml.	350	UND.	11,92	R\$ 4.172,00
118	Óleo de Soja Refinado: embalagem pet de 900 ml.	6.500	UND.	7,18	R\$ 46.670,00
119	Orégano: contendo 100% orégano natural, embalagem plástica de 100 g.	200	UND.	8,04	R\$ 1.608,00
120	Ovos: brancos, grandes, embalagem contendo 30 unidades.	3.000	UND.	22,89	R\$ 68.670,00
121	Pirulito. Embalagem de 500g	800	UND.	11,2	R\$ 8.960,00
122	Pó para refresco. Embalagem de 1kg	600	UND.	12,75	R\$ 7.650,00
123	Polpa de fruta congelada. Diversos sabores. Embalagem de 200g.	2.000	UND.	5,38	R\$ 10.760,00



124	Polvilho azedo. Embalagem 500g.	300	UND.	7,99	R\$ 2.397,00
125	Polvilho doce. Embalagem 500g.	300	UND.	7,52	R\$ 2.256,00
126	Queijo ralado. Embalagem de 50g.	600	UND.	6,49	R\$ 3.894,00
127	Refrigerante: composição de açúcar. Embalagem 2L.	3.500	UND.	6,56	R\$ 22.960,00
128	Sal: iodado, refinado, embalagem plástica de 1 kg.	1.800	UND.	1,82	R\$ 3.276,00
129	Sardinha em lata. Embalagem com 250g.	500	UND.	11,32	R\$ 5.660,00
130	Seleta de legumes: em conserva, lata com 200g ou sachet 300g 1ª qualidade	4.000	UND.	4,01	R\$ 16.040,00
131	Suco pronto. Embalagem tetra Pack de 1 litro. Diversos sabores.	2.000	UND.	6,89	R\$ 13.780,00
132	Suco: concentrado líquido no sabor maracujá, sem corante artificial, na diluição 1:8 e em embalagem de 500ml.	5.500	UNID.	10,62	R\$ 58.410,00
133	Suplemento alimentar infantil: 380gr, 1ª qualidade	500	UND.	38,28	R\$ 19.140,00
134	Tempero: completo, sem pimenta, embalagem pote plástico de 1 kg. 1ª qualidade. SOMENTE EMBALAGEM POTE PLÁSTICO	400	UND.	15,16	R\$ 6.064,00
135	Uva passa. Sem semente, embalagem de 200g	100	UND.	7,44	R\$ 744,00
136	Vinagre: de álcool acético, embalagem de 750 ml. 1ª qualidade	2.000	UND.	1,99	R\$ 3.980,00
137	Abacaxi Pérola	3.000	UND.	7,69	R\$ 23.070,00
138	Abóbora cabotiá	300	KG	3,06	R\$ 918,00
139	Abóbora paulista	800	KG	5,14	R\$ 4.112,00
140	Abobrinha menina	1.000	KG	6,72	R\$ 6.720,00
141	Acelga	300	UND.	9,26	R\$ 2.778,00
142	Agrião	500	MÇ	3,42	R\$ 1.710,00
143	Alface	1.500	MÇ	4,19	R\$ 6.285,00
144	Almeirão	600	MÇ	4,86	R\$ 2.916,00



145	Banana	4.000	KG	2,66	R\$ 10.640,00
146	Batata doce	1.000	KG	3,04	R\$ 3.040,00
147	Batata monalisa/inglesa lavada	8.000	KG	6,38	R\$ 51.040,00
148	Berinjela	500	KG	6,52	R\$ 3.260,00
149	Beterraba	1.000	KG	3,92	R\$ 3.920,00
150	Brócolis	1.000	UND.	5,19	R\$ 5.190,00
151	Cebola	2.500	KG	4,01	R\$ 10.025,00
152	Cebolinha	800	MÇ	2,96	R\$ 2.368,00
153	Cenoura	4.000	KG	3,61	R\$ 14.440,00
154	Chicória	500	MÇ	5,22	R\$ 2.610,00
155	Chuchu	600	KG	3,02	R\$ 1.812,00
156	Couve folha	600	MÇ	3,98	R\$ 2.388,00
157	Couve-flor	600	UND.	7,78	R\$ 4.668,00
158	Gengibre	100	KG	23,49	R\$ 2.349,00
159	Laranja	6.000	KG	4,18	R\$ 25.080,00
160	Limão Taiti	800	KG	4,53	R\$ 3.624,00
161	Maçã Gala	5.000	KG	11,08	R\$ 55.400,00
162	Mamão Formosa	2.500	KG	7,96	R\$ 19.900,00
163	Mamão papaia	500	UND.	6,85	R\$ 3.425,00
164	Mandioca salsa	300	KG	16,43	R\$ 4.929,00
165	Manga	3.500	KG	10,85	R\$ 37.975,00
166	Maracujá	600	KG	14,57	R\$ 8.742,00
167	Melancia	12.000	KG	2,59	R\$ 31.080,00
168	Milho verde espiga. Bandeja de 400g.	1.000	BAND	7,09	R\$ 7.090,00
169	Morango	600	BAND	14,46	R\$ 8.676,00



170	Pepino japonês	500	KG	5,54	R\$ 2.770,00
171	Pêra	1.000	KG	11,09	R\$ 11.090,00
172	Pimentão verde	300	KG	9,56	R\$ 2.868,00
173	Quiabo	300	KG	14,95	R\$ 4.485,00
174	Repolho verde	2.000	UND.	4,58	R\$ 9.160,00
175	Rúcula	500	MÇ	5,11	R\$ 2.555,00
176	Salsinha	800	MÇ	4,38	R\$ 3.504,00
177	Tomate salada	3.500	KG	7,71	R\$ 26.985,00
178	Vagem	500	KG	23,82	R\$ 11.910,00

AMPLA CONCORRÊNCIA

Lote	Item	Qtd	Unidade	Vir. Unit. (R\$)	Vir. Total (R\$)
179	Almôndegas de Carne Bovina	4500	KG	R\$ 40,98	R\$ 184.410,00
180	Bife de carne bovina embalado à vácuo	2250	KG	R\$ 48,39	R\$ 108.877,50
181	Carne bovina miolo de acém	1500	KG	R\$ 44,29	R\$ 66.435,00
182	Carne de bovino em cubos (acém) em embalagem à vácuo	9000	KG	R\$ 41,26	R\$ 371.340,00
183	Carne de bovino peça/pedaço "fraldinha" em embalagem à vácuo	2250	KG	R\$ 45,99	R\$ 103.477,50
184	Carne moída de bovino (acém ou músculo) em embalagem à vácuo	11250	KG	R\$ 38,02	R\$ 427.725,00
185	Carne Suína tipo Pernil sem osso em embalagem à vácuo	11250	KG	R\$ 23,56	R\$ 265.050,00
186	Frango cortes coxa/sobrecoxa SEM porção dorsal	9000	KG	R\$ 11,59	R\$ 104.310,00
187	Frango inteiro congelado	6000	KG	R\$ 13,33	R\$ 79.980,00
188	Lingüiça toscana suína em embalagem à vácuo	6000	KG	R\$ 23,19	R\$ 139.140,00
189	Peito de frango desossado ou Filé de Peito de frango	3750	KG	R\$ 22,79	R\$ 85.462,50
190	Bebida láctea: sabores diversos, embalagem plástica de 900 grs	22500	UNID.	R\$ 4,62	R\$ 103.950,00
191	Iogurte: sabores diversos, embalagem plástica de 900grs	7500	UNID.	R\$ 12,11	R\$ 90.825,00



192	Leite pasteurizado, padronizado, homogeneizado: tipo C, embalagem plástica de 1 litro.	30000	LT.	R\$ 5,02	R\$ 150.600,00
193	Bolo simples sem cobertura (sabores: laranja, formigueiro, chocolate, laranja, coco)	7500	KG	R\$ 36,61	R\$ 274.575,00
194	Pão de leite para cachorro-quente ou hambúrguer	6000	KG	R\$ 16,10	R\$ 96.600,00
195	Pão francês 50g	22500	KG	R\$ 14,42	R\$ 324.450,00
196	Açúcar Cristal: de 1ª qualidade, embalagem plástica de 5Kg. De 1ª qualidade.	4125	UNID.	R\$ 17,52	R\$ 72.270,00
197	Arroz Branco: longo fino, agulhinha, tipo I, polido, beneficiado – grãos inteiros: pacotes de 5Kg 1ª qualidade.	5250	UNID.	R\$ 28,34	R\$ 148.785,00
198	Café em pó. Embalagem à vácuo de 500g.	6750	UNID.	R\$ 38,03	R\$ 256.702,50
199	Chocolate em pó 50%. Embalagem plástica de 1kg	1500	UNID.	R\$ 45,42	R\$ 68.130,00
200	Leite Integral – Tetra Pack em embalagem de 1 litro	15000	UNID.	R\$ 4,98	R\$ 74.700,00

1.3. Valor global da licitação é de **R\$ 7.071.719,40** (sete milhões, setenta e um mil, setecentos e dezenove reais e quarenta centavos).

1.2. Os itens 01, 04, 06, 07, 08, 09, 10, 13, 17, 21, 22, 24, 25, 26, 28, 30, 31, 35, 42, 57, 69 e 102, representam a 25% dos lotes 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199 e 200 respectivamente, conforme ART. 48, I, LC 123/06.

1.3. A empresa licitante fica obrigada a entregar o item de acordo com seu descritivo na íntegra.

1.4. O fornecedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem nas compras, até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade máxima estimada de serviços estabelecida neste edital.

1.5. Os descritivos detalhados de cada item, estão abaixo delimitados, sendo necessário o respeito a tais parâmetros, sob pena de desclassificação de fornecedores licitantes. Especificação de alimentos:

Almôndegas bovina. Cozida e congelada. Ingredientes: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, farinha de rosca, sal, colágeno de bovino, alho, especiarias, estabilizante: tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. Embalagem à vácuo de 1kg, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas,



contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), c/ validade mínima de 2 meses e temperatura na entrega de - 18°C.

Apresentado fatiado embalagem de 150g - Apresentado fatiado resfriado, produto cárneo industrializado cozido, obtido a partir de carne de pernil e/ou paleta de suíno, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado, permitida adição máxima de 2,5 % de proteínas não cárnicas, 12% de gordura e 5% de carboidratos, isento de sujidades. Embalagem atóxica de 150g.

Bacon – Embalado à vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, contendo os dados de identificação do produto, procedência, data de validade e quantidade, limpo, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Em pacotes de 0,5 kg a no máximo 2 kg.

Bife de carne bovina embalado à vácuo - O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado À VACUO em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 4% do peso em gordura, sem aparas. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +4,0°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.

Carne Bovina de 2ª em cubos - ACÉM – fresca. O produto deveser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado À VACUO em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com



peso de “2kg cada”. Em cubos de 2X2 cm, o produto deve corresponder ao corte bovino ACÉM OU PALETA, limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com no máximo 8% do peso em gordura. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +4,0°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.

Carne Bovina de 2ª moída –ACÉM OU MÚSCULO –“fresca”. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado À VACUO em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de “2kg cada”. O produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +4,0°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.

Carne Bovina FRAUDINHA – fresca. O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado À VACUO em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 9% do peso em gordura, sem aparas. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +4,0°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.



Carne bovina miolo de acém - O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado À VACUO em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 4% do peso em gordura, sem aparas. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +4,0°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.

Carne Suína tipo Pernil sem osso, embalada à vácuo, resfriada - Carne suína, fresca (pernil sem osso), isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) com temperatura na entrega entre +3°C e +4,5°C. Deverá ser acondicionada em embalagem à vácuo, em cubos 2X2cm isenta de sujidades e ou ação de microorganismos em pacote de 2kg cada, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.

Cortes Congelados de Frango: COXA E SOBRECOXA INTEIRAS, SEM PORÇÃO DORSAL, em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 1 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não



amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. Com validade mínima de 2 meses.

Cortes Congelados de Frango: PEITO DESOSSADO OU FILÉ DE PEITO, em embalagem primaria plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundaria de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso liquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978). No rotulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em media de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. Com validade mínima de 2 meses.

Filé de merluza congelado em embalagem de 800g - Filé de merluza livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800g sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima: 3 meses a partir da data de entrega.

Filé de tilápia congelado embalagem de 800g - Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar



consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima: 3 meses a partir da data de entrega.

Frango cortes coxinha da asa - em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 1 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. Com validade mínima de 2 meses.

Frango cortes sassami - em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 1 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as



especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISF / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. Com validade mínima de 2 meses.

Frango cortes tulipa - em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 1 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISF / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. Com validade mínima de 2 meses.

Frango inteiro CONGELADO. Em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do



produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. Com validade mínima de 2 meses.

Item 19 - Carne bovina Costela Minga - O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado À VACUO em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 4% do peso em gordura, sem aparas. O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +4,0°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.

Lingüiça Calabresa. Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nº 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. da Agricultura.

Lingüiça de frango, fina, congelada. Produto preparado com carne de aves e condimentos, embutido adequadamente em embalagem primária plástica, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso de 800g cada. As embalagens primárias deverão estar Integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura na entrega -18°C. O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto no 12.486 de 20/10/1978) e de acordo com a Instrução Normativa no 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou 31SF. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 14 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 02 meses.

Lingüiça Mista – composta por carnes bovina e suína, sem pimenta, com odor, sabor e cor característicos, máximo de 7% de gordura. Embutido adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso de 2kg cada. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura na entrega entre +3°C e +4,5°C. O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto no 12.486 de 20/10/1978) e de acordo com a Instrução Normativa no 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou 31SF. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.

Lingüiça toscana de suíno embalada a vácuo, resfriada. Produto preparado com carne picada de suíno, toucinho e condimentos (exceto pimenta), embutido adequadamente em embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso de 2kg cada. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionadas em embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura na entrega entre +3°C e +4,5°C. O produto deve apresentar aspecto próprio, firme, sem umidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto no 12.486 de 20/10/1978) e de acordo



com a Instrução Normativa no 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou 31SF. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.

Salsicha - Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, Será tolerada a adição de até 10% de água e poderá conter no máximo 2% de amido e até 20% de gordura. Não será permitida a adição de corantes artificiais. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem: Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 3 ou 5 Kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. Secundária: Caixa de papelão garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega.

Bebida Láctea líquida sabores diversos. Em embalagem primária própria que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, de 900ml cada, com temperatura no ato da entrega de até + 4°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto deve estar em conformidade com a Instrução Normativa nº36, de 31 de outubro de 2000 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade de Bebidas Lácteas".

logurte sabores diversos. Em embalagem primária própria que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, de 900ml cada, com temperatura no ato da entrega de até + 4°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto deve estar em conformidade com a Instrução Normativa nº36, de 31 de outubro de 2000 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade de logurtes".

Leite Pasteurizado (Tipo C). Embalagem primária própria que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, de 1 litro cada, com temperatura no ato da entrega de até + 5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto deve estar em conformidade com a Instrução Normativa nº51, de 18 de setembro



de 2002 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade de Leite tipo C".

Queijo tipo Mussarela. Queijo Mussarela – Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos. A embalagem do produto deve ter o Selo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.

Bisnaguinha embalagem 300g – Enriquecido com ferro e ácido fólico. Misturada preparada de farinha de trigo e ingredientes que com complementação de água e leite, permite uma massa bem desenvolvida, maior tolerância da massa durante a fermentação, e características sensoriais balanceadas de produto final: destacada "pestana", ótimas características de crosta e miolo macio. O produto deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, isentos de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. O produto deve estar acondicionado em embalagens adequadas, que conservem suas características de qualidade.

Bolo simples – Sem cobertura. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Sabores: Baunilha, chocolate, formigueiro, iogurte, coco, laranja e mesclado. Acondicionados em bandeja descartável própria para o uso e envolto com plástico atóxico, etiquetado com peso, ingredientes e prazo de validade.

Pão de Forma Integral. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Misturada preparada de farinha de trigo integral e ingredientes que com complementação de água, permite uma massa bem desenvolvida, maior tolerância da massa durante a fermentação, e características sensoriais balanceadas.

Pão de leite para cachorro quente. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Misturada preparada de farinha de trigo e ingredientes que com complementação de água e leite, permite uma massa bem desenvolvida, maior tolerância da massa durante a fermentação, e características sensoriais balanceadas de produto final: destacada "pestana", ótimas características de crosta e miolo macio. O produto deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, isentos de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. O produto deve estar acondicionado em embalagens adequadas, que conservem suas características de qualidade.

Pão Francês. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Misturada preparada de farinha de trigo e ingredientes que com complementação de água, permite uma massa bem desenvolvida, maior tolerância da massa durante a fermentação, e características sensoriais balanceadas de produto final: destacada "pestana", ótimas características de crosta e miolo macio. O produto deve ser preparado



com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, isentos de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. O produto deve estar acondicionado em embalagens adequadas, que conservem suas características de qualidade.

ACHOCOLATADO EM PÓ - achocolatado em pó que contém açúcar, cacau, malto dextrina, extrato de malte de cevada, sal, vitaminas, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja. Açúcar, cacau, extrato de malte de cevada, sal, ácido L-ascórbico (vitamina C), niacinamida (vitamina B3), malto dextrina, acetato de retinila (vitamina A), vitamina D3, tiamina mononitrato (vitamina B1), cloridrato de piridoxina (vitamina B6), riboflavina (vitamina B2), aromatizantes e emulsificante lecitina de soja., procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. 750 gr.

Achocolatado em pó sabor morango 1ª qualidade: embalagem 380g. O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. O produto deve apresentar umidade máxima de 3% p/p. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente de 400g.

Açúcar Cristal de 1ª qualidade: Pacote de 5Kg. Produto obtido do suco da cana de açúcar, tipo cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, livre de fermentação, isento de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5Kg em sacos plásticos resistentes, atóxicos, transparentes, e embalagem secundária de fardos de 30Kg reforçados.

Açúcar Refinado de 1ª qualidade: Pacote de 1Kg. Produto obtido do suco da cana de açúcar, tipo cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, livre de fermentação, isento de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78).



Adoçante dietético de Stevia. 100% Stevia. Embalagem de 80ml.

Água de coco - pronta para beber, embalagem de 1000ml, cocos 100% selecionados, sem conservantes, apresentando data de validade, identificação do produto, marca do fabricante. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto. O produto deve estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes na ANVISA/MS.

Alho Nobre, grupo branco, tipo especial. Produto cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, firmes, com brilho, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, de boa qualidade, O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 15 (Normas Técnicas para Raízes, Tubérculos e Rizomas - Decreto nº 12.486 de 20/10/78).

Amendoim: 1ª Qualidade, Beneficiado, Embalagem de 500g. Produto preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas. O produto deve apresentar teor máximo de umidade de 15%p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 500g, transparente, termossoldado, resistente.

Amido de Milho: Em pacote ou caixa de papelão adequada de 500g 1ª qualidade. Produto amiláceo extraído do milho com finalidade como espessante. Deve ser fabricado a partir de matéria – prima sã limpa, isenta de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. O produto não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, o produto deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve apresentar: teor de umidade máxima de 14% p/p, teor de acidez máximo de 2,5% p/p, teor de amido mínimo de 84% p/p e teor de resíduo mineral fixo máximo de 0,2% p/p. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 37 (Normas Técnicas para Amidos e Féculas – Decreto 12.486 de 27/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico atóxica ou caixas ou embalagem de papelão atóxica de 500grs.

Arroz Branco longo, fino, agulhinha, tipo I, polido, beneficiado – grãos inteiros: pacotes de 5Kg 1ª qualidade. O produto deve conter no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar umidade maior que 14%. O produto não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, cascas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranha ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados – Decreto 12.486 de 27/10/78) e Portaria nº269/88 do



Ministério da Agricultura e Abastecimento. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5Kg em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, termossoldada e embalagem secundária de fardos de 30Kg de plástico reforçados.

Aveia em flocos finos ou Farinha de Aveia - O produto deverá ser fabricado a partir de matéria – prima sã e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2 p/p e no mínimo. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas Técnicas para Farinhas – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, de 200g.

Azeite de oliva. Puro, extra virgem. Acidez máxima de 0,5%. Embalagem de 500ml.

Azeitona verde, sache de 200g, em conserva inteira com caroço, preparada com os frutos curados, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos.

Bala sortida. Embalagem de 500g. - balas mastigáveis, feitas a base de pasta de açúcar, consistência mole, sabores variados.

Batata palha. Embalagem 500g. - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 500g.

Bebida à base de soja–Alimento à base de soja pronto para consumo, em embalagem Tetra Pack de 1000ml apenas no sabor morango e uva.

Biscoito água e sal – embalagem de 360g. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, gordura vegetal hydrogenada, sal, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto deveser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto



12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e em pacotes de 360g.

Biscoito de Maisena SEM LACTOSE – Deve apresentar em sua embalagem descrito SEM LACTOSE. Embalagem de 400g.

Biscoito de polvilho salgado sem glúten e sem leite – embalagem de 100g. Características: sem adição de açúcar, glúten e lactose - produto de 1ª qualidade e elaborado a partir de polvilho azedo e sem adição de açúcar, glúten e leite. Embalagens de aproximadamente 200g, resistente e com solda reforçada, que contenha data de validade e fabricação. Produto com no mínimo 06 meses de validade.

Biscoito Doce tipo “Pão de Mel” 1ª qualidade: pacote de 300~400g. *Com glacê.* Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e em pacotes de 300 a 400g.

Biscoito Doce tipo Amanteigado 1ª qualidade: pacote de 300~360g. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e em pacotes de 300 a 360g.

Biscoito Doce tipo Maisena ou Maria 1ª qualidade: pacote de 350~400g. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, gordura vegetal



hidrogenada, sal, açúcar, extrato de malte e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais e biscoitos quebradiços. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plástica, atóxica, resistente, lacrada e em pacotes de 350 a 400g.

Biscoito recheado: Embalagem igual ou superior 110 gramas. Características: Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Sabores: chocolate e morango.

Biscoito Tipo Rosquinhas 1ª qualidade: pacote de 330~380g. Produto obtido pelo amassamento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, leite, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto devera ser fabricado a partir de matéria - prima sã e limpa isenta de mátria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 48 (Normas Técnicas para Biscoito e Bolachas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria plástica, atóxica, resistente, lacrada e em pacotes de 330 a 380g.

CAFÉ – torrado e moído, tipo superior de primeira qualidade, embalado a vácuo, TIPO: Em pó homogêneo, torrado e moído, APRESENTAÇÃO: Espécie: 100% de café arábica. Bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas; Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - Classificação; Características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 4. Cafeína em 0,7 no mínimo; 5. Extrato Etéreo em 8,0%; no mínimo. Características Organolépticas: 1. Aroma característico; 2. Acidez baixa a moderada; Amargor moderado; 4. Sabor característico e equilibrado; 5. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 6. Baixa adstringência; 7. Razoavelmente



encorpado; 8. Qualidade Global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom. Blend: a composição do produto poderá UNID 2.100 38,03 79.863,00 apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. · Deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses; · No ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação, EMBALAGEM: Pacote aluminizado com fechamento a vácuo, PESO LÍQUIDO: 500g, UNID. DE MEDIDA: Unitário (amostra)

Caldo de carne - Embalagem contendo 12 cubos e 114g.

Caldo de galinha – Embalagem contendo 12 cubos e 114g.

Canela em rama. Embalagem de 10g.

Catchup. – Embalagem de 400g. Primeiro ingrediente deverá ser tomate. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.

Cereal Infantil Mucilon sabor Multicereais. Produto infantil, composto de cereal, NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL ®*e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, a bifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Embalagem de 400g.

Cereal tipo “ball” sabor chocolate. Embalagem de 1kg. Bolinhas de milho sabor chocolate. Obtido a partir da semolina do milho, com adição de açúcar, cacau em pó, manteiga de cacau e enriquecido com 8 vitaminas e 2 minerais. Produto preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas. O produto deve apresentar teor máximo de umidade de 13%p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados - Decreto nº12.486 de 20/10/78).O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 1kg, transparente, termossoldado, resistente.

Cereal tipo “fruitrings” argolinhas de milho, trigo e aveia. Embalagem de 1kg. Alimento enriquecido com 8 vitaminas e 2 minerais. Produto preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas. O produto deve apresentar teor máximo de umidade de 13%p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados - Decreto nº12.486 de 20/10/78).O



produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 1kg, transparente, termossoldado, resistente.

Chá de camomila. Embalagem c/ 10 saches, 10g.

Chá de erva cidreira. Embalagem c/ 10 saches, 10g.

Chá de Erva Mate Tostado 1ª qualidade: caixa de 250g. Produto constituído de folhas novas, hastes e talos ligeiramente tostados de erva mate, sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas, são e limpos, 100% puro. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 41 e 46 (Normas Técnicas para Chá / Mate – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de caixinhas de papelão atóxico resistente, lacradas, de 200g ou 250g.

Chocolate em pó 50%. Embalagem de 1kg. O produto deve apresentara quantidade de cacau em pó de no mínimo 50%, deve apresentar umidade máxima de 3% p/p. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima são e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente de 1kg.

Coco Ralado sem açúcar, desidratado e parcialmente desengordurado (baixo teor de açúcar) 1ª qualidade: pacotes de 100g. Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado, deve ser elaborado a partir de frutos são e maduros, sem adição de qualquer ingrediente e que conserve parte dos componentes do endosperma do fruto. O produto deve conter de 35% a 60% de lipídeos e umidade máxima de 4% p/p. o produto deve apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor não rançoso, não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 29 (Normas Técnicas para Coco Ralado – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria de polietileno, atóxica, resistente de 100g.

Colorífico 1ª qualidade: pacote de 500g. Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleos comestíveis. O produto deverá ser apresentado com mátria – prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou



rançoso, deve ter aspecto de pó fino, cor alaranjada e apresentar teor de amido de 78% p/p. o produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto não poderá conter substâncias estranhas a sua composição normal, exceto as permitidas conforme a NTA 70 e 85 (Normas Técnicas para Condimento ou temperos e Normas Técnicas para Colorífico – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria de polietileno transparente, atóxica, termossoldada de 500g.

Cravo da índia – Embalagem de 10g.

Creme de leite uso culinário, UHT. Embalagem de 200g. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero do lote, quantidade de produto.

Desinfetante e Sanitizante de Verduras e Frutas. Sanitizante desenvolvido especialmente para o trabalho de desinfecção de verduras, legumes e frutas. Embalagem de 1kg.

Doce cremoso de frutas, nas seguintes especificações: Ingredientes: obtido das partes comestíveis desintegrada de vegetal com açúcar; com ou sem adição de água; ajustador de pH e outros ingredientes permitidos a sua composição. Embalagem com 400 gr. Sabores: morango e goiaba.

EXTRATO DE TOMATE 340 G - concentração mínima de 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, valor calórico mínimo de 14 kcal em 30g do produto, proteínas mínima de 0,5g em 30g do produto e carboidratos mínimos de 2,8g em 30g do produto, aspecto da massa mole e de cor vermelha, isento de ele se sementes, acondicionado em recipiente adequado com peso de 340g, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, com data de fabricação, validade e quantidade do produto, de acordo com resolução 12/78 da CNNPA. Validade de 6 (seis) meses a 1 (um) ano a partir da data da entrega.

Farinha de Mandioca: Grupo Seca, subgrupo torrada, classe amarela tipo único 1ª qualidade: pacotes de 1kg. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca, previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. O produto devera ser fabricado a partir de matéria – prima sã e limpa, isentas de materiais terrosos e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2 p/p e no mínimo 1,5% p/p de protídeos. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas Técnicas para Farinhas – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primaria atóxica, resistente, de 1kg.



Farinha de Milho Biju: Grupo Seca, subgrupo bijusada, 1ª qualidade: pacotes de 500g. O produto devera ser fabricado a partir de matéria – prima sã e limpa, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2 p/p e no mínimo 1,5% p/p de protídeos. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas Técnicas para Farinhas – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria atóxica, resistente, de 500g.

Farinha de Trigo Especial e/ou do Tipo 1, 1ª Qualidade: Embalagem de 5kg. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branco, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6%p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (Normas Técnicas para Farinha de Trigo – Decreto 12486 de 20/10/78 e Resolução nº 354, de 18/07/96). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 5kg, de papel branco atóxico.

Farinha de Trigo para Quibe 1ª qualidade: pacotes de 500g. O produto devera ser fabricado a partir de matéria – prima sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar rançoso ou úmido, apresentando umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2 p/p e no mínimo. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 34 (Normas Técnicas para Farinhas – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria atóxica, resistente, de 500g.

Farinha Láctea - Acondicionado em embalagem de lata de 360gr, enriquecida com proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais.

Farofa de mandioca temperada. Embalagem de 500g. Farofa temperada: o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Feijão preto - Novo. 1ª Qualidade: embalagem de 1kg. O produto deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente (permitindo no máximo 3% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deve



apresentar teor de umidade máxima de 15% e no máximo de 0,15% de matérias estranhas e impurezas. O produto deve estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, descoloridos por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies (máximo 5% de grãos avariados). O produto e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MAA nº 161 de 24/07/87. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 1 kg.

Feijão tipo Carioca: Grupo 1, Feijão Anão, Classe Cores, Novo. 1ª Qualidade: embalagem de 1kg. O produto deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente (permitindo no máximo 3% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deve apresentar teor de umidade máxima de 15% e no máximo de 0,15% de matérias estranhas e impurezas. O produto deve estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, descoloridos por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies (máximo 5% de grãos avariados). O produto e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MAA nº 161 de 24/07/87. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 1 kg.

Fermento em Pó Químico: em embalagem de 250g. 1ª Qualidade. Produto formado de substâncias químicas, que pela influência de calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto não deve apresentar sujidades e matérias estranhas. Na composição do fermento químico poderão entrar como componentes essenciais algumas das seguintes substâncias: amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, fosfato monocálcico e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 80 (Normas Técnicas para Fermentos Químicos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 250g, adequada a conservação do mesmo, preservando suas características organolépticas.

Fórmula Infantil NAN 1 Comfor - Fórmula infantil em pó, com ferro para lactentes de 0 à 6 meses. Com nucleotídeos, DHA e ARA. Informação nutricional:



lactose, concentrado protéico de soro do leite, oleína de palma, leite desnatado, óleo de palmiste, canola e milho, sais minerais (citrato de cálcio, cloreto de potássio, citrato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, sulfato ferroso, de zinco e de cobre, iodeto de potássio, sulfato de manganês, selenato de sódio), vitaminas (C, E, A, B6, B2, D, B1, K, niacina, pantotenato de cálcio, ácido fólico e biotina), óleo de peixe, lecitina de soja, ácido graxo araquidônico, L-arginina, L-carnitina, taurina, bitartarato de colina, inositol e L-histidina. Não contém glúten. Unidade contendo no mínimo 800gr.

Fórmula Infantil NAN 2 Comfor - Fórmula infantil em pó, com ferro para lactentes de 6 à 12 meses. Com nucleotídeos, DHA e ARA. Informação nutricional: lactose, concentrado protéico de soro do leite, oleína de palma, leite desnatado, óleo de palmiste, canola e milho, sais minerais (citrato de cálcio, cloreto de potássio, citrato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, sulfato ferroso, de zinco e de cobre, iodeto de potássio, sulfato de manganês, selenato de sódio), vitaminas (C, E, A, B6, B2, D, B1, K, niacina, pantotenato de cálcio, ácido fólico e biotina), óleo de peixe, lecitina de soja, ácido graxo araquidônico, L-arginina, L-carnitina, taurina, bitartarato de colina, inositol e L-histidina. Não contém glúten. Unidade contendo no mínimo 800gr.

Fórmula infantil NAN SCIENCE PRO S.L. Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes de 0 a 12 meses, destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose, rica em DHA e ARA com nucleotídeos.

Fórmula Infantil NANLAC 1-3ANOS Comfor - Fórmula infantil em pó, com ferro para lactentes de 12 à 36 meses. Com nucleotídeos, DHA e ARA. Informação nutricional: lactose, concentrado protéico de soro do leite, oleína de palma, leite desnatado, óleo de palmiste, canola e milho, sais minerais (citrato de cálcio, cloreto de potássio, citrato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, sulfato ferroso, de zinco e de cobre, iodeto de potássio, sulfato de manganês, selenato de sódio), vitaminas (C, E, A, B6, B2, D, B1, K, niacina, pantotenato de cálcio, ácido fólico e biotina), óleo de peixe, lecitina de soja, ácido graxo araquidônico, L-arginina, L-carnitina, taurina, bitartarato de colina, inositol e L-histidina. Não contém glúten. Unidade contendo no mínimo 800gr.

Fórmula Infantil Nestogeno 2 - Fórmula infantil em pó, com ferro para lactentes de 6 à 12 meses. Unidade contendo 800gr.

Fubá de Milho Refinado Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, Cor Amarela: Embalagem de 1kg. 1ª Qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasitas e larvas. Não deverá estar úmido,



fermentado ou rançoso. O produto deve apresentar teor de umidade máxima de 15% p/p, teor de acidez máxima de 5,0% com no mínimo de 7% p/p de protídios. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 34 (Normas Técnicas para Farinhas - Decreto 12486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária, atóxica, transparente termossoldada, resistente.

Gelatina em pó vários sabores embalagem de 1kg. Produto constituído por misturas em pó de vários ingredientes destinados a preparar gelatina com a complementação com água. Devem apresentar aspecto de pó fino ou granulado, cheiro, cor e sabor próprios, conforme os componentes. O produto deve estar isento de sujidade, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagens de polietileno leitoso, contendo 1kg.

Gelatina sem sabor. Embalagem de 24g. : Gelatina em pó incolor, sem sabor, sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas.

logurte tipo “petit suisse” danoninho. Embalagem com 8 unidades e 480g. Sabores variados.

Leite condensado, embalagem de 395g; composto de leite integral, açúcar, lactose (tradicional) de consistência cremosa e textura homogênea.

Leite de côco - Produto obtido de leite de coco. Ingredientes: leite de coco, água. Sem adição de açúcar, aspecto uniforme, cor branco, odor e sabor agradável, característico do produto. Não rançoso, deve ter boa solubilidade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Apresentar uma porção de 15g (1 colher de sopa), com 38KCAL, a cada 3g de gordura totais, 2,7g de gordura saturada. Deve ser acondicionado em embalagem primária contendo 200g. A embalagem deve contar data da fabricação, data de validade e número de lote. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.

Leite de soja em pó. SEM LACTOSE. Embalado em latas de flandres ou alumínio isenta de ferrugem, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 300 g.

Leite de soja. - Alimento à base de soja pronto para consumo, em embalagem



Tetra Pack de 1000ml.

Leite desnatado – embalagem tetra Pack de 1 litro. Leite Longa Vida desnatado UHT 1 Litro: embalagem de caixa, contendo 1 litro, pasteurizado, desnatado, rico em cálcio, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde; dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Verificar a data de fabricação do lote, devendo o mesmo estar com prazo de validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.

Leite em pó integral. Embalagem 400g – Leite em pó integral sem adição de açúcar.

Leite em pó sem lactose. Enriquecido com vitamina Forti+. Embalado em latas de flandres ou alumínio isenta de ferrugem, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 380 g.

Leite Integral Tetra Pack- Leite Longa Vida Integral UHT 1 Litro: embalagem de caixa, contendo 1 litro, pasteurizado, integral, rico em cálcio, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde; dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Verificar a data de fabricação do lote, devendo o mesmo estar com prazo de validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.

Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Sêmola ou Semolina, Pacote de 500g. 1ª Qualidade. Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A “performance” do produto durante sua cocção deve apresentar bom grau de



cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 49 (Normas Técnicas para Massas Alimentícias ou Macarrão - Decreto 12.486 de 20/10/78) e de acordo com a Resolução RDC da Anvisa nº 93/00. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g.

Maionese. Embalagem de 500g. Produto que se apresenta em forma de emulsão cremosa homogênea, sem separação de líquidos. Com no mínimo 60% de lipídeos em sua composição. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informação sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade.

Manteiga Extra com sal - Embalagem com 500g, contendo dados de identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas.

Margarina Vegetal Cremosa com Sal de 1ª linha: embalagem pote plástico de 500g. 1ª Qualidade. Produto que se apresenta sob forma de emulsão: principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, leite e seus constituintes, sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto), água, vitamina A e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto deve conter no mínimo 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 16% sobre o peso do produto. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, isento de bolor e outras características indesejáveis. O produto deve apresentar aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme, e cor amarelada homogênea. O produto deve apresentar selo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78 e RDC Anvisa nº 270 de 22/09/2005). O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistentes, com lacre de proteção intacto, de 500g.

Massa de lasanha pré cozida. Embalagem 200g. massa alimentícia seca com ovos, apresentação em tiras. Ingredientes: mistura à base de farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou sêmola/semolina de trigo,



corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Deverá ser do tipo pré-cozida. Não deve conter corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de 200g podendo apresentar embalagem secundária de papel cartonado com a devida rotulagem. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.

Milho para Canjica de 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Branco, Tipo 1; Embalagem de 500g. Produto preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas. O produto deve apresentar teor máximo de umidade de 15%p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados - Decreto nº12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 500g, transparente, termossoldado, resistente.

Milho para Pipoca de 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1; Embalagem de 500g. Produto preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas. O produto deve apresentar teor máximo de umidade de 15%p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados - Decreto nº12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 500g, transparente, termossoldado, resistente.

Milho pipoca. Para microondas. Embalagem 100g. Produto de primeira qualidade, acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto.

Milho Verde em Conserva: Latas de 300g. 1ª Qualidade. Peso drenado entre 170-200g. Milho Verde em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetidos a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar grãos inteiros selecionados. O produto deve apresentar: cor apropriada ao produto; sabor e odor próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos; textura apropriada; uniformidade de tamanho e formato; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros; pH adequado à composição e natureza do produto. O produto e suas condições devem estar de



acordo com a NTA - 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva - Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de 300g. As latas devem estar íntegras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem.

Molho de soja: Tipo Shoyu em embalagem plástica de 900ml.

Molho de Tomate Pronto – Embalagem sachê de 340g. Produto resultante da polpa de tomates maduros, sem pele, sem semente, mistura de temperos, por processo tecnológico adequado. O molho de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e semente. Será tolerada a adição de 3% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá ser isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Característica: aspecto de massa espessa tipo pasta, cor vermelha, cheiro próprio, sabor próprio. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18, não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 32 (Normas Técnicas para Extrato de Tomate – Decreto 12.486, de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de sachês adequadas de 340g.

NAN Science Pro Soja OU Aptamil Soja. Embalado em latas de flandres ou alumínio isenta de ferrugem, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 800 g.

Óleo de Girassol, Tipo Embalagem plástica Pet de 900ml. 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigidificação ou não desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900ml., intacta, sem amassamento e vazamento. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 Anvisa. 22/09/2005).



Óleo de Soja Refinado, Tipo Embalagem plástica Pet de 900ml. 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% de Gordura Trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900ml., intacta, sem amassamento e vazamento. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 Anvisa. 22/09/2005).

Orégano 100%; Pacote de 100g. 1ª Qualidade. Produto constituído por 100% de folhas de espécimes vegetais genuínas *Origanum vulgares, L.*, sãs, limpas e secas, aspecto de folhas ovalada seca, verde pardacenta, cheiro e sabor próprios. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de 100g, transparente, termossoldado, resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (Normas Técnicas para Condimento e Temperos - Decreto nº12.486 de 20/10/78).

Ovos 1ª Qualidade – tamanho grande. Produto sem apresentação de trinca na casca, sem sujeira, livre de odor, com as características normais do produto. Produto com embalagem descartável, e em bandeja com 30 unidades.

Pirulito. - Sortido. Embalagem de 500g

Pó para refresco. Adoçado, diversos sabores em embalagem de 1kg.

Polpa de fruta congelada natural e integral, sabores: acerola, maracujá, morango, manga, cupuaçu entre outros, sem açúcar, sem aromatizantes, corantes ou quaisquer aditivos. Deve ser composta por fruta natural e água. Embalagem de plástico atóxico, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, lote e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.

Polvilho azedo. Embalagem 500g. Polvilho Azedo, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.



Polvilho doce. Embalagem de 500g. Polvilho Doce, tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.

Queijo ralado. Embalagem de 50g. Queijo tipo ralado, de boa qualidade, acondicionado em embalagens de 50g. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega.

Refrigerante embalagem pet 2 litros. Bebida gaseificada, de boa qualidade obtida pela dissolução em água potável, de suco ou extrato vegetal de sua origem, adicionada de açúcares. Obrigatoriamente o primeiro ingrediente deverá ser água e o segundo ingrediente açúcar. Sabores Cola, Laranja e Limão, acondicionado em embalagem PET de 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade de no mínimo 2 meses.

Sal Refinado Iodado Extra: Pacote de 1kg. 1ª Qualidade. Cloreto de Sódio cristalizado extraído de fontes naturais. O produto deverá se apresentar na forma de cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. O produto deve apresentar no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1 kg de sal, de acordo com Legislação Federal Especifica. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária e pacote plástico de 1kg, resistente, transparente, atóxico, termossoldado. Será obrigatória a declaração dos antiumectantes adicionados e suas condições devem estar de acordo com a NTA 71 (Normas Técnicas para. Sal - Decreto 12.486 de 20/10/78).

Sardinha em lata. Em óleo comestível. Embalagem com 250g.

Seleta de Legumes em Conserva: Latas de 300g 1ª Qualidade. Miscelânea, Jardineira, Salada ou Seleta, preparada com espécie de vegetais: ervilha, batata, cenoura e salmoura (água e sal). Produto preparado com as partes comestíveis das hortaliças, imersos em líquido de cobertura apropriada (salmoura) submetidos a adequado processamento tecnológico. As hortaliças em conserva deverão ser selecionadas, apresentadas de acordo com o formato dos vegetais que compõem o produto: inteiros ou cortados, de tamanho e formas regulares, através de denominações específicas que evidenciam o respectivo formato. O produto deve apresentar: cor apropriada ao produto; sabor e odor próprios dos ingredientes,



devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos; textura apropriada; uniformidade de tamanho e formato; ausência de defeitos tais como cascas, sementes, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos de vegetais e outros; pH adequado a composição e natureza do produto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 31 (Normas Técnicas para Hortaliças em Conserva - Decreto 12.486 de 20/10/78).

Suco concentrado de maracujá. 1ª qualidade. Sem corante artificial, Embalado em garrafas pet de 500ml, com validade de 6 meses no mínimo. A diluição deverá ser no mínimo de 1:8. O produto deverá estar registrado no Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento ou órgão competente.

Suco pronto. Embalagem tetra Pack de 1 litro. Diversos sabores.

Suplemento alimentar infantil. Acondicionado em embalagem de lata de 380gr, nos sabores baunilha e morango, enriquecida com proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais, com ou sem sacarose, com prebio1, com cálcio e ferro.

Tempero completo sem Pimenta: pote Plástico, atóxico de 1kg. 1ª qualidade. Tempero Natural constituído basicamente de sal, alho, cebola, cebolinha e salsa, sem pimenta. Produto preparado com matérias limpas e sãs, de boa qualidade. Isento de parasitas, matéria terrosa, larvas e detritos animais e vegetais. Deverá ser constituído das substâncias genuínas e puras, isento de substâncias e elementos estranhos. Não deve conter glúten. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 70 (Normas Técnicas para Condimento e Temperos – Decreto nº 12.486 de 20/10/78). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária potes plásticos adequados de 1kg, resistentes, lacrado ou termossoldados, atóxicos, com lacre de vedação intacto. O tempero somente será aceito em pote plástico de 1kg.

Uva passa. Sem semente, embalagem de 200g.

Vinagre: Frasco de 750 ml. 1ª Qualidade. Produto resultante da fermentação acética. O produto deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa detritos animais ou vegetais. O vinagre não dever conter substâncias estranhas, a sua composição normal, exceto as permitidas. Não será permitido o uso de conservadores e corantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, ácidos minerais livres. O produto deverá apresentar acidez mínima de 4,0 % p/v, aspecto líquido límpido e cor, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 72 (Normas Técnicas para Vinagre - Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto



deve estar acondicionado em embalagem primária de frasco plástico atóxico, resistente, bem lacrado, de 750 ml.

Abacaxi Pérola - de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas.

Abóbora Cabotiá - nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

Abóbora paulista - nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

Abobrinha menina - nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

Acelga: Fresca de ótima qualidade, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, devendo ser bem desenvolvida.. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de agroquímicos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

Agrião - 1ª qualidade; com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Com no mínimo 300 gramas por maço. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.

Alface Crespa - de 1ª qualidade, crespa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio de no mínimo 350g.



Almeirão - de 1ª qualidade, lisa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio de no mínimo 300g.

Banana - de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas. Embalagem: em caixas de madeira própria.

Batata doce - Fresca, de boa qualidade, compacta e firme, suficientemente desenvolvida, com o tamanho, sabor, e coloração uniforme. Sem lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência (rachaduras ou cortes); Isento de enfermidades, agroquímicos, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; e livres da maior parte possível de terra aderente.

Batata Inglesa - lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

Berinjela - de 1ª Qualidade - casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos; - isenta de sujidade e objetos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.

Beterraba - nova, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas.

Brócolis - de 1ª qualidade, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio de no mínimo 500g.

Cebola - tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

Cebolinha - de 1ª qualidade, nova, firme, não poderá estar murcha, íntegra, maço de 100 gramas.



Cenoura - nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

Chicória - fresca, de 1ª qualidade. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de agroquímicos, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

Chuchu - nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas.

Couve manteiga folha - 1ª qualidade; com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Com no mínimo 300 gramas por maço. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.

Couve-flor - de 1º qualidade firme sem lesões, tamanho médio a grande, cor branca. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. Aproximadamente 500 gramas. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

Gengibre - de 1º qualidade firme sem lesões, tamanho médio a grande, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de Sujidades.

Laranja - de 1º qualidade firme, sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo manchas pretas, murchos e sujidades. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.



Limão Taiti - de 1º qualidade, firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo manchas pretas, murchos e sujidades. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

Maçã Gala - de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

Mamão Formosa - de 1ª qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 70 a 80% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

Mamão papaia - de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

Mandioca salsa - Fresca, de boa qualidade, compacta e firme, suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor, e coloração uniforme. Sem lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência (rachaduras ou cortes); Isenta de enfermidades, agroquímicos, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; e livres da maior parte possível de terra aderente.

Manga – tipo Haden - de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e em grau médio de amadurecimento. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas.

Maracujá - de 1º qualidade, firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e



corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

Melancia - tamanho médio/grande, nova, de 1ª qualidade, com casca firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades.

Milho verde espiga. Bandeja de 400g. - in natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas.

Morango: fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície. Embalagem primária: em bandejas plásticas com peso médio de 350 gr.

Pepino japonês - de 1º qualidade firme sem lesões, tamanho médio a grande, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de Sujidades.

Pêra - de 1º qualidade, firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.

Pimentão verde - de 1º qualidade firme sem lesões, tamanho médio a grande, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de Sujidades.



Quiabo - de 1º qualidade firme sem lesões, tamanho médio a grande, cor característica; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e murchos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de Sujidades.

Repolho verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

Rúcula - 1ª qualidade; com folhas integras, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso. Com no mínimo 300 gramas por pé. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Isento de sujidades.

Salsinha - de 1ª qualidade, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, maço de 100 gramas.

Tomate salada - de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.

Vagem - nova, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas

RELAÇÃO DE MARCAS PRÉ-APROVADAS

ACHOCOLATADO	3 corações Nescau Toddy
BISCOITO TIPO ROSQUINHAS	Mabel Triunfo Marilan Visconti
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU MARIA	Mabel Triunfo Marilan Visconti
BISCOITO TIPO AMANTEIGADO	Mabel Triunfo

73



	Marilan Visconti
BISCOITO TIPO PÃO DE MEL	Bolamel
EXTRATO DE TOMATE	Elefante Heinz Salsaretti
FARINHA DE TRIGO	Nordeste Globo Tia Ofélia Nita Renata
GELATINA	Apti
MACARRÃO SÊMOLA	Todeschini Floriani Isabela Dona Benta Renata Parati
MILHO VERDE EM LATA	Quero Stella D'oro Predilecta Fugini
MOLHO DE TOMATE	Heinz Pomarola Tarantella Salsaretti
SELETA DE LEGUMES EM LATA	Quero Stella D'oro Predilecta Fugini
SUPLEMENTO ALIMENTAR INFANTIL	Sustagen Nutrein Sustain
MARGARINA SEM GORDURA TRANS	Doriana Vigor Qualy
TEMPERO COMPLETO	Quero Castelo
BISCOITO MAISENA SEM LACTOSE	Liane
CAFÉ 500G	3 CORAÇÕES ITAMARATY

RELAÇÃO DE MARCAS REPROVADAS

ACHOCOLATADO	Magni, Canção, Choco Cacau, Choco Forte, Choco Mil, Jandaia, Atalaia, Muky e La Rend.
BISCOITO TIPO ROSQUINHAS	Prodasa, Luam, Zadimel, Racine, Hiléia, Vitarella, Piccinini



BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU MARIA	Prodasa, Luam, Zadimel, Racine, Hiléia, Vitarella, Piccinini
BISCOITO TIPO AMANTEIGADO	Prodasa, Luam, Zadimel, Racine, Hiléia, Vitarella, Piccinini
BISCOITO TIPO PÃO DE MEL	Liane, Prodasa, Luam, Zadimel, Racine, Hiléia, Vitarella, Zabet, Piccinini
EXTRATO DE TOMATE	Bonare, Pramesa, Xavante, Bonateli, Primor, SóFruta,
FARINHA DE TRIGO	Badotti
MACARRÃO SÊMOLA	Bortolini, Hiléia, Primori, Dmille
MOLHO DE TOMATE	Fratello, Bonare, Pramesa, Xavante, Primor, Sófruta, Val

Marcas de baixa qualidade ou reprovadas na tabela acima serão automaticamente desclassificadas no ato do Pregão.

IMPORTANTE:

1.5. A aquisição de gêneros alimentícios para a administração pública, especialmente para áreas como merenda escolar, merenda hospitalar e alimentação dos servidores, não é apenas uma questão de fornecer comida, mas sim de garantir a nutrição adequada, promover a saúde, garantir a segurança alimentar e promover o bem-estar geral dos beneficiários e funcionários públicos, evidenciando a necessidade de estabelecer um processo licitatório seguro.

1.6. Trata-se de uma estimativa de preços, a contratação pode efetivamente não acontecer em sua totalidade. Solicita-se, portanto, abertura de processo licitatório na modalidade (pregão), do tipo menor preço, 'online', para o prazo de 36 (trinta e seis) meses, com base no artigo 106, incisos I, II e III, da Lei n.º 14.133/2021.

1.7. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. O valor estimado, como preço máximo, está previsto no Orçamento do exercício financeiro de 2025.



3. DA FORMA DE ENTREGA

3.1. Após a emissão da nota de empenho, fazer a entrega em até 10 (dez) dias corridos.

3.2. Justifica-se o tempo de entrega pela ausência de reservas municipais. Ou seja, a Administração não operacionaliza seus recebimentos por meio de estoque, devido à infraestrutura dos espaços públicos. Dessa impossibilidade, os empenhos são encaminhados e o cumprimento dos mesmos (o fornecimento de bens/serviços) se dá na localidade da demanda, conforme indicação da Nota de Empenho, e lista de endereços enviadas em anexo, para confirmação entrar em contato a secretaria solicitante do empenho.

3.3. Poderão ser acrescidos e diminuídos os endereços, se assim for determinado pelo órgão executivo municipal.

3.4. Horário de recebimento e entrega para as Escolas e CMEI's:

3.4.1. No Município de Jaguapitã temos 2 Escolas, 4 Cmei's e 1 APAE totalizando 7 Instituições, à serem feitas as respectivas entregas conforme cronograma abaixo:

3.4.2. Carnes e Embutidos deverão ser entregues de segunda à sexta-feira das 8:00hs às 11:00hs e das 13:00hs às 16:00hs.

3.4.3. Leites e Derivados deverão ser entregues na segunda-feira das 7:30hs às 15:30hs.

3.4.4. Panificação deverão ser entregues todos os dias que houver aula, no período da manhã à partir das 7:15hs e no período da tarde à partir das 12:30hs.

3.4.5. Outros gêneros alimentícios poderão ser entregues de segunda à sexta-feira das 8:00hs às 11:00hs e das 13:00hs às 16:00hs.

3.4.6. Hortifrúti deverão ser entregues na segunda ou terça-feira das 8:00hs às 11:00hs e das 13:00hs às 16:00hs.

3.4.7. Encaminhar as cópias das notas fiscais no seguinte e-mail: celhidekimatt@gmail.com

3.5. Horário de recebimento e entrega para Hospital Municipal Joaquim Rodrigues da Silva.



- 3.5.1. Carnes e Embutidos deverão ser entregues de segunda à sexta-feira das 8:00hs às 11:00hs e das 13:00hs às 16:00hs.
- 3.5.2. Leites e Derivados deverão ser entregues na segunda-feira das 7:30hs às 15:30hs.
- 3.5.3. Panificação deverão ser entregues todos os dias no período da manhã à partir das 7:15hs e no período da tarde à partir das 12:30hs.
- 3.5.4. Outros gêneros alimentícios poderão ser entregues de segunda à sexta-feira das 8:00hs às 11:00hs e das 13:00hs às 16:00hs.
- 3.5.5. Hortifruti deverão ser entregues na segunda ou terça-feira das 8:00hs às 11:00hs e das 13:00hs às 16:00hs
- 3.5.6. Encaminhar cópia das notas fiscais para o e-mail ipatriciastancar@hotmail.com.
- 3.6. **Horário de recebimento para demais Secretarias/ Setores: 8h – 11h00 / 13h00 – 16h00.**
- 3.7. **Não serão recebidas mercadorias fora deste cronograma.**
- 3.8. Os produtos deverão ter garantia quanto a defeitos de fábrica e obedecerem às exigências e normas de fabricação e comercialização, quando instituídas pelas ABNT e/ou Agências e Órgãos Oficiais reguladores ou fiscalizadores.
- 3.9. Todas as entregas deverão ser realizadas sem qualquer despesa para o município, tais como: frete, seguro, descarga e quaisquer outras despesas inerentes à entrega do objeto.

4. DO VALOR MÁXIMO

- 4.1. O custo estimado total da presente contratação é de **R\$ 7.071.719,40** (sete milhões, setenta e um mil, setecentos e dezenove reais e quarenta centavos).
- 4.2. O custo estimado foi apurado a partir de cotações em sites e com fornecedores locais.
- 4.3. A quantidade fixada em cada lote é alusiva aos termos colocados no Estudo Técnico Preliminar, em que fora manifestado pelos secretariados a estimativa de uso, conforme histórico e perfil consumidor de cada unidade pública.

5. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

5.1. DO RECEBIMENTO DO OBJETO



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

5.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

5.1.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

5.1.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.2. DA LIQUIDAÇÃO



5.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

5.2.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

5.2.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

5.2.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei n.º 14.133/2021.

5.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.



5.2.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

5.2.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

5.2.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

5.2.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

5.3. DO PRAZO DE PAGAMENTO

5.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

5.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC ou IPCA de correção monetária.

5.4. DA FORMA DE PAGAMENTO

5.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

5.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a



ordem bancária para pagamento.

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

5.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

6. DA GARANTIA DOS PRODUTOS

6.1. Os materiais deverão possuir validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias, a contar a partir da data da entrega definitiva dos mesmos, contra defeitos, e vícios e/ou impropriedades de fabricação dos produtos, a contar a partir da data de entrega definitiva do produto. Caso o fabricante/fornecedor possua uma garantia maior que estabelecido, deverá prevalecer à maior.

7. DAS CONDIÇÕES COMERCIAIS

7.1. A vigência do contrato será de até 60 (sessenta) meses, a contar da data de sua assinatura.

7.2. Após a entrega, constatadas inconformidades nos materiais, o mesmo será substituído por outro, sem direito a ressarcimento à Vencedor-Contratada e sem ônus ao Município no prazo máximo de 2 (duas) horas, contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

7.3. No caso de apresentarem defeitos e, conseqüentemente serem substituídos, a garantia será contada a partir da nova data de entrega; O ônus de correção de defeitos apresentados ou a substituição dos mesmos, serão suportados exclusivamente pela contratada.



8. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

8.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.4. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.5. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.6. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

8.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo respectivo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos de cada secretaria, de acordo com a Portaria Municipal N.º 521/2025.

8.8. O fiscal de contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto n.º 11.246/2022, art. 22, VI).



8.8.1. O fiscal de contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei n.º 14.133/2021, art. 117, §1º).

8.8.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal de contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.8.3. O fiscal de contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.8.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal de contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

8.8.5. O fiscal de contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

8.9. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

8.9.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

8.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

8.10.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.



8.10.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

8.10.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de ateste de cumprimento de obrigações.

8.10.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei n.º 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

8.10.5. O gestor de contratos formalizará os termos aditivos, mediante provocação da (s) beneficiária(s) da contratação.

8.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

Jaguapitã/PR, 25 de junho de 2025.

NATHALIA DO ROZARIO SOUZA

Chefe da Divisão de Licitação

Portaria nº. 015/2025



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Jaguapitã

CNPJ - 75.457.341/0001-90

ANEXO 2 DO EDITAL - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PROPONENTE:
N.º CNPJ:
ENDEREÇO COMPLETO:
PESSOA PARA CONTATOS:
TELEFONES:

Item	Descrição	CATMAT	Quantidade	Valor Unitário	Total
TOTAL = R\$					

Valor total: R\$ _____ (por extenso).

Nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias à execução do objeto.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Jaguapitã

CNPJ - 75.457.341/0001-90

Prazo de validade de: XX (mínimo 90) dias, contados da data de abertura da licitação.

Cidade/UF, XX de XXXX de 2025.

**Representante legal
(assinatura)**

**ANEXO 3 - MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO SRP n.º XX/2025
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS n.º XX/2025**

O MUNICÍPIO DE JAGUAPITÃ, inscrito no CNPJ sob n.º 75.457.341/0001-90 sediado à Avenida Minas Gerais, 220, Centro, nesta cidade de Jaguapitã – PR, e de outro lado, a EMPRESA, CNPJ n.º _____, com sede na RUA, N.º, BAIRRO, em CIDADE/ESTADO, CEP n.º _____, fone _____, e-mail: _____, representada por _____, RG n.º _____ SSP/ESTADO e CPF n.º _____, firmam a presente ata, de acordo com a Lei Federal n.º 14.133/21, legislação correlata e com as seguintes cláusulas:

1. OBJETO

1.1. Esta ata tem por objeto o registro de preços para eventual aquisição do objeto descrito na seguinte tabela:

Item	Descrição	CATMAT	Quantidade	Valor Unitário	Total
------	-----------	--------	------------	----------------	-------

86



TOTAL = R\$					

1.3. As especificações técnicas do objeto, as condições de entrega, recebimento e pagamento e as obrigações contratuais são as constantes no **Anexo 1 do Edital - Termo de Referência**, o qual é parte integrante desta ata independentemente de transcrição.

2. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA

2.1. As contratações serão formalizadas por nota de empenho encaminhada ao e-mail do FORNECEDOR, cujo aceite deverá ser confirmado em um dia.

3. VIGÊNCIA DA ATA

3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano contado da data de publicação do extrato no Diário Oficial do Município e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

4. ATUALIZAÇÃO E REVISÃO DO PREÇO REGISTRADO

4.1. O preço registrado poderá ser atualizado, a pedido do FORNECEDOR, a cada 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado da licitação, adotando-se, para tanto, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA) como índice de reajustamento de preço.

4.2. O preço registrado poderá ser revisto, a pedido do FORNECEDOR ou por iniciativa do Município, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato superveniente que eleve os preços, desde que observadas as disposições contidas no art. 124 da Lei Federal n.º 14.133/21.

4.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Município convocará o FORNECEDOR para negociar a redução dos preços registrados aos valores praticados pelo mercado.



4.3.1. O FORNECEDOR que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

4.3.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

4.4. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o FORNECEDOR não puder cumprir a ata de registro de preços, é facultado ao FORNECEDOR requerer, antes do pedido de fornecimento, a revisão do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação relevante nos preços praticados no mercado.

4.4.1. A iniciativa e o encargo da demonstração do desequilíbrio econômico-financeiro serão do FORNECEDOR, cabendo ao Município a análise e deliberação a respeito do pedido.

4.4.2. Se o FORNECEDOR não comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro e a existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pelo Município e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata de registro de preços, sob pena de cancelamento do registro do preço do FORNECEDOR e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

4.4.3. Comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, o Município poderá efetuar a revisão do preço registrado no valor pleiteado pelo FORNECEDOR, caso este esteja de acordo com os valores praticados pelo mercado, ou apresentar contraproposta de preço, compatível com o vigente no mercado e nunca superior ao valor máximo estipulado no edital da licitação, para a garantia do equilíbrio econômico-financeiro.

4.4.4. Caso não aceite a contraproposta de preço apresentada pelo Município, o FORNECEDOR será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.



4.5. Não havendo êxito nas negociações, o Município deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5. GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO

5.1. A gestão e a execução da fiscalização do contrato deverão ser acompanhadas e realizadas pelo respectivo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos de cada secretaria, de acordo com a Portaria Municipal Nº. 521/2025.

5.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do FORNECEDOR, pelos danos causados ao Município ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados ou prepostos.

6. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.1. O FORNECEDOR poderá ser apenado com:

6.1.1. Advertência;

6.1.2. Multa;

6.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município.

6.2. Poderão ser aplicadas as seguintes multas:

6.2.1. de caráter moratório, na hipótese de atraso injustificado na entrega ou execução do objeto do contrato, quando será aplicada nos seguintes percentuais:

6.2.1.1. 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplida, quando o atraso não for superior 30 (trinta) dias corridos;



6.2.1.2. 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso que exceder a alínea anterior, até o limite de 15 (quinze) dias, na entrega do objeto, calculado, desde o trigésimo primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplida, em caráter excepcional, e a critério do Município.

6.2.2. de caráter compensatório, quando será aplicada nos seguintes percentuais:

6.2.2.1. 15% (quinze por cento) em caso de inexecução parcial do objeto pelo FORNECEDOR ou nos casos de cancelamento da ata ou rescisão do contrato, calculada sobre a parte inadimplida;

6.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor total da ata pela sua inexecução total.

6.4. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato.

6.5. No caso de atraso por mais de 30 (trinta) dias, ou de o somatório das multas aplicadas por atraso ou inadimplemento ultrapassarem o percentual de 20% (vinte por cento) do valor total da ata, fica facultado ao Município reconhecer a ocorrência das hipóteses de cancelamento da ata.

6.6. A fixação de multas compensatórias ou moratórias não obsta o ajuizamento de demanda buscando indenização suplementar em favor do Município, sendo o dano superior ao percentual referido.

6.7. O valor da multa poderá ser descontado do pagamento devido ao FORNECEDOR.

6.8. Se o valor do pagamento for insuficiente, fica o FORNECEDOR obrigado a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

6.9. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR ao Município, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.



6.10. As sanções administrativas serão aplicadas em procedimento administrativo autônomo, garantindo-se o contraditório ao FORNECEDOR.

7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

7.1. O registro do preço do FORNECEDOR será cancelado pelo Município quando o FORNECEDOR:

7.1.1. for liberado;

7.1.2. descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

7.1.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

7.1.4. sofrer sanção em que seja declarada sua inidoneidade; e

7.2. demonstrar fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata.

7.3. A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo Município:

7.3.1. pelo decurso do seu prazo de vigência;

7.3.2. se não restarem fornecedores registrados;

7.3.3. por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento das obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e

7.3.4. por razões de interesse público, devidamente justificadas.

7.4. No cancelamento da ata ou do registro do preço do FORNECEDOR, por iniciativa do Município, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, com prazo de cinco dias úteis para apresentação de defesa, contados da notificação, pessoal ou por publicação no Diário Oficial do Município.

7.5. Nos casos de Revisão dos Preços Registrados e de Cancelamento da Ata ou do Preço Registrado, o Município, mediante decisão fundamentada, poderá suspender preventivamente o registro do preço do FORNECEDOR ou a ata de registro de preços.

7.6. A decisão de suspensão será publicada no Diário Oficial do Município.

8. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

8.1. Esta ata e as contratações dela decorrentes se regem pelas disposições expressas na Lei Federal n.º 14.133/21 e da legislação correlata e por outras normas de direito público ou privado que melhor tutelem o interesse público.

9. DA PUBLICIDADE

9.1. Extrato desta ata será publicado no Diário Oficial do Município.



9.2. Em virtude da indispensabilidade da divulgação dos dados constantes nos documentos de habilitação, da proposta de preço e dos contratos, conforme a Lei nº 12.527/11 (Lei de Acesso à Informação – LAI) e a Lei n.º 13.709/18 – (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), o licitante desde já dá ciência e consentimento para a sua divulgação.

10. DO FORO

10.1. Fica eleito o Foro de Jaguapitã/PR, para solucionar eventuais litígios decorrentes desta ata e contratações decorrentes.

10.2. As partes firmam a presente ata na presença de duas testemunhas.

Jaguapitã/PR, XX de XXXX de 2025.

GERSON LUIZ MARCATO
Prefeito Municipal

NOME DA EMPRESA
Representante

TESTEMUNHAS:

_____		_____	
(assinatura)		(assinatura)	
Nome:		Nome:	
CPF:		CPF:	
RG:		RG:	