

AVISO DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 31/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº 05/2023

TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.

OBJETO: AQUISIÇÕES FUTURAS E PARCELADAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES CONGELADAS

Torna-se público, para conhecimento dos interessados que o **MUNICÍPIO DE BOFETE/SP**, por meio da seu pregoeiro, designada pela Portaria nº 3.915/2022, sediado na Rua 9 de Julho, nº 290, Centro, Bofete, Estado de São Paulo, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos da Lei nº 10.520/2002, do Decreto 10.024 de 20/09/2019, da Lei Complementar nº 123/2006 e aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/1993, e as exigências estabelecidas neste Edital e anexos.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 08h00 do dia 23/05/2023.

ANÁLISE DAS PROPOSTAS: Das 08h00 às 09h00 do dia 23/05/2023.

INÍCIO DA FASE DE LANCES: às 09h00 do dia 23/05/2023.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bllcompras.com “Acesso Identificado”

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS/ENCAMINHAMENTOS

ENDEREÇO: Rua Nove de Julho, nº 290, Centro, Bofete, Estado de São Paulo.

PREGOEIRO: Mateus Felipe Holtz.

E-MAIL: compras2@bofete.sp.gov.br e/ou licitacao@bofete.sp.gov.br

TELEFONE: (14) 3883-9300 e/ou (14) 3883-9309

As informações e os procedimentos desta licitação serão executados pelo Setor de Licitação do Departamento de Administração, situado na Rua Nove de Julho, nº 290, Centro, Bofete/SP. Comunicações pelo telefone (14) 3883-9309, Internet através do site da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, www.bllcompras.com, ou diretamente em www.bofete.sp.gov.br. Comunicações através de correspondência: endereçar à Prefeitura, **“ATENÇÃO DO SETOR DE LICITAÇÃO”**, situada no endereço figurado preambularmente.

COMPÕEM ESTE EDITAL OS SEGUINTE ANEXOS:

- a) ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
- b) ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO COMPLETA
- c) ANEXO III – COMPROVANTE DE RECEBIMENTO NO EDITAL
- d) ANEXO IV – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Claudécio José Eburneo
Prefeito Municipal

EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 31/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2023

REGISTRO DE PREÇOS Nº 05/2023

OBJETO: AQUISIÇÕES FUTURAS E PARCELADAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES CONGELADAS

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 08h00 do dia 23/05/2023.

ANÁLISE DAS PROPOSTAS: Das 08h00 às 09h00 do dia 23/05/2023.

INÍCIO DA FASE DE LANCES: às 09h00 do dia 23/05/2023.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bllcompras.com “Acesso Identificado”

1. PREÂMBULO

1.1. Torna-se público, para conhecimento dos interessados que o **MUNICÍPIO DE BOFETE/SP**, por meio da seu pregoeiro, designada pela Portaria nº 3.915/2022, sediado na Rua 9 de Julho, nº 290, Centro, Bofete, Estado de São Paulo, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos da Lei nº 10.520/2002, do Decreto 10.024 de 20/09/2019, da Lei Complementar nº 123/2006 e aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/1993, e as exigências estabelecidas neste Edital e anexos.

1.2. Por conta do que impõe o artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/06, os itens cujo valor não exceda a quantia de R\$ 80.000,00 ficarão reservados a participação exclusiva de Microempresas e Empresas de pequeno Porte.

1.3. Por conta do que faculta o artigo 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/06, devido ao caráter essencial dos produtos a serem ofertados para manutenção de merenda escolar, e o possível fracasso ou deserto de itens, acarretando diminuição dos quantitativos necessários para

manutenção dos serviços, os lotes cujos valores ultrapassam R\$ 80.000,00 serão de ampla concorrência.

1.4. Conforme disposto no item 1.2, com o intuito de evitar itens fracassados por falta de propostas, está autorizada a participação de empresas não enquadradas como ME ou EPP, mas estes deverão estar cientes de que, caso haja alguma(s) empresa(s) com o benefício da LC 123/2016 nos referidos itens, os outros participantes não enquadrados como ME ou EPP serão desclassificados nos referidos itens.

2. OBJETO

2.1. Registro de preços para aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios, de acordo com as quantidades e especificações constantes no Anexo I – Termo de Referência.

3. CONSULTAS, PROVIDÊNCIAS E IMPUGNAÇÕES

3.1. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar os esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão, **até 03 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura das propostas pelos e-mail: compras2@bofete.sp.gov.br e/ou licitacao@bofete.sp.gov.br.

3.2. Em caso de impugnação ao ato convocatório, caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

3.3. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou providências no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

3.4. É facultada a qualquer interessado a apresentação de pedido de providências ou de impugnação ao ato convocatório do Pregão e seus anexos, observado, para tanto, o prazo de até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas.



3.5. A decisão sobre o pedido de providências ou de impugnação será proferida pela autoridade subscritora do ato convocatório do Pregão no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da peça indicada por parte da autoridade referida, que, além de comportar divulgação, deverá também ser juntada aos autos do Pregão e divulgado no site oficial.

3.6. As impugnações, esclarecimentos e os recursos deverão ser anexados no sistema em campo próprio ou enviados em duas vias para a prefeitura. Uma via original deverá ser encaminhada para a Prefeitura Municipal de Bofete-SP, no endereço: Rua 9 de Julho, 290, CEP 18.590-000, Centro, Bofete-SP, no setor de licitações. Esta via deverá estar em papel timbrado com o nome da empresa, as razões do recurso e assinatura do representante legal para que possa ser anexada no processo. Junto com este documento original, deverá ser enviado também uma cópia por e-mail (e-mail do pregoeiro indicado na página 01 do edital) para que seja possível a publicação on-line das razões do recurso interposto e a decisão cabida a este.

4. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

4.1. As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.blcompras.com na opção “licitações – cadastro de proposta”, desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previsto no preâmbulo para recebimento das propostas e abertura da sessão pública, devendo o licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes no Edital

4.2. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa, conforme disposto na folha de rosto.

4.3. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

4.4. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, no pregão eletrônico.



4.5. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

4.6. O licitante deverá constar em sua proposta, a marca dos produtos ofertados, sob pena de desclassificação, ficando advertido que a indicação de mais de uma marca para o respectivo item ensejará a desclassificação da proposta naquele item.

5. REFERÊNCIA DE TEMPO

5.1. Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão obrigatoriamente o **horário de Brasília – DF** e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

6. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar desta licitação as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei e que atenderem as exigências estabelecidas neste Edital.

6.2. **NÃO** será admitida a participação de:

6.2.1. Empresas em consórcios;

6.2.2. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, nos termos do Art. 87, Inc. IV da Lei nº 8.666/93;

6.2.3. Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão licitante, bem como membro efetivo ou substituto da Comissão de Licitação;

6.2.4. Empresas que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária de licitar ou contratar com a Prefeitura Municipal de Bofete e que tenha sido declarada inidônea para contratar ou licitar com a Administração Pública de qualquer nível, sem contar ainda com as demais proibições elencadas no art. 9º da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores.

6.2.5. De empresas impedidas de licitar e contratar com o Município de Bofete, nos termos do Art. 7º da Lei nº 10.520/02;

6.2.6. De empresas impedidas de licitar e contratar nos termos do Art. 10 da Lei nº 9.605/98.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. As licitantes deverão anexar os documentos de habilitação, em original ou cópia autenticada e por publicação oficial, todos dentro de seu prazo de validade ou aquele que não possuem prazo de validade deverão ter sido expedidos no máximo com antecedência de 60 (sessenta) dias da abertura da seção pública, devendo ser anexados exclusivamente, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares, na plataforma BLL, local da realização da licitação, até o limite da abertura do certame, sob pena de inabilitação da empresa, e da aplicação das penalidades previstas neste Edital, independente de comunicação do pregoeiro. Não serão aceitos documentos, declarações e propostas emitidas após data de abertura do certame, salvo o disposto no Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

8. CONTEÚDO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos de habilitação pertinentes ao ramo do objeto do pregão são os seguintes:

I. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a. Registro comercial, para empresa individual;
- b. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da Lei e conforme o caso, e ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
 - b.1. Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme item anterior;
- c. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

II. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:



- a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b. Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;
- c. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União (conforme Portaria PGFN / RFB Nº 1.751 de 02/10/2014);
- d. Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;
- e. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, através do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);
- f. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº. 5.452 de 1º de maio de 1943 (introduzida pela Lei nº. 12.440/2011);
- g. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

8.1.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da declaração de vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério desta Administração, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas;

8.1.2. A não regularização da documentação no prazo acima previsto implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

III. DOCUMENTAÇÃO REFERENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:



- a. Certidão Negativa de Pedido de Falência ou de recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.
- b. No caso de empresas em recuperação judicial, nos termos da súmula nº 50 do TCE/SP, deverão apresentar o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

IV. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (apenas do(s) licitante(s) vencedor(es):

- a. Atestados, expedido por órgão público, autarquia, empresa de economia mista ou pública, ou por empresas privadas, em nome da licitante, que comprove a capacidade da licitante em atender o objeto licitado com características semelhantes às do objeto do Pregão Eletrônico;

V. DEMAIS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:

- a. Declaração de inexistência de fatos impeditivos; declaração de enquadramento – ME ou EPP; declaração de que não emprega menor; declaração de cumprimento às normas relativas à saúde e segurança do trabalho; declaração de que não emprega servidor (CONFORME MODELO DE DECLARAÇÃO COMPLETA – ANEXO II).
- b. Alvará da Vigilância Sanitária
- c. Autorização de Funcionamento da ANVISA
- d. Autorização para Comercialização de Gêneros alimentícios Comuns e Especiais (ANVISA)
- e. Licença Sanitária Estadual ou Municipal em plena validade;
- f. Certificado de vistoria do(s) veículo(s) a ser(em) utilizado(s) na entrega dos produtos expedido pelo órgão competente, em atendimento ao determinado na Portaria CVS nº 04 de 21/03/2011;
- g. Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro de Rótulo do produto de Origem animal no Órgão competente (Ministério da Agricultura);
- h. Cópia reprográfica autenticada do Título de Registro do Estabelecimento produtor no Órgão competente (Ministério da Agricultura),
- i. Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do produtor do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.



8.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo II para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar no campo próprio da ficha técnica descritiva do objeto, o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate Art. 44 e 45 da LC 123/2006 e alterações.

9. DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. Para obter acesso ao sistema de pregão eletrônico deverá:

9.1.1. Dispor de chave de identificação, senha pessoal e intransferível, bastando conectar-se ao site Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.

9.1.2. Ter a sua chave e senha, pessoal e intransferível, para poder acessar qualquer pregão eletrônico.

9.1.3. Responder exclusivamente pelo sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Prefeitura a responsabilidade por eventuais danos decorrente de mau uso, ainda que por terceiros.

9.1.4. Responder legalmente por seu credenciamento e de seu representante legal, junto ao sistema eletrônico, bem como quanto aos atos praticados e sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

9.1.5. Digitar senha credenciada e encaminhar a proposta de preços, na data e horário limite estabelecidos.

9.1.6. Reconhecer que ao encaminhar sua proposta está de acordo e atende às exigências de habilitação previstas no edital.

9.1.7. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da não observância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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



9.3. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.4. No dia e horário previsto neste Edital, o pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

9.5. A análise das propostas pelo pregoeiro visará o atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

9.6. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida pelo número (41) 3149-7300, e-mail: contato@bll.org.br ou através de uma corretora de mercadorias associada.

9.7. Para efetuar seus lances as licitantes deverão estar conectadas ao sistema, para dar início à etapa competitiva. A cada lance ofertado a licitante será imediatamente informada do seu recebimento ficando registrado o horário e valor.

9.8. Somente serão aceitos lances de valores inferiores ao valor do último lance registrado no sistema.

9.9. Se ocorrer dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

9.10. As licitantes serão informadas, em tempo real, o valor do menor lance registrado. As demais licitantes não saberão quem é o autor do lance.

9.11. Se no decorrer da etapa competitiva houver a desconexão com o pregoeiro o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retomando o pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos.



9.11.1. Se a desconexão persistir por tempo superior a cinco minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa às licitantes, através de mensagem eletrônica, e-mail, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

9.12. Após o encerramento dos lances ou depois da negociação, quando for o caso, a licitante de menor preço será imediatamente informada, da decisão do pregoeiro de aceitar o lance de menor valor.

9.13. As licitantes que deixarem de dar seus lances, terão suas propostas verificadas pelo pregoeiro, para verificar se estão em conformidade ao custo estimado da contratação.

9.14. Após o encerramento da etapa de lances, os documentos anexados exclusivamente na plataforma, pela licitante, classificada em primeiro lugar e assim sucessivamente, sem prejuízo da obrigação constante do subitem abaixo, para sua imediata verificação e posterior declaração da licitante vencedora, a qual dar-se-á, preferencialmente, no mesmo dia da data de realização do pregão eletrônico. Neste momento, caso algum documento não tenha link para fazer o upload no momento do cadastramento das propostas, será inabilitada a empresa que não tenha anexado os documentos, incorrendo ainda nas penalidades previstas neste Edital.

9.15. O pregoeiro poderá solicitar na mesma sessão pública do Pregão a documentação da empresa classificada em segundo e terceiro lugar, e assim sucessivamente, para garantir a aquisição do objeto dentro das exigências do Edital. As empresas que não anexarem a documentação estarão sujeitas às penalidades previstas neste Edital e a inabilitação.

9.16. Será inabilitada a empresa que descumprir as determinações para apresentação da documentação habilitatórias, sendo facultado ao pregoeiro convocar a(s) empresa(s) remanescente(s), obedecida a ordem de classificação.

9.17. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação da participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o pregoeiro poderá negociar com a participante para que seja obtido preço melhor.



9.18. O pregoeiro, observando-se o motivo do desatendimento das exigências habilitatórias, aplicará as penalidades previstas neste Edital.

9.19. Constatando o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço unitário.

9.20. O resultado deste certame, compreendendo a sua homologação, será comunicado às licitantes mediante publicação no Sítio Oficial do Município (www.bofete.sp.gov.br).

10. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

10.1. O valor máximo estimado para os itens é o constante do Anexo I – Termo de Referência.

10.2. Esta licitação é do tipo menor preço POR LOTE e a classificação se dará pela ordem crescente dos preços propostos.

10.3. Se a proposta ou lance de menor valor estiverem em desacordo, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Esse procedimento se repetirá sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda às exigências do Edital.

10.4. Caso uma proposta ou um lance seja maior que o valor de referência, este poderá ser desclassificado a qualquer momento pelo pregoeiro.

10.5. Os atos do procedimento e as circunstâncias relevantes serão registrados em ata e publicados pelo sistema.

11. FASE DE LANCES

11.1. Para efeito de oferecimento de lances, o pregoeiro selecionará, sempre com base na classificação preliminar, a proponente que tenha apresentado a proposta de menor preço e todas



àquelas que tenham oferecido propostas em valores sucessivos e superiores em até **10%** (dez por cento) dessa.

11.1.1. Na hipótese da ocorrência de empate, para efeito do estabelecimento da ordem da classificação provisória das proponentes empatadas, será de acordo com o credenciamento, ou seja, aquela que se credenciou primeiro será classificada acima da proposta com o mesmo valor que tenha se credenciado posteriormente à mesma.

11.1.2. Havendo uma única proponente ou tão somente uma proposta válida, o pregoeiro poderá decidir, justificadamente, pela suspensão do Pregão, inclusive para melhor avaliação das regras editalícias, das limitações de mercado, envolvendo quaisquer outros aspectos pertinentes e o próprio preço cotado, ou pela repetição do Pregão ou, ainda, dar prosseguimento ao Pregão, condicionado, em todas as hipóteses, à inexistência de prejuízos ao órgão licitante.

12. TEMPO DA ETAPA DE LANCES E OFERECIMENTO DAS PROPOSTAS

12.1. Definidos os aspectos pertinentes às proponentes que poderão oferecer ofertas/lances, dar-se-á início ao oferecimento de lances que deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta ou lance de menor preço e ainda com redução mínima de **0,5%** (meio por cento) sobre o valor médio apurado pela Municipalidade.

12.2. As proponentes classificadas oferecerão lances de forma sequencial, a partir da proponente da proposta de menor preço e as demais em ordem decrescente de valor, sendo que a proponente da proposta de menor preço será a última a oferecer lance verbal. Havendo propostas empatadas, a ordem sequencial de convocação para lances é a de credenciamento, decrescente, conforme previsto no sistema eletrônico do Pregão.

12.2.1. Não poderá haver desistência dos lances ofertados sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

12.3. A etapa de lances terá duração de 10 (dez) minutos.



- a) A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema com vistas à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 03 (três) minutos do período de que trata este subitem ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática;
- b) Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem anterior, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar a prorrogação.

12.4. No decorrer da etapa de lances, os licitantes serão informados pelo sistema eletrônico:

- a) Dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;
- b) Do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

12.5. A etapa de lances será considerada encerrada, findos os períodos de duração indicados no subitem 14.3.

12.6. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, com a classificação final, em ordem crescente de valores.

12.7. Para essa classificação será considerado o último preço admitido de cada licitante.

12.8. O Pregoeiro examinará a aceitabilidade do valor daquele de menor preço, ou seja, da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito. Quando convocado pelo pregoeiro, na própria sessão pública, o licitante deverá comprovar as condições de exequibilidade financeira de sua proposta/lance.

12.9. O pregoeiro decidirá motivadamente pela negociação com a proposta de menor valor, para que seja obtido preço melhor.

12.10. O pregoeiro deverá comparar os preços apresentados com atuais praticados no mercado ou até mesmo propostos em licitações anteriores, utilizando-se da pesquisa realizada, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento, e/ou de todos os meios possíveis para a correspondente verificação.



12.11. Considerada aceitável a oferta de menor preço, serão analisados os documentos de habilitação da proponente enviado.

12.12. Constatado o atendimento das exigências habilitatórias previstas no edital, a proponente será declarada vencedora.

12.13. Se a oferta não for aceitável ou se a proponente desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, decidindo sobre sua aceitabilidade quanto ao preço, no caso de oferecimento de lances, ou quando ao objeto e preço, na hipótese de não realização de lances, observadas as previsões estampadas nos subitens antecedentes.

12.14. Sendo a proposta aceitável, o pregoeiro verificará as condições de habilitação da proponente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja proponente atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora; observando-se igualmente as previsões estampadas nos subitens antecedentes e a preferência prevista neste edital.

13. DOS RECURSOS

13.1. Ao final da sessão de abertura das propostas ou da etapa de lances, a licitante que desejar recorrer contra decisão do pregoeiro poderá fazê-lo, no prazo de 5 minutos, manifestando sua intenção de recorrer quando lhe será concedido prazo de até 3 (três) dias úteis para apresentação das razões. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

13.2. A falta de manifestação imediata e motivada importará na decadência do direito de recurso.

13.3. O encaminhamento de memorial e contrarrazões de recurso poderá ser feito através dos e-mails licitacao@bofete.sp.gov.br ou compras2@bofete.sp.gov.br, com posterior remessa do original ao Setor de Licitação do Departamento Municipal de Administração, situada na Rua Nove de Julho, 290, Centro, Bofete/SP, CEP 18.590-000, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contadas da data da realização do pregão.



13.4. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela licitante.

13.5. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela licitante.

13.6. Os recursos contra decisões do pregoeiro terão efeito suspensivo.

13.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. As aquisições efetuadas por correrão por conta da dotação orçamentária indicada abaixo:

02.00.00 - Poder Executivo

02.07.00 – Departamento de Educação

02.07.01 – Fundo Municipal de Educação – Merenda Escolar

3.0.00.00.00 - Despesas Correntes

3.3.00.00.00 - Outras despesas correntes

3.3.90.00.00 - Aplicações Diretas

3.3.90.30.00 - Material de consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de alimentação

12.306.0022.2025.0000 – Merenda Escolar (ficha 148)

15. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

15.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento ou retirada do Pedido de Empenho.

15.2. Fica definido o Pedido de Empenho como ordem de fornecimento, que será enviada via e-mail ao fornecedor, o qual deverá confirmar o recebimento no prazo de 1 (um) dia útil. Caso a



empresa não possua e-mail, a Nota de Empenho deverá ser retirada no Setor de Licitações, situada no Paço Municipal (Rua Nove de Julho, 290, Centro, Bofete/SP), no prazo de 1 (um) dia útil, contado a partir da convocação.

15.3. O prazo para confirmação do recebimento ou para retirada da ordem de compra poderá ser prorrogado por uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa adjudicatária durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração.

15.4. A não confirmação do recebimento ou a não retirada da nota de empenho no prazo previsto, implicará aplicação de multa de **1%** (um por cento) sobre o valor total da contratação, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

15.5. A entrega dos materiais deverá ser feita no Almojarifado Central, sito à Rua Antônio Casemiro de Oliveira, 100, Centro, e na Cozinha Piloto, Rua João Martineli, 41, Centro, Bofete, Estado de São Paulo, CEP 18.590-000, no horário das **08h00** às **10h30** e das **12h30** às **16h30**, acompanhada das notas fiscais correspondentes.

15.5.1. Não serão recebidas mercadorias fora do prazo estipulado no item supracitado.

15.6. A empresa adjudicatária responsabilizar-se-á pela qualidade dos gêneros alimentícios entregues, especialmente para efeito de substituição imediata, no caso de não atendimento ao solicitado.

15.7. É facultado a Prefeitura Municipal de Bofete, quando o convocado não receber, atestar seu recebimento ou não aceitar a Nota de Empenho no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, pela ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório.

16. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

16.1. A vencedora do certame que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no Art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02, bem como aos Arts. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.



16.2. Ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Bofete, pelos prazos abaixo previstos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição:

- a) **Não retirar ou deixar de comprovar que recebeu a nota de empenho sem motivo justo e aceito ou deixar de manter a proposta ou lance no prazo de validade: Impedimento de contratar com a Administração por 02 (dois) anos;**
- b) **Deixar de entregar documento de habilitação exigido para o certame: impedimento de contratar com a Administração por 03 (três) anos;**
- c) **Apresentar documentação falsa exigida para o certame, fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal: impedimento de contratar com a Administração por 05 (cinco) anos.**

16.3. A aplicação da penalidade capitulada no subitem anterior não impossibilitará a incidência das demais cominações legais contempladas na Lei nº 8.666/1993, especialmente:

- a) **Multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total da contratação, por dia de atraso, caso a entrega dos materiais não ocorra dentro dos 10 (dez) dias úteis após o recebimento da nota de empenho, ressalvada a solicitação de prorrogação de prazo feita formalmente;**
- b) **Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação caso a entrega dos materiais ocorra num prazo maior que 30 (trinta) dias corridos do recebimento da nota de empenho, neste caso, será considerado como inexecução parcial;**
- c) **Anulação total do contrato e multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor total da contratação caso não haja fornecimento dos materiais após 45 (quarenta e cinco) dias diretos do recebimento da nota de empenho, neste caso, será considerada como inexecução total.**

16.4. Independente da aplicação das penalidades retro indicadas, a proponente ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação, na hipótese de a proponente classificada não aceitar a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pela inadimplente.



16.5. Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no órgão da imprensa oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constatando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.

16.6. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê ampla defesa e o contraditório do interessado, nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

16.7. Qualquer penalidade aplicada deverá ser registrada, tratando-se de penalidade que implique no impedimento de licitar e contratar com a prefeitura, ou de declaração de inidoneidade.

16.8. As multas mencionadas nas alíneas anteriores serão descontadas dos pagamentos a que a contratada tiver direito, cobradas mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda, judicialmente, quando for o caso.

16.9. Caso a contratada não possua crédito junto à Prefeitura Municipal de Bofete, será regularmente intimada a efetuar o pagamento mediante Guia de Recolhimento.

16.10. O não atendimento do subitem anterior implicará na inscrição do débito em Dívida Ativa do Município.

17. DA ENTREGA

17.1. Após a homologação do resultado, será a vencedora notificada e convocada para retirar a nota de empenho, devendo promover a entrega conforme estabelecido no **item 15** do presente Edital, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 16, deste Edital.

17.2. Os gêneros alimentícios serão recebidos e aceitos após sumária inspeção pelos órgãos técnicos da Prefeitura, podendo ser rejeitado, caso a qualidade e especificações não atendam ao que foi licitado e às condições de recebimento e aceitação dos materiais, e deverão ser substituídos pelo(s) fornecedor(es), no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem ônus para o Município,

sob pena de suspensão da empresa de participar de licitação, de acordo com a legislação vigente. O prazo de validade dos gêneros alimentícios deverá ser de no mínimo 01 (um) ano a contar do efetivo recebimento.

18. PRAZO DE VALIDADE DA ATA

18.1. As atas geradas deste certame terão duração máxima de 01 (um) ano, a contar da assinatura das mesmas.

19. PAGAMENTO

19.1. Os pagamentos serão efetuados em até 15 (quinze) dias, conforme entrega do objeto, com o valor correspondente às quantidades fornecidas de acordo com empenho previamente emitido, com a apresentação da Nota Fiscal e a devida anuência da pessoa responsável pelo recebimento dos materiais.

19.2 A forma de pagamento será executada através de transferência bancária em favor da contratada, na conta corrente informada no corpo da nota fiscal.

19.3 As notas fiscais deverão ser emitidas em sistema eletrônico (Nota Fiscal Eletrônica) em moeda corrente do país, exceto para empresas que estejam instaladas em municípios que ainda não possuam tal sistema.

19.4 O CNPJ da contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

19.5 Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

19.6 Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, (IPCA-E) em

observância ao que dispõe o Art. 40, Inc. XIV, alínea "c" e Art. 55, Inc. III, da Lei Federal nº 8.666/1993, com suas alterações posteriores.

19.7 O pagamento será creditado em favor da licitante vencedora, na ordem bancária, creditada na conta corrente indicada na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

20. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

20.1. A apresentação das amostras se dará apenas aos vencedores do certame, em até **05 (cinco) dias úteis** da finalização da fase de lances, no mesmo local e horário estabelecido no Anexo I – Termo de Referência.

20.2. Os vencedores deverão apresentar 01 (uma) amostra em sua embalagem primária original, de todos os itens respectivamente vencidos.

20.3. Caso as amostras não atendam o termo de referência e as demais cominações do instrumento convocatório, o proponente será desclassificado nos itens em questão, decaindo do direito à contratação.

20.4. Caso ocorra a desclassificação do proponente nas condições acima descritas, a Prefeitura seguirá a ordem de classificação para a devida aquisição, aplicando para tanto, as mesmas regras editalícias.

20.5. Todos os produtos deverão atender às normas e legislações aplicáveis ao objeto deste certame, no que tange as condições de fabricação, manuseio, processamento, rotulagem, embalagem e transporte.

20.6. Para fins de conferência dos produtos entregues, serão utilizadas as amostras enviadas e aprovadas dos contratados.

21. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

21.1. É vedado o aumento das quantidades previstas originalmente na Ata de Registro de Preços.

22. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

22.1. Durante a vigência da ATA de REGISTRO DE PREÇOS, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n. 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

22.1.1. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a ATA e iniciar outro processo licitatório.

22.2. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Prefeitura Municipal de Bofete/SP para alteração, por aditamento, do preço da ATA.

23. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO PROPONENTE

23.1. O Proponente terá o seu REGISTRO DE PREÇOS cancelado na ATA, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa.

24. DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. A presente licitação poderá ser revogada, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovadas ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. O Município de Bofete poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

24.2. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento

apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, o cancelamento do empenho, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

24.3. É facultado o pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

24.4. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

24.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

24.6. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

24.7. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no sítio oficial do Município de Bofete.

24.8. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo pregoeiro.

24.9. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

24.10. Não cabe à **Bolsa de licitações e Leilões do Brasil** qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.



24.11. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Porangaba, Estado de São Paulo, considerado aquele a que está vinculado o pregoeiro.

24.12. O pregoeiro e sua Equipe de Apoio, atenderá aos interessados no horário de 08h00 às 11h00 e das 12h30 às 17h00, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, na Prefeitura Municipal de Bofete, Estado de São Paulo, à Rua Nove de Julho, 290, Centro, para melhores esclarecimentos.

24.13. A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

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

24.15. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

24.16. O valor total estimado para este Pregão é de R\$ 1.547.319,50 (um milhão, quinhentos e quarenta e sete mil, trezentos e dezenove reais, cinquenta centavos).

Bofete, 08 de março de 2023.

Claudécio José Eburneo
Prefeito Municipal



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

LOTE	ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
LOTE 1 - CARNE BOVINA	1	8750	PATINHO - ISCAR IQF	kg	R\$ 46,70	R\$ 408.625,00
	2	11750	PATINHO - MOÍDO IQF	kg	R\$ 46,09	R\$ 541.557,50
	3	2160	ALMÔNDEGA	kg	R\$ 53,33	R\$ 115.192,80
	4	2160	QUIBE	kg	R\$ 42,58	R\$ 91.972,80
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 1.157.348,10
LOTE 2 - CARNE SUÍNA E EMBUTIDOS	1	2000	FILÉ DE PERNIL - ISCAS IQF	kg	R\$ 25,04	R\$ 50.080,00
	2	300	BACON	kg	R\$ 40,80	R\$ 12.240,00
	3	300	LINGUIÇA CALABRESA	kg	R\$ 33,33	R\$ 9.999,00
	4	300	SALSICHA	kg	R\$ 15,96	R\$ 4.788,00
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 77.107,00
LOTE 3 - CARNE AVINA	1	2160	EMPANADO DE FRANGO	kg	R\$ 25,04	R\$ 54.086,40
	2	8500	COXA-SOBRECOXA IQF	kg	R\$ 21,67	R\$ 184.195,00
	3	4500	FILÉ DE PEITO - ISCAS IQF	kg	R\$ 26,59	R\$ 119.655,00
VALOR TOTAL DO LOTE						R\$ 357.936,40
VALOR TOTAL DA LICITAÇÃO						R\$ 1.592.391,50



ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO COMPLETA

PROCESSO Nº 31/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2023

REGISTRO DE PREÇOS Nº 05/2023

OBJETO: AQUISIÇÕES FUTURAS E PARCELADAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNE CONGELADA

À Prefeitura Municipal de Bofete

A/C Sr. Pregoeiro

Setor de Licitações

DECLARAÇÃO COMPLETA

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada à Rua/Av. _____, nº ____, Bairro _____, Município de _____, Estado de _____, CEP _____, Fone (____) _____, por intermédio de seu representante legal, Senhor(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº _____, inscrito(a) no CPF sob nº _____, **DECLARA** sob as penas da lei:

- a) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação nos termos do Artigo 4º, inciso VII da Lei nº 10.520/2002, sob pena de aplicação das penalidades legais cabíveis conforme previsto no Artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, atendendo plenamente os requisitos de habilitação constantes do Edital;
- b) Emite Nota Fiscal Eletrônica, de acordo com o Protocolo ICMS 42 de 03/07/2009;
- c) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- d) Em atendimento ao Art. 27, Inc. V da Lei Federal nº 8.666/93, acrescida pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999 que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menos de dezesseis anos;



- e) Encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no Inc. XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal;
- f) Atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho;
- g) Conhece e aceita o inteiro teor do Instrumento Convocatório, ressaltando-se o direito recursal, bem como declara ter recebido todos os documentos e informações necessárias ao cumprimento integral das obrigações objeto da licitação;
- h) Não foi declarada inidônea para contratar com o Poder Público de nenhuma esfera;
- i) Não consta em sua diretoria nenhum funcionário público;
- j) Nos preços estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral deste Edital e seus anexos;
- k) Os materiais ofertados atendem as especificações descritas no Edital;
- l) Enquadra-se na hipótese da Lei Complementar nº 123/2006 é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos de enquadramento previsto na LC, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate;
- m) Assumimos inteira responsabilidade pela entrega do objeto e pela entrega técnica nas condições previstas no Edital e o treinamento dos servidores que operarão os mesmos;
- n) Para fins do disposto no §2º do Art. 32 de Lei nº 8.666 de 21 de outubro de 1993, acrescido pela Lei nº 9.845 de 27 de outubro de 1999, que não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da Legislação em vigor ou do presente certame, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação, ou a eventual contratação que deste procedimento possa decorrer;
- o) Declara para todos os fins de direito, e sob as penalidades cabíveis, responsabilizar-se pela qualidade e garantia dos materiais ofertados.

.....
assinatura do representante legal

nº. do RG

ANEXO III

AVISO DE RECEBIMENTO DO EDITAL

PROCESSO Nº 31/2023	
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2023	
REGISTRO DE PREÇOS Nº 05/2023	
OBJETO: AQUISIÇÕES FUTURAS E PARCELADAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNE CONGELADA	
Empresa:	
Endereço:	
Cidade:	Estado:
CNPJ:	I.E.:
Telefone:	Fax:
E-mail:	
Pessoa responsável:	

ATENÇÃO

É responsabilidade da empresa o recebimento do edital junto o pregoeiro. A não comunicação imediata do recebimento poderá prejudicar a empresa, que não será notificada sobre eventuais alterações ocorridas no decorrer da licitação. O recebimento deverá ser imediato junto à retirada do Edital e seus anexos.

Para: Setor de Licitações. A/C Sr. Pregoeiro

Fone/Fax: (14) 3883-9309 e-mail: compras2@bofete.sp.gov.br e/ou
licitacao@bofete.sp.gov.br

MENSAGEM

Comunico ao Senhor pregoeiro, o recebimento do edital do
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2023.

.....
Assinatura do responsável

ANEXO IV

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 31/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2023

REGISTRO DE PREÇOS Nº 05/2023

OBJETO: AQUISIÇÕES FUTURAS E PARCELADAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNE CONGELADA

PREÂMBULO

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e vinte e dois (___/___/____), foi expedida a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto no Art. 15 da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações, conjuntamente com as condições a seguir estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre o **ÓRGÃO GERENCIADOR** e o **DETENTOR DA ATA**:

1. Considerando-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata: _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. ____ e no Estado sob o nº _____, estabelecida à ____, ____, ____, Município de _____, Estado ____, CEP ____, Fone (____) _____, e-mail: _____, representada por seu Sócio Proprietário Senhor _____, brasileiro, casado, _____, portador da cédula de identidade RG nº ____ e do CPF sob o nº _____, residente e domiciliado à _____, _____, _____, Município de _____, Estado ____, CEP _____, à saber:
2. Descrição e valores dos itens constam no Anexo I deste instrumento.
3. Faz parte do Rol de encargos da detentora da Ata, por sua conta, todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro, transporte, descarga, frete e outros necessários ao cumprimento integral do negócio que por ventura venha acontecer.
4. A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de **XX/XX/2023** a **XX/XX/2024**.



5. O ÓRGÃO GERENCIADOR efetuará seus pedidos ao fornecedor, através da entrega de uma via da nota de empenho com que correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile e e-mail, na forma descrita no Edital de Pregão Eletrônico nº ____/2022.

6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

02.00.00 - Poder Executivo

02.07.00 – Departamento de Educação

02.07.01 – Fundo Municipal de Educação – Merenda Escolar

3.0.00.00.00 - Despesas Correntes

3.3.00.00.00 - Outras despesas correntes

3.3.90.00.00 - Aplicações Diretas

3.3.90.30.00 - Material de consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de alimentação

12.306.0022.2025.0000 – Merenda Escolar (ficha 148)

7. DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

7.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento ou retirada do Pedido de Empenho

7.2 Fica definida o Pedido de Empenho como ordem de fornecimento, que será enviada via e-mail ao fornecedor, o qual deverá confirmar o recebimento no prazo de 1 (um) dia útil. Caso a empresa não possua e-mail, a Nota de Empenho deverá ser retirada no Setor de Licitações, situada no Paço Municipal (Rua Nove de Julho, 290, Centro, Bofete/SP), no prazo de 1 (um) dia útil, contado a partir da convocação.

7.3 O prazo para confirmação do recebimento ou para retirada da ordem de compra poderá ser prorrogado por uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa adjudicatária durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração.

7.4 A não confirmação do recebimento ou a não retirada da nota de empenho no prazo previsto, implicará aplicação de multa de **1%** (um por cento) sobre o valor total da contratação, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

7.5 A entrega dos materiais deverá ser feita no Almoxarifado Central, sito à Rua Antônio Casemiro de Oliveira, 100, Centro, e na Cozinha Piloto, Rua João Martineli, 41, Centro, Bofete, Estado de São Paulo, CEP 18.590-000, no horário das **08h00** às **10h30** e das **12h30** às **16h30**, acompanhada das notas fiscais correspondentes.

7.5.1 Não serão recebidas mercadorias fora do prazo estipulado no item supracitado.

7.6 A empresa adjudicatária responsabilizar-se-á pela qualidade dos gêneros alimentícios entregues, especialmente para efeito de substituição imediata, no caso de não atendimento ao solicitado.

7.7 É facultado a Prefeitura Municipal de Bofete, quando o convocado não receber, atestar seu recebimento ou não aceitar a Nota de Empenho no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, pela ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório.

7.8 Todos os itens deverão atender as normas e legislações aplicáveis ao objeto deste certame, além das previstas no Anexo XI deste edital, no que tange as condições de fabricação, manuseio, processamento, rotulagem, embalagem e transporte.

7.8.1 Os fornecedores poderão entregar produtos de marca divergente àquela apresentada na proposta e na amostra, desde que comunique previamente, seja aprovada a marca pela Diretoria de Saúde e que os produtos que serão fornecidos atendam aos requisitos do Termo de Referência do presente certame, garantindo no mínimo a qualidade originalmente proposta.

7.9 O objeto será recebido e aceito após sumária inspeção pelos órgãos técnicos da Prefeitura, podendo ser rejeitado, caso a qualidade e especificações não atendam ao que foi licitado e às condições de recebimento e aceitação do objeto constante do Anexo I deste edital, e deverá ser



substituído pelo fornecedor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem ônus para o Município, sob pena de suspensão da empresa de participar de licitação, de acordo com a legislação vigente.

8. DO PAGAMENTO

8.1 Os pagamentos serão efetuados em até 15 (quinze) dias, conforme entrega do objeto, com o valor correspondente às quantidades fornecidas de acordo com empenho previamente emitido, com a apresentação da Nota Fiscal e a devida anuência da pessoa responsável pelo recebimento dos materiais.

8.2 A forma de pagamento será executada através de transferência bancária em favor da contratada, na conta corrente informada no corpo da nota fiscal.

8.3 As notas fiscais deverão ser emitidas em sistema eletrônico (Nota Fiscal Eletrônica) em moeda corrente do país, exceto para empresas que estejam instaladas em municípios que ainda não possuam tal sistema.

8.4 O CNPJ da contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

8.5 Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

8.6 O pagamento será creditado em favor da licitante vencedora, na ordem bancária, creditada na conta corrente indicada na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

8.7 Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da Contratada, incidirá correção monetária sobre o



valor devido conforme o IPCA-E, bem como juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados “pró-rata tempore”, em relação ao atraso verificado.

9. Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

10. Esta Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações com o Detentor da Ata, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nessa hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do § 4º, Art. 15, da Lei nº 8.666/1993.

11. O Registro de Preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/1993, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

12. É vedado o aumento das quantidades previstas originalmente na Ata de Registro de Preços.

13. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irremovíveis.

14. O Detentor da Ata deverá manter, enquanto vigorar o Registro de Preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital do Pregão Eletrônico nº 07/2023.

15. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se todos os seus dispositivos, o Edital do Pregão Eletrônico nº 07/2023, a Nota de Empenho com os termos adotados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

16. **SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

16.1. Ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Bofete, pelos prazos abaixo previstos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição:



16.1.1. Não retirar ou deixar de comprovar que recebeu a nota de empenho sem motivo justo e aceito ou deixar de manter a proposta ou lance no prazo de validade ou não assinar a Ata de Registro de Preços dentro das condições estabelecidas nesse instrumento convocatório: Impedimento de contratar com a Administração por 02 (dois) anos.

16.1.2. Deixar de entregar documento de habilitação exigido para o certame ou para a manutenção de sua habilitação durante a vigência desta Ata de Registro de Preços: impedimento de contratar com a Administração por 03 (três) anos;

16.1.3. Apresentar documentação falsa exigida para o certame, fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal: impedimento de contratar com a Administração por 05 (cinco) anos.

16.1.4. Não entregar injustificadamente o produto no ato do recebimento da autorização de fornecimento: multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato.

16.2. A aplicação da penalidade capitulada no subitem anterior não impossibilitará a incidência das demais cominações legais contempladas na Lei nº 8.666/1993.

16.3. Independente da aplicação da penalidade retro indicada, a proponente ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação, na hipótese de a proponente classificada não aceitar a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pela inadimplente.

16.4. Para efeito de aplicação de qualquer penalidade, são assegurados o contraditório e a ampla defesa.

16.5. Qualquer penalidade aplicada deverá ser registrada; tratando-se de penalidade que implique no impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura, ou de declaração de inidoneidade.



16.6. As multas mencionadas nas alíneas anteriores serão descontadas dos pagamentos a que a contratada tiver direito, cobradas mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda, judicialmente, quando for o caso.

16.7. Caso a contratada não possua crédito junto à Prefeitura Municipal de Bofete, será regularmente intimada a efetuar o pagamento mediante Guia de Recolhimento.

16.8. O não atendimento do subitem anterior implicará na inscrição do débito em Dívida Ativa do Município.

16.9. A Prefeitura poderá ainda, a qualquer tempo, advertir o fornecedor, sobre eventuais ocorrências que venham a prejudicar o bom andamento do negócio firmado inicialmente.

16.9.1. A Prefeitura levará a conhecimento do fornecedor a advertência imposta por meio de correspondência, pessoalmente ou por e-mail.

16.10. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueadas vistas ao processo.

17. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

17.1. Ficam nomeados os funcionários abaixo para a gestão e fiscalização desse instrumento:

- a) Nome: _____ - Cargo: _____ – Responsável pela fiscalização.
- b) Nome: _____ - Cargo: _____ – Responsável pela gestão da Ata.

17.2. As questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a precedeu, serão dirimidas no Foro da Comarca de Porangaba/SP, esgotadas as vias administrativas.

17.3. Para constar que foi lavrado a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada pelo Claudécio José Eburneo, Prefeito Municipal de Bofete, e pelo Senhor _____ qualificado preambularmente, representando a detentora e testemunhas.



Bofete/SP ____, de _____ de 2023.

Claudécio José Eburneo
Prefeito do Município de Bofete
Órgão Gerenciador

.....

.....

Detentor da Ata

SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

Do Setor de Licitações

Ao Exmo. Sr. Prefeito Municipal

Claudécio José Eburneo

Tendo em vista o vencimento próximo das atas de registro de preços oriundas do Pregão Eletrônico nº 09/2022 – Registro de Preços nº 04/2022, a defasagem dos preços praticados e liquidação dos saldos finais de parte dos fornecedores, o início das aulas no exercício de 2023, o caráter contínuo e essencial das aquisições pretendidas, considero necessária a abertura de procedimento licitatório na modalidade de pregão eletrônico, através do dispositivo de registro de preços para aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios – carne congelada. Destarte, apuramos o valor estimado de R\$ 1.547.319,50 (um milhão, quinhentos e quarenta e sete mil, trezentos e dezenove reais, cinquenta centavos).

Nesse sentido peço autorização para dar prosseguimento ao certame.

Setor de Licitações em 08 de março de 2023.

Mateus Felipe Holtz

Presidente da Copel



A U T O R I Z A Ç Ã O

Ao Senhor Mateus Felipe Holtz
Presidente da Copel

Diante do exposto por Vossa Senhoria, ressaltando o vencimento próximo das atas de registro de preços oriundas do Pregão Eletrônico nº 09/2022 – Registro de Preços nº 04/2022, a defasagem dos preços praticados e liquidação dos saldos finais de parte dos fornecedores, o início das aulas no exercício de 2023, o caráter contínuo e essencial das aquisições pretendidas, AUTORIZO a abertura de procedimento licitatório na modalidade de pregão eletrônico, através do dispositivo de registro de preços para aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios – carne congelada. Proceda-se como determina a legislação em vigor.

Atenciosamente.

Gabinete do Prefeito em 08 de março de 2023.

Claudécio José Eburneo
Prefeito Municipal



SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÃO DE CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Ao Setor de Contabilidade
A/C Erick Alves de Castro
Contador

Solicito a Vossa Senhoria informações quanto à existência de dotação para atender ao certame, bem como especificar o enquadramento da mesma objetivando a cobertura da despesa com aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios – carne congelada, cujo valor global estimado é de R\$ 1.547.319,50 (um milhão, quinhentos e quarenta e sete mil, trezentos e dezenove reais, cinquenta centavos).

Setor de Licitações em 08 de março de 2023.

Mateus Felipe Holtz
Presidente da Copel



SOLICITAÇÃO DE RESERVA DE RECURSOS FINANCEIROS

Ao Setor de Finanças
A/C Paula Regina de Barros Prado
Diretora de Finanças

Tendo em vista que se acha em fase de abertura o Processo Licitatório nº 31/2023 - Pregão Eletrônico nº 07/2023 - Registro de Preços nº 05/2023 destinado ao registro de preços para aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios – carne congelada, cujo valor global estimado é de R\$ 1.547.319,50 (um milhão, quinhentos e quarenta e sete mil, trezentos e dezenove reais, cinquenta centavos), solicito de Vossa Senhoria a reserva financeira do valor acima mencionado.

Setor de Licitações em 08 de março de 2023.

Mateus Felipe Holtz
Presidente da Copel

INDICAÇÃO DE CLASSIFICAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

Ao Sr. Mateus Felipe Holtz

Presidente da Copel

Em atenção à solicitação de Vossa Senhoria, informo que no orçamento em vigor existe a dotação orçamentária onde deverá ser contabilizada a despesa com a destinada aquisições futuras e parceladas de gêneros alimentícios – carne congelada, cujo valor global estimado é de R\$ 1.547.319,50 (um milhão, quinhentos e quarenta e sete mil, trezentos e dezenove reais, cinquenta centavos). A contabilização da despesa deverá obedecer às seguintes classificações orçamentárias:

02.00.00 - Poder Executivo

02.07.00 – Departamento de Educação

02.07.01 – Fundo Municipal de Educação – Merenda Escolar

3.0.00.00.00 - Despesas Correntes

3.3.00.00.00 - Outras despesas correntes

3.3.90.00.00 - Aplicações Diretas

3.3.90.30.00 - Material de consumo

3.3.90.30.07 – Gêneros de alimentação

12.306.0022.2025.0000 – Merenda Escolar (ficha 148)

Setor de Contabilidade em 08 de março de 2023.

Erick Alves de Castro

Contador

CRC 1SP252934/O-4



TERMO DE RESERVA DE RECURSOS FINANCEIROS

Ao Sr. Mateus Felipe Holtz

Presidente da Copel

Em atenção à solicitação de Vossa Senhoria constante de despacho retro, informo que existe o recurso financeiro para suportar a despesa e o pagamento será efetuado conforme normas estabelecidas no Processo Licitatório nº 31/2023 – Pregão Eletrônico nº 07/2023, destino ao registro de preços de gêneros alimentícios – carne congelada.

Setor de tesouraria em 08 de março de 2023.

Paula Regina de Barros Prado

Diretora de Finanças

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Ref. Pregão Eletrônico nº 06/2023

Pregão Eletrônico nº 07/2023

Pregão Eletrônico nº 08/2023

39896 - Arroz Agulhinha Tipo 1, Longo Fino (BEC)

Arroz agulhinha deve apresentar bom estado de conservação, polido, e caracterizado por grãos perfeitos, longos, finos, tipo 1, maduros e de beneficiamento esmerado, com o máximo de 14% de umidade, até 6% de quebrados, até 0,15% de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados picados ou danificados, até 0,3% de gessados, isento de mofo, fermentação, odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausência de sujidades, parasitas e larvas. Selecionados eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar para sua preparação.

Embalagem primária: saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 5 (cinco) quilos. Nos rótulos deverão estar impressos de forma clara e legível. Seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, SIF, grupo, tipo.

A embalagem secundária: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 06 (seis) embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 (trinta) quilos.

Prazo de validade: mínima 5 meses

Periodicidade: mensal

120456 – Feijão Carioca, Grupo 1, Tipo 1 (BEC)

Feijão carioquinha, tipo 1, grãos claros e são, não podendo estar escurecidos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, limite máximo de 2% de impurezas e misturas de outras variedades e espécie, deverá estar isento de pragas.

Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 01 kg, Seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, SIF, grupo.

Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, embalados em fardos de 30 kg.

Prazo de validade: mínima de 5 meses

Periodicidade: mensal

Feijão Preto Grupo 1, Tipo 1

Feijão preto tipo 1, grãosãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, limite máximo de 2% de impurezas e misturas de outras variedades e espécie, deverá estar isento de pragas.

Embalagem primária: acondicionados em sacos plásticos polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 01 kg, Seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, SIF, grupo.

Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, embalados em fardos de 30 kg.

Prazo de validade: mínima de 5 meses

Periodicidade: mensal

Macarrão tipo parafuso artesanal

Massa alimentícia totalmente artesanal, seca fresca tipo parafuso, amarela, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais de beterraba ou cenoura, urucum e cúrcuma e, isento de sujidades, parasitos, admitindo umidade máxima de 13%, zero gordura, conservantes, lactose, colesterol

Embalagem primária: saco plástico atóxico embalado á vácuo, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g (quinhentos gramas). Nos rótulos deverão estar impressas, de forma clara e legível. Seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, instrução sobre o preparo e uso do alimento quando necessário, informação nutricional.

Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, capacidade de 05 (cinco) quilos.

Rendimento: O aumento, em peso, para produção artesanal de macarrão, é de 2,45 vezes, em média. ou seja, 1 kg de macarrão seco pesará 2,45 kg depois de cozido, do jeito certo.

Modo de preparo

PRAZO DE FABRICAÇÃO O produto deverá ser entregue até sete dias da data de fabricação.

Prazo de validade: mínima de 5 meses

Periodicidade: mensal

Macarrão tipo ave maria

Massa alimentícia, seca tipo ave maria, pequeno, amarela, obtido de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma e demais substâncias permitidas, isento de sujidades, parasitos, admitindo umidade máxima de 13%.

Embalagem primária: saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g (quinhentos gramas). Nos rótulos deverão estar impressas, de forma clara e legível. Seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, tipo.

Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 20 (vinte) quilos.

Prazo de validade: mínima de 5 meses

5861365 Fubá (BEC)

Fubá de Milho; sem sódio, obtido do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de mofo e ranço; isento de sujidades e outras substâncias estranhas ou impróprias, fortificadas com ferro e ácido fólico

Embalagem Primária Saco: Plástico transparente, atóxico;

Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, embalagens primárias, totalizando peso líquido de 20kg.

Prazo de validade: mínima de 4 meses

Periodicidade: mensal

5334721 Margarina vegetal com sal (BEC)

Óleos vegetais líquidos e interesterificados (contém óleo de soja*), água, sal, leite desnatado e soro de leite reconstituído, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja* e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido láctico, aromatizantes, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico e corante natural de urucum e cúrcuma, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, vitamina A (1.500 U.I/ 100g), estabilizantes, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol, conservadores, aroma idêntico ao natural de **manteiga**. A gordura láctea, quando presente não deverá exceder a 2% m/m do teor de lipídios totais, máximo 16% de água, apresentando aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio, deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deverá conter na embalagem as seguintes informações: margarina, com sal, teor de lipídeos de forma precisa na embalagem **65%**.

Embalagem primária: potes de plástico resistente, atóxica, com peso líquido de 1000g. Na embalagem o rótulo deverá estar impresso, de forma clara e legível descrito: identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, SIF, grupo, tipo.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 500g de peso líquido.

Prazo de validade: mínima 96 dias

Periodicidade: mensal

1324098 Óleo de soja (BEC)

Óleo de soja refinado e antioxidante, puro, extraído das sementes da soja, constituído de glicerídeos de ácidos gordurosos de origem vegetal, O produto deverá ser obtido da matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, e estar isento de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação.

Embalagem primária: embalagens plásticas resistentes atóxicas, contendo 900 ml (novecentos mililitros), nos termos do objeto acima. Na embalagem o rótulo deverá estar impresso, de forma clara e legível descrito: identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Prazo de validade: validade acima de 5 meses.

Periodicidade: mensal

67466 - Composto de azeite de oliva

Composto de azeite de oliva com óleo de soja e 15% obtido de azeite de oliva na mistura de óleos de espécie vegetal isento de ranço, isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos.

Embalagem primária: frascos de plástico resistente de 500ml. Na embalagem o rótulo deverá estar impresso, de forma clara e legível descrito apropriada, hermeticamente fechada e atóxica identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de validade, número do lote, peso líquido.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte. Quantidade 40 frascos de 500ml.

Periodicidade: mensal

Prazo de validade: validade mínima 7 meses

35610 - Sal refinado (BEC)

Sal refinado, composto de cloreto de sódio e sais de iodo acondicionada em saco de polietileno, resistente e vedado.

Embalagem primária: saco de polietileno resistente, transparente e atóxico de 1 kg. Rótulo deverá estar impresso, de forma clara e legível descrito: identificação do produto, inclusive a marca, endereço, SIF, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido.

Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, em fardos de 30 kg.

Prazo de validade: validade mínima de 10 meses

Periodicidade: mensal

4611870 - Vinagre de maçã

Vinagre de Fruta - maçã composto de fermentado acético de maçã, água e conservante; com acidez volátil mínima de 4%; isento de sujidades e outros materiais estranhos

Embalagem primária: frasco de plástico resistente, atóxico, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, de 750 ml. Rótulo deverá estar impresso, de forma clara e legível descrito: identificação do produto, inclusive a marca, data de validade, número do lote, peso líquido.



Embalagem secundária: o produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de peso líquido da embalagem.

Prazo de validade: mínima de 10 meses

Periodicidade: mensal

4428790 - Açúcar Cristal

Açúcar cristal, obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, odor e sabor doce próprio, não podendo apresentar mau estado de conservação, alta umidade, presença de insetos ou detritos e odor estranho.

Embalagem primária: sacos polietileno, atóxico e vedado, pacotes de 5kg. Rótulo deverá estar impresso, de forma clara e legível descrito: identificação do produto, inclusive a marca, data de validade, número do lote, peso líquido.

Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, transparente, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, embalados em fardos de 30 kg.

Prazo de validade: validade mínima de 10 meses

Periodicidade: mensal

Pão francês

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, contendo 1% de sódio, deve ser realizado através da massa suplementada de ferro, e vitaminas, com peso mínimo de 50g. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. **Embalagem:** O pão deve deverá ser transportado em caixas plasticas de material resistente transparente com tampadas de lacre.

Periodicidade: Diária

Pão de leite

Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, contendo 1% de sódio, deve ser realizado através da massa suplementada de ferro, e vitaminas, com peso mínimo de 50g. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar casca lisa, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda.

Embalagem: O pão deve deverá ser transportado em caixas plasticas de material resistente transparente com tampadas de lacre.

Periodicidade: diária

Leite

Leite de vaca integral homogeneizado, teor mínimo de gorda de 3%, submetido ao processo de ultrapasteurização, UA.T. (ultra alta temperatura) ou UH.T. (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

Embalagem primária: caixa longa vida tipo “Tetra Brik”, com identificação do produto, inclusive a marca, endereço, SIF, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada acoplada com 12 caixas de 1Lt, constituído de plástico reforçado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de peso líquido da embalagem.

Prazo de validade: mínima de 5 meses

Periodicidade: mensal

5410762 - Café torrado e moído (BEC)

Café especial, torrado e moído, constituído com grãos arábicas 100%, isento de grãos pretos/verdes/ardidos e, preto-verdes/fermentados livre de sabor estranho, bebida mole ou melhor, aroma característico, marcante e intenso, sabor característico, equilibrado e limpo, cor médio claro, qualidade global superior mínima de 7,30 pontos na escala sensorial, impurezas (cascas

e paus) em g/100g máxima de 1%, embalagem alto vácuo (tijolinho), classificado como “tradicional” e com selo de pureza ABIC.

Embalagem primária: sacos aluminizados, atóxicos, embalados ou não à vácuo, com peso líquido de 500gr, deve apresentar, obrigatoriamente, identificação do produto, inclusive a marca, endereço, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, de forma indelével, na parte frontal, destacadamente visível, de fácil leitura.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de transporte.

Prazo de validade: 12 meses

Periodicidade: mensal

Chocolate em pó (BEC)

Chocolate em pó acima de 35% cacau em pó, com cor marrom com odor característico; isento de fragmentos de insetos, sujidades e outros materiais estranhos.

Embalagem primária: sacos de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selados com peso líquido 400g. A rotulagem deve apresentar, obrigatoriamente, identificação do produto, inclusive a marca, endereço, SIF, data de empacotamento data de validade, número do lote, peso líquido, de forma indelével, na parte frontal visível e de fácil leitura.

Embalagem secundária: o produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de transporte.

Prazo de validade: mínima 10 meses

Periodicidade: mensal

4518624 Extrato de tomate simples concentrado (BEC)

Extrato de Tomate; Concentrado; Composto de Tomate, sal, açúcar; sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e outros materiais estranhos.

Embalagem primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 4.100 gramas. A lata não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento deve conter etiqueta adesiva com a identificação do fabricante, data de fabricação e validade, identificação de série/lote, peso líquido, características físico-químicas e microscópicas.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento.

Prazo de validade: validade mínima 18 meses.

Periodicidade: mensal

1309749 Creme de leite (BEC)

Creme de Leite, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalado em lata. Características sensoriais: cor branco ou levemente amarelado, sabor e cor característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos.

Embalagem primária: embalado em caixa (UHT) tipo “Tetra Brik” com 200gr rotulado, contendo informação creme de leite obrigatoriamente, rotulagem deverá conter a informação creme esterilizado.

Embalagem secundária: o produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de peso líquido.

Prazo de validade: 10 meses

Periodicidade: mensal

4346653 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO (BEC)

Fermento em pó químico, originados de levedos, em misturas de compostos químicos susceptíveis de soltar gás (frequentemente gás carbônico) que faz crescer os preparados alimentícios. Também são chamados "fermento em pó". O bicarbonato de sódio (NaHCO_3) ao ser aquecido libera gás carbônico por decomposição térmica, sendo usado na composição do fermento químico.

Embalagem primária: embalagem plásticas de 250g devem estar intacta Identificação do produto

Embalagem secundária: caixas resistentes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Prazo de validade: validade mínima de 145 dias

Periodicidade: mensal

1324845 - Farinha de trigo especial ou de primeira enriquecida com ferro e ácido fólico

Farinha de Trigo; Tipo 1; Fortificada Com Ferro e ácido fólico, devendo apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios;

Embalagem primária: hermeticamente fechada e atóxica saco plástico resistente e fechado, os rótulos da embalagem deverão estar impressas, de forma clara e legível. Pacote com 1kg.

Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. Pacote com 10kg.

Prazo de validade: mínima 5 meses.

Periodicidade: mensal

5860970 Fórmula infantil (BEC)

Fórmula infantil à base de proteínas lácteas em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose indicado para lactentes 0 ao 6º mês de vida até a primeira infância, com predominância da caseína em relação às proteínas do soro do leite, ácidos graxos de cadeia longa contendo, que previne constipação e cólicas, DHA e ARA.

Embalagem primária: lata pesando entre 400 gramas com rótulo contendo as informações de forma indelével quanto à especificação, composição, data de validade, fabricação e lote.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de peso líquido, contendo no máximo 20 unidades.

Prazo de validade: validade mínima de 12 meses

Periodicidade: mensal

5861004 Fórmula infantil (BEC)

Fórmula infantil à base de proteínas lácteas em pó, isenta de sacarose indicado para lactentes e crianças a partir do 12º mês de vida até a primeira infância, com proteína láctea extensamente hidrolisada, lactose, com Prebióticos (gos/fos), Dha e Ara

Embalagem primária: lata pesando entre 300 e 400 gramas com rótulo contendo as informações de forma indelével quanto à especificação, composição, data de validade, fabricação e lote.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade

do produto durante todo o seu período de validade e contendo de peso líquido, contendo no máximo 20 unidades.

Prazo de validade: 12 meses

Periodicidade: mensal

4689844 – Pão queijo congelado artesanal pronto para consumo, tipo coquetel, 20g cada Unidade (BEC)

Pão de queijo, fresco, macio, sem presença de matérias estranhas e sujidades, não deve ser embalado quente e nem apresentar casca tostada em excesso. Ingredientes: fécula de mandioca, queijo, ovos, leite, gordura vegetal e sal. sem adição de conservantes, não contém glúten. Composição centesimal mínima: proteínas: mínimo 1,4g, carboidratos 17,0 sódio: máximo 215 mg. Rendimento: aproximadamente 16 unidades por quilograma, unidades com aproximadamente 15g tipo coquetel.

Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico e resistente, fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal que veda hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação vigente, em pacotes com peso de 1 kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçada, resistente às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, fechada com fita adesiva. Rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo de 08 a 12 kg. **Prazo de validade: mínima 5 meses**

Periodicidade: mensal

Biscoito chocolate

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de ingredientes permitidos na legislação vigente. Contendo: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, chocolate, lecitina de soja soro de leite em pó e sal, fermentos químicos. Características: Biscoito doce em formato redondo, estampado, de textura lisa, crocante, coloração dourada.

Embalagem primária: ser de tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente, pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 400g.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e

contendo, no máximo, 5,0 kg (cinco quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou Inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Prazo de validade: mínima 05 meses.

Periodicidade: mensal

Biscoito doce sabor coco

Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de ingredientes permitidos na legislação vigente. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas; açúcar, gordura vegetal zero de gordura trans, coco, soro de leite em pó e sal. Aromatizantes. Características: Biscoito doce em formato redondo ou retangular, crocante, não deverá conter corante.

Embalagem primária: ser de tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente, pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 400g.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 5,0 kg (cinco quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou Inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Prazo de validade: mínima 05 meses.

Periodicidade: mensal

Biscoito maisena

Biscoito doce s/recheio; maisena; composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido Fólico, açúcar; gordura vegetal não hidrogenada, amido, sal, fermento químico; outros ingredientes permitidos, zero gorduras trans, isenta de sujidades e outros materiais estranhos.

Embalagem primária: ser de tipo que permita que os biscoitos sejam agrupados firmemente, pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 400g.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte

ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 5,0 kg (cinco quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou Inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Prazo de validade: 08 meses.

Periodicidade: mensal

2236567 - Farinha láctea (BEC)

Farinha Láctea, sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, cor amarelada.

Embalagem: latas, atóxicos, bem vedados, com 400g cada.

Prazo de validade: mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.

Periodicidade: mensal

Molho tipo “mostarda”

A mostarda é um [condimento](#) à base de [semente de mostarda](#), água e vinagre. Composição do condimento sementes de mostarda, na proporção de 15 a 35% 5% de [sal](#), 1 a 5% de [ácido acético](#) (vinagre 10%) e 50 a 80% de [água potável](#). Características organolépticas: Aspecto: aglomerado filamentososo em pó homogêneo; Cor: pardo-avermelhada; Cheiro: forte, agradável, característico. Sabor: agredoce, levemente picante. Características físico-químicas: Substâncias voláteis a 105°C: máximo 14% p/p; resíduo mineral fixo: máximo 5% p/p; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: máximo 1% p/p; extrato aquoso: mínimo de 60% p/p.

Embalagem primária: frasco de polietileno ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para até 3,5Lts, para o peso líquido do produto.

Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistentes às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo, no máximo, 24 (vinte e quatro) frascos.

Prazo de validade: 12 meses

Periodicidade: mensal

4611675 - Molho tipo Catchup tradicional em Galão (BEC)

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O molho tipo catchup deverá ser preparado com frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.), selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. atchup; Tipo Tradicional; Composto de Polpa de Tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos; especiarias e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos.

Prazo de validade: 12 meses

Periodicidade: mensal

EMBALAGEM PRIMÁRIA:

Filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado, com capacidade para até 3,50 LT para o peso líquido do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: o produto deverá ser caixas de papelão reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistentes às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo, no máximo, 24 (vinte e quatro) frascos.

5592933 Cereal infantil sabor multi cereais (BEC)

Ingredientes mínimos: Farinha de arroz, açúcar, carbonato de cálcio, fosfato de sódio, enriquecido com vitaminas e minerais, aroma de vanilina. Não deve apresentar entre os ingredientes: Leite ou Traços de Leite.

Embalagem Primária: Pote ou lata pesando entre 600 gramas com rótulo contendo as informações de forma indelével quanto à especificação, composição, data de validade, fabricação e lote.

O produto deverá apresentar validade: mínima de três meses no momento da entrega.

Embalagem secundária: o produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de peso líquido.

Prazo de validade: 12 meses.

Periodicidade: mensal

Carne bovina in natura em isca congelada (IQF) – patinho

As iscas devem ser congeladas individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, rotulados de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Informações nutricionais: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%.

Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com 2 kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Prazo de validade: 12 meses.

Periodicidade: semanal

Carne bovina congelada moída sem osso (IQF) – patinho

Carne proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser moídas em equipamento apropriado e congeladas em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Informações nutricionais: Proteína: mínimo 20%; Gordura: máximo 10%.

Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com 2 kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Prazo de validade: 12 meses.

Periodicidade: semanal

Peito de frango em iscas congelado IQF

O peito de frango é um corte obtido do quarto dianteiro da carcaça das aves, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deverá ser congelada em tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Características organoléticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; cor própria, sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios da espécie. Características: proteína: 17%, lipídio 12%.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, contendo na embalagem SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso) na embalagem, de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, pacotes de 2kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Prazo de validade: 12 meses

Periodicidade: quinzenal

Coxasobrecoxa em iscas congelado IQF

Aves abatidas sob Serviço de Inspeção Federal, dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deverá ser congelada em tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Características organoléticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; cor própria, sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprios da espécie. Características: proteína: 17%, lipídio 12%.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, contendo na embalagem SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso) na embalagem, de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, pacotes de 2kg.



Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.

Prazo de validade: 12 meses

Periodicidade: semanal

Salsicha tipo hot dog congelada

O produto deverá ser obtido de carne bovina, carne de frango, carne peru, proteína de soja, fécula de mandioca, sal, condimentos naturais, conservadores de nitrato (INS) e nitrito de sódio (INS 250) antioxidante ácido ascórbico (INS 330), estabilizantes tripolifosfato de sódio (INS 451) e polifosfato de sódio (INS 451) e polifosfato de sódio (INS 452), corante natural de urucum, e codimento (exceto pimenta), perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, cozido e ligeiramente defumado ou não. Informações nutricionais: poderá conter no máximo 2% de amido, carboidratos totais máximo de 7,0%, gordura máxima 17,0%, proteína mínimo de 13,0%, cloreto de sódio máximo de 12,0%.

Embalagem primária: sacos de polietileno, à vacuo, atóxico, flexível, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Contendo na embalagem o sif, nome (salsicha tipo hot dog) e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Peso 3kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso 12kg aproximadamente.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: semestral

Almôndega de carne congelada

Produto carne bovina industrializado, obtido a partir de carne moída bovinas, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Ser obtido a partir de animais saudáveis, abatidos sob prévia inspeção sanitária livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, ser livre de ossos quebrados, cartilagens, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar 25 gramas. O produto deve ser isento de glúten,

contendo mínimo de 12% de proteínas, gordura máximo 15%, e de carboidratos totais máximo de 10%.

Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto. Contendo na embalagem o sif, e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Capacidade de 2Kg de produto.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva ou papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com ambas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período. Peso aproximado 12kg

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: mensal

Kibe de carne bovina congelado

É o produto obtido pelo processamento da porção comestível da carne bovina, água, trigo para kibe, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural de fermentado e antioxidante. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Proteína mín. 11g, Lipídeos máx. 10g e Sódio máx. 350mg por 100g.

Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto. Capacidade de 2Kg de produto. A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto. Contendo o SIF, e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, cnpj, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Deverá ser congelado à temperatura de -12C (doze graus centígrados negativos) ou inferior, e transportado em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.



Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC lacradas com fita adesiva ou papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com ambas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período. Peso aproximado 12 Kg.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: mensal

Carne suína em iscas congelada IQF – pernil

Carne suína abatida sob Serviço de Inspeção Federal, dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Com aspecto, cor e sabor próprio, não amolecida, isento de sujidades, larvas e parasitas e de matérias estranhas ou quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Deverá ser congelada em tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual.

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, sem perfurações ou vazamentos, embalado à vacuo contendo na embalagem, o sif, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor. Lipídios máximo 5g/100g. Embalagem primária de 2kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso aproximadamente 12kg.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: quinzenal

Empanado de carne de frango congelado

O produto deverá ser obtido a partir de carne de frango sadio, abatida sob prévia inspeção sanitária, produto constituído de carne de frango, farinha de trigo fortificada ferro e com ácido fólico, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, cebola, sal, açúcar, minerais (ferro e zinco) alho, vitaminas (B12, B6, B1, B2) estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, aromatizantes: aroma natural e aroma idêntico ao natural, espessante goma xantana, corantes: urucum e carmim de cochonilha, contendo glúten. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma



alteração. Deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de penas, penugens, perfuração, coágulos, ossos quebrados, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 20 gramas. Informações nutricionais: carboidrato totais 19%, gordura 10%, proteína 12%. O produto deve ser entregue -18°C tolerância -12°C.

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte a armazenamento. Contendo o sif, e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, cnpj, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Peso líquido 3kg.

Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso aproximadamente 12kg.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: mensal

LINGUIÇA

Linguiça calabresa, defumada, fatiada, preparada com carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, sal, açúcar, pimenta calabresa, extrato de arroz fermentado, condimento natural, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, aroma natural e de pimenta preta e conservador de nitrito de sódio, não contém glúten.

O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Embalagem primária: Embalagem: o produto deverá ser embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente e transparente atóxicos, a vácuo de 2kg cada, e discriminado a identificação do frigorífico e a data de validade do produto.

Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.

Embalagem secundária: o produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso aproximadamente 12kg.

Periodicidade: mensal

Bacon defumado

BACON DEFUMADO. INGREDIENTES: Carne suína (barriga suína), água, sal, açúcar,

Embalagem primária: Embalagem: o produto deverá ser embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxica, resistente e transparente atóxicos, a vácuo de 2kg cada, e discriminado a identificação do frigorífico e a data de validade do produto.

Rotulagem nutricional obrigatória. As informações no rótulo devem estar visíveis, com procedência, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade: mínimo 2/3 da data final de consumo constante na embalagem, contados a partir da entrega do produto.

Embalagem secundária: o produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Peso aproximadamente 12kg.

Periodicidade: mensal

Transporte para produtos congelados:

Os alimentos deverão ser transportados em caminhões especiais refrigerados, com termostato e indicação da temperatura. Os produtos na hora de entrega deverão apresentar temperatura de -18°C até -12°C.

Os produtos deverão ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas e que coloquem em risco a saúde dos consumidores. Deverão ser elaborados de acordo com o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponham os produtos à contaminação e/ou deterioração.

5456100 - Suco de Fruta, Sabores, Emb. Garrafa Pet, Temp. Ambiente (BEC)

Produto: Concentrado líquido adoçado, água, acidulante, antioxidante e conservante apresentado em temperatura ambiente nos sabores: uva, abacaxi, goiaba, maracujá, goiaba, (sem conservantes e sem corantes artificiais). Aspectos, cor, odor e sabor próprios

Embalagem Primária: Garrafa Pet Vedada Com Tampa de Rosca

Embalagem secundária: caixa de papelão reforça resistente ao impacto.

Prazo de validade: validade mínima de 07 meses

Amido de milho

Amido de Milho, produto amiláceo extraído de milho; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas.

Embalagem primária: plástica, flexível, termosselada, pesando 500g

Embalagem secundária: o produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de peso líquido.

Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dezes) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Prazo de validade: mínimo 6 meses.

Periodicidade: semestral

CARACTERIZAÇÃO DAS FRUTAS

Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, com poupa intacta e firme sem danos mecânicos oriundos do transporte.

CARACTERÍSTICAS GERAIS. As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas:

- a) ser frescas;
- b) ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;



- c) apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato;
- d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme;
- e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estar isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) estar livres de resíduos de fertilizantes;
- h) Ausência de sujidades, parasitos e larvas.
- i) Tamanho médio e uniforme. Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Condições gerais para recebimentos dos produtos perecíveis: verificação no ato da entrega os padrões quantitativos, avaliação qualitativa e sensorial dos alimentos de acordo com os critérios citados acima.

Mandioquinha

Mandioquinha tipo salsa de primeira (tipo AA): sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo, devem se originar de vegetais genuínos e são, serem de colheita recente, livres de maior parte possível de terra aderente à casca, isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes, com a polpa intacta e limpa. Obedecer os padrões sanitários. Não apresentar sujidades, parasitos e larvas.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas de polietileno pesando aproximadamente 1,20kg, contendo 20kg em cada caixa.

Periodicidade: semanal

Batata nacional

Batata, de primeira, compacta e firme, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e conformações uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Embaladas em saca de 50 kg.

Periodicidade: semanal

Cebola a granel

Cebola; Branca; Grauda, com diâmetro equatorial entre 71 e 90mm; apresentando casca c/ coloração branca e polpa c/ coloração branca; o Lote Devera Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; não apresentar os defeitos brotado, ferimento, perda de catafilo interno ou podridão; Devendo ser entregue em embalagem sub Multipla de 1,00 x 1,20m; Contendo Identificação do Produto, Peso Líquido, Nome e Telefone do Fornecedor; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa,inmetro), Rdc 12/01

Periodicidade: semanal

Alho

Alho descascado e moído - Alho moído em pasta, produto obtido a partir de alho natural moído. Deverá ser preparado com bulbos sãos, limpos, maduros, descascados e moídos. Embalados em potes plásticos de um quilo sem a adição de sal ou outros temperos.

Embalagem Primária: Pote ou lata pesando entre 1000 gramas com rótulo contendo as informações de forma indelével quanto à especificação, composição, data de validade, fabricação e lote.

Embalagem: acondicionada em caixas de papelão reforçada a pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Maçã fuji/gala

Maçã apresentado tamanho, cor e conformação uniforme devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos, oriundo do manuseio e transporte, pesando aproximadamente 120g.

Embalagem: acondicionado em caixa de papelão ondulado de (480x310x260), pesando aproximadamente 18 kg tipo 165 frutas na caixa.

Periodicidade: semanal

Pera William

A pera deve apresentar de boa qualidade casca firme (sem ser dura), poupa macia intacta, sem cortes, rachaduras ou manchas, cor, e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo mediato e imediato, bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Pesando aproximadamente 120g.

Periodicidade: semanal



Banana nanica

Banana nanica, em pencas, de primeira, apresentando tamanho médio, cor, e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo mediato e imediato, bem desenvolvidas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Abobora japonesa

Abobora japonesa, de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; Contendo 20kg na caixa. Embalagem: acondicionada em caixas plásticas de polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Laranja Pera

Laranja pera extra: Peso médio 200 g, procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in Natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade. Grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, sem aroma e sabor estranhos.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Maracujá

Maracujá azedo extra: produto procedente de uma planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica ou provocadas por insetos e doenças, não conter substância terrosa, sujidades, resíduos de fertilizantes e corpos estranhos aderentes à



casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Abacaxi

Abacaxi Havaí extra: Peso médio 2 kg. Fruto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, estar fresca e com uniformidade no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, possuir grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, mantendo a qualidade ideal para o consumo mediato e imediato. Estar isentas de lesões mecânicas ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e de resíduos de fertilizantes. Contendo 10kg na caixa.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Mexerica pokan

Mexerica. Deverá ser constituída por frutas de boa qualidade de acordo com a sazonalidade podendo ser de diversos tipos, desde que conservando sua característica própria em relação ao sabor, aroma e cor. As frutas devem ser de tamanho médio 120g. A casca não poderá estar danificada. A polpa deverá estar intacta. Não serão permitidas rachaduras nas frutas.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Mamão formosa

Mamão, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado. Embalagem: acondicionada em caixas plásticas pesando aproximadamente 1,20kgs. Contendo

20kg na caixa.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal



Melancia

Melancia fresca de primeira, apresentando peso de aproximadamente 10kg, cor e conformação uniforme, arredondada ou alongado, devendo ser bem desenvolvida e madura, com casca lisa em tons de verde e rajada por manchas amareladas, com polpa intacta e abundante, firme com coloração rósea, avermelhada ou purpúrea, com sementes esbranquiçadas ou pretas, Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos ou doenças, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, estarem isentos de umidade externa anormal.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Ovos

Ovos de galinha frescos tipo A, casca lisa, sem deformação ou rachaduras na casca, homogêneo, íntegro, limpo, isento de anomalias, da presença de fungos ou substância tóxicas, pesando aproximadamente pesando 55 a 60gr cada.

Embalagem primária: dispostos em bandejas de papelão reforçada, com divisões celulares de papelão reforçado para 30 unidades, às condições rotineiras de manipulação com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA.

Secundária: caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Validade de 30 dias em temperatura ambiente.

Periodicidade: semanal

Manga

Manga Palmer de 1ª qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdolengo e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Peso aproximado 1kg.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Morango



Morangos de primeira, apresentando tamanho, cor, e conformação uniformes, em condições adequadas para consumo mediato e imediato, bem desenvolvidas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

Embalagem Primária: acondicionada em caixas plásticas. Deverão estar de acordo. Peso aproximado: 200g

Embalagem Secundária: acondicionada em caixas de papelão resistente ao impacto.

Periodicidade: semanal

Brocólis

Brocólis coloração verde-escura. 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas, flores fechadas e esverdeadas. Pesando aproximadamente 500gr.

Embalagem Secundária: acondicionada em caixas de papelão resistente ao impacto

Periodicidade: semanal

Couve-flor

Couve-Flor de 1ª qualidade, livres de fungos; tamanho de médio a grande pesando aproximadamente 500gr.

isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio.

Embalagem Secundária: acondicionada em caixas de papelão resistente ao impacto

Periodicidade: semanal

Beterraba

Beterraba de primeira tipo A, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas pesando aproximadamente 200gr cada.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Abobrinha

Abobrinha brasileira de primeira sadias, frescas, sem danificações físicas, casca íntegra. isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, folhas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Chuchu

Verde escuro, médio, com peso aproximadamente 350gr; não apresentar defeitos internos ou externos que prejudiquem o consumo, dano profundo, defeito grave, fibroso e podridão.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Limão

Limão Taiti tipo a: com peso entre 150 e 200 g. Procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, grau de saturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não conter substancia terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes, com aroma e sabor estranho, tamanho médio e uniforme.

Periodicidade: semanal

Repolho liso

Repolho liso, de primeira apresentando tamanho e conformações uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte peso aproximado 1kg. Contendo 20kg na caixa.

Periodicidade: Mensal

Pepino nacional

Apresentação fresco e firme, com comprimento maior que 20cm; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo desidratação, fermento, oco, podridão e virose.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.



Periodicidade: Mensal

Cenoura

Cenoura tipo A, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras, cortes, brotos), apresentando tamanho aproximado 120g, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Acondicionadas em caixas de plástico contendo 20kg.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Tomate

Característica tipo A, aspecto globoso, cor vermelha, classificada como fruto, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, peso médio 130gr.

Embalagem: acondicionada em caixas plásticas polietileno pesando aproximadamente 1,20kgs.

Periodicidade: semanal

Documentação:

Documentos que devem ser entregues obrigatoriamente pelo vencedor e opcional para os participantes, todos os documentos com cópias reprográficas autenticadas. Fica atribuído ao técnico, o dever de opinar, conclusivamente, e subsidiar a Comissão de Licitações e Compras, na análise dos documentos técnicos pertinentes ao objeto do certame, e em especial, com relação aos critérios de qualidade da amostra apresentada, referentes à:

1. Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro de Rótulo do produto de Origem animal no Órgão competente (Ministério da Agricultura);
2. Cópia reprográfica autenticada do Título de Registro do Estabelecimento produtor no Órgão competente (Ministério da Agricultura),
3. Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do produtor do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária,
4. Laudo atestado pela Vigilância Sanitária do local onde a empresa está instalada. Validade de 01 ano.
5. Ficha Técnica completa (característica do produto informação nutricional, rendimento, condições armazenamento, embalagem nutricional) com cópia reprográfica autenticada do técnico responsável.
6. Carta de co-responsabilidade para os licitantes que não forem produtores/fabricantes. Validade de 01 ano

Poderá ser devolvido no ato do recebimento a mercadoria estiver em desacordo com os parâmetros legais com base em legislação, e estiver fora do estabelecido no edital.



Amostras:

O vencedor deverá apresentar 01 (uma) amostra em sua embalagem primária original com as informações de lote e validade (ou fabricação e validade) (Resolução RDC n° 259 da Vigilância Sanitária), atenderem todas as exigências exigidas nas especificações mínimas deste edital, apresentando também a composição nutricional do produto e peso, além das informações exigidas pela NTA 02 do Código Sanitário. Os produtos que estiverem sujeitos deverão ter registro no Ministério da Agricultura e Inspeção Federal. Atender as resoluções do PNAE/FNDE. Será avaliada a análise sensorial dos alimentos segundo NBR 12806/93.

Legislação:

Conforme Resolução RDC n.º 274, de 15 de outubro de 2002, Resolução RDC n.º 12, de 02 de janeiro de 2001, Resolução RDC n.º 344, de 13 de dezembro de 2002, RDC n.º 14, de 28 de março de 2014, Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990, RDC n.º 344, de 13 de dezembro de 2002, RDC n.º 274, de 15 de outubro de 2002, RDC n.º 12, de 02 de janeiro de 2001, e demais normas e legislações sanitárias. Instrução normativa n.º 12, de 10 de setembro de 1999, Instrução normativa n.º 688/04-gsf, de 17 de setembro de 2004, resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 272, de 22/09/05, RDC n.º 14, de 28 de março de 2014, Lei 8.078/99.

Decreto 6268/07, Instrução Normativa 12/08, Rdc 259/02, Rdc 360/03; Rdc 07/11 e Alterações Posteriores; Rdc 270/05

Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa

Rdc 12/01.

Sheila R. Santana

Nutricionista

CRN 19574