



EDITAL SEI Nº 0133194/2015 - SAP.UPR

Joinville, 02 de julho de 2015.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2015

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, por intermédio da Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, e Coordenadoria da Área de Licitações, torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**, para o **Registro de Preços**, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios em geral, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, conforme especificações no Anexo I, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações posteriores, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Pregão:

Anexo I – Quadro de Quantitativos, Especificações Mínimas dos Itens e Valores Máximos Admitidos;

Anexo II – Modelo - Proposta de Preços;

Anexo III – Modelo - Declaração de que o licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art.7º da Constituição Federal;

Anexo IV – Modelo - Declaração de atendimento às condições de habilitação;

Anexo V – Modelo - Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo VI – Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo VII – Minuta do Contrato;

Anexo VIII- Minuta da Autorização de Fornecimento;

Anexo IX – Termo de Referência; e

Anexo X – Análise das Amostras.

1 – DA LICITAÇÃO

1.1– Do Objeto do Pregão

1.1.1 – A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços**, para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios em geral, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Anexo I e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 – O valor máximo para a aquisição do objeto deste pregão é de R\$ 1.083.300,82 (um milhão,

oitenta e três mil, trezentos reais e oitenta e dois centavos), irrealizáveis, conforme disposto do Anexo I deste Edital.

1.2 – Entrega dos Envelopes – Envelope nº 1 (Proposta de Preços) e Envelope nº 2 (Documentos de Habilitação).

Data/Hora: Dia 15/07/2015 até às 09:00 horas.

Local: - Unidade de Suprimentos - Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901.

1.3 – Abertura da Sessão.

Data/Hora: Dia 15/07/2015 às 09:05 horas.

Local: - Unidade de Suprimentos - Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901.

1.4 – Da Execução da Licitação

A Unidade de Processos, Coordenadoria da Área de Licitações, na qualidade de interveniente **Promotora**, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto à **Secretaria de Assistência Social**.

1.5 – O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página <http://www.joinville.sc.gov.br> podendo, também, ser requerido junto à Unidade de Processos da Prefeitura Municipal de Joinville, Avenida Hermann August Lepper nº 10 - CEP 89221-901 - Joinville/SC, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00 horas.

2 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 – Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

2.2 – Não será admitida a participação de proponentes:

2.2.1 – Em falência ou concordata, que se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

2.2.2 – Punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, inscritos ou não no Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

2.2.3 – Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL;

2.2.4 – Cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Administração Pública Municipal;

2.2.5 – Em consórcio;

2.2.6 – Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado.

3 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

3.1 – Em data e horário estabelecidos para a realização da sessão pública do pregão, o licitante interessado ou seu representante deverá identificar-se, e, no caso de representante, este deverá comprovar os necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os atos relativos ao certame.

3.1.1 – Para comprovar a condição de interessado ou a qualidade de representante do licitante, a pessoa entregará ao Pregoeiro:

a) Cópia de documento de identidade de fé pública;

b) Se representante (preposto/procurador) procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado na licitação em todas as suas fases, e todos os demais atos, em nome do licitante e cópia autenticada do contrato social, estatuto ou ata de eleição do dirigente da licitante;

c) Se dirigente/proprietário, cópia autenticada do contrato social, estatuto ou ata de eleição do dirigente da

licitante.

3.2 – Os licitantes deverão se fazer presentes na sessão pública do Pregão, no horário fixado no preâmbulo deste Edital, para:

3.2.1 – O credenciamento;

3.2.2 – Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através da apresentação da Certidão Simplificada atualizada (máximo 30 dias da data da abertura) expedida pelo Registro competente, para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06;

3.2.3 – A entrega dos envelopes com as propostas e documentos.

3.3 – Tão somente a pessoa credenciada, que atenda ao item 3.1, poderá intervir no procedimento licitatório, sendo admitido, para esse feito, um único representante por licitante interessado.

3.4 – Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa neste Pregão, sob pena de exclusão sumária de ambos os licitantes representados.

3.5 – A comprovação de que o interessado não possui poderes específicos para representar o licitante no certame, implicará na impossibilidade de participar da fase competitiva, consubstanciada nos lances verbais, lavrando-se em ata o ocorrido e, permanecendo tão somente no certame a sua proposta escrita.

3.6 – Aplica-se igualmente o disposto no item 3.5 aos licitantes que não se fizerem representar na sessão pública.

4 – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

4.1 – Aberta a sessão pública do Pregão e finalizado o credenciamento dos interessados ou seus representantes, estes entregarão ao Pregoeiro:

4.1.1 – Uma declaração datada e assinada de que o licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo constante do Anexo IV;

4.1.2 – A proposta de preços e os documentos de habilitação que deverão ser apresentados em envelopes separados e fechados de forma a não permitir a violação de seu conteúdo, preferencialmente opacos e rubricados no fecho.

4.2 – A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à disponibilidade de equipamentos e à proposta, sujeitará o proponente às sanções previstas neste Edital.

5 – DA PROPOSTA DE PREÇOS – Envelope nº 1

5.1. – A proposta de preços contida no Envelope nº 1 deverá, ser apresentada em papel datilografado ou impressa por qualquer processo eletrônico, em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo a última ser datada e assinada pelo representante legal do licitante devidamente identificado. E, preferencialmente, apresentada em uma via em papel timbrado, contendo endereço, telefone, fax e e-mail do licitante.

5.1.1 – Os licitantes deverão ofertar preços independentemente para cada um dos itens sob pena de desclassificação;

5.1.2 – Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do licitante devidamente identificado;

5.1.3 – Na hipótese prevista no subitem 5.1.2, estando presente o representante legal na sala onde estão sendo abertos os envelopes e, desde que devidamente comprovada a sua representatividade através de procuração com poderes específicos inerentes ao presente Pregão, a falta da assinatura poderá ser sanada no ato da constatação de tal fato;

5.2 – A proposta apresentada de acordo com o modelo constante do Anexo II deste Edital deverá conter:

a) a identificação do produto ofertado, observadas as especificações constantes do Anexo I do presente Edital, informando as características, a marca e quaisquer outros elementos referentes ao produto cotado, de forma a permitir que o pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas;

b) o preço unitário e total global, expresso em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

c) o **prazo de validade** da proposta, que não poderá ser inferior á 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão.

5.3 – Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

5.4 – Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros pertinentes a aquisição, bem como taxas, impostos, fretes, e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o(s) mesmo(s).

5.5 – Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

5.6 – Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

6 – DA FASE COMPETITIVA DO CERTAME

6.1 – Aberta a sessão pública do Pregão, imediatamente após a entrega dos envelopes, o Pregoeiro abrirá o envelope nº 1 contendo a proposta de preços, verificará a sua conformidade com as exigências do presente Edital e as ordenará por ordem de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**.

6.2 – Participarão dos lances verbais e sucessivos o autor da proposta de menor preço e os autores das propostas que apresentem valores até 10% superiores, relativamente, a de menor preço.

6.2.1 – Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições previstas anteriormente, serão chamados a participar dos lances verbais e sucessivos os autores das melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos, até o máximo de 03 (três).

6.3 – Os lances verbais e sucessivos pelo **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM** serão iniciados pelo autor da proposta com maior preço dentre aqueles aptos a oferecer propostas e assim, sucessivamente, em ordem decrescente, até a proclamação do vencedor.

6.4 – Caso duas ou mais propostas dentre as inicialmente ordenadas para oferecer lances verbais apresentarem preços iguais, será realizado previamente sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

6.5 – Os lances, em valores distintos e decrescentes, serão efetuados no momento em que for conferida a palavra ao interessado ou representante do licitante, na ordem decrescente dos preços, sendo admitida disputa para toda a ordem de classificação estabelecida pelo Pregoeiro.

6.6 – É vedada a oferta de lance visando empate com proposta de outro licitante.

6.7 – Os lances observarão o decréscimo mínimo de R\$ 0,01 (um centavo) do último valor ofertado.

6.8 – Não será admitida a desistência do(s) lance(s) efetivado(s), sujeitando-se o licitante desistente às penalidades previstas neste Edital.

6.9 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa de competição e na consideração do último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

6.10 – Caso os licitantes não apresentem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o licitante para que seja obtido melhor preço.

6.11 – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo Pregoeiro, os licitantes deixarem de apresentar novos lances.

6.12 – Encerrada a etapa competitiva e ordenadas, em ordem crescente, as ofertas de preços propostos, o Pregoeiro verificará:

6.12.1 – Se houver proposta apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, caso em que, não sendo desta a melhor oferta, deverá se verificar o seguinte procedimento:

a) Havendo empate fictício, ou seja, se a proposta apresentada pela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, for até 05% (cinco por cento) superior a de menor preço, deverá ser assegurada a esta a apresentação de nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos do encerramento dos lances, na forma do art. 45 da Lei Complementar nº

123/06;

b) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo de empate fictício, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

c) Não ocorrendo a contratação na forma da alínea “a”, serão convocadas remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese de empate fictício, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) Na hipótese da não contratação na forma das alíneas anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

6.12.2 – A aceitabilidade da proposta de menor valor comparando-a com valores consignados em planilha de acompanhamento de preços do órgão licitante, decidindo a respeito;

6.12.3 – O atendimento das especificações e qualificações do produto ofertado, definidas no Edital e seus Anexos, bem como as demais condições estabelecidas.

6.13 – Se a oferta não for aceitável por apresentar preço excessivo, o pregoeiro poderá negociar com o licitante vencedor, com vistas a obter melhor preço.

6.14 – Se a oferta não for aceitável o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, por ordem de classificação, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda as condições do Edital, que será declarado vencedor da licitação, desde que atendidos os requisitos de habilitação (item 7.2).

6.15 – Serão desclassificadas as propostas:

a) que não atenderem às exigências relativas ao objeto desta licitação;

b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;

c) que conflitem com a legislação em vigor;

d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos no item proposta de preços deste Edital;

e) com valores unitários ou globais superiores aos limites estabelecidos ou manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado.

6.15.1 – Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no Edital.

6.16 – Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Administração poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou propostas, de acordo com o previsto no art. 48, inciso II, §3º, da Lei nº 8.666/93.

6.17 – Encerrada a fase competitiva do Pregão e ordenadas as propostas, imediatamente será aberto pelo Pregoeiro o Envelope nº 2 – Documentos de Habilitação do(s) licitante(s) vencedor(es).

7 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – Envelope nº 02

7.1 – Os **documentos de habilitação**, em uma via, preferencialmente, numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da licitante ou preposto, deverão ser apresentados:

a) em original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

c) cópia autenticada por servidor autorizado da Unidade de Processos ou Suprimentos do Município de Joinville, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes; ou

d) cópia autenticada pelo pregoeiro ou membro da equipe de apoio, na abertura do envelope nº 2 – documentos de habilitação, mediante a exibição dos originais; ou

e) exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial.

7.1.1 – Somente serão aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte do Pregoeiro;

7.1.2 – Somente será(ão) autenticado(s) documento(s) através da apresentação de seu(s) original(is);

7.1.3 – Serão aceitos comprovantes de regularidade fiscal, obtidos na rede internet, condicionado a que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo Pregoeiro, na fase de habilitação.

7.1.4 – Deverão ser apresentadas **Certidões Negativas ou Positivas** com efeito de **Negativa**.

7.2 – A documentação, para fins de habilitação a ser incluída no Envelope nº 2 pelas licitantes, é constituída de:

- a) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;**
- b) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;**
- c) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;**
- d) Certidão Negativa de Débitos relativos as contribuições previdenciárias e as de terceiros;**
- e) Certificado de Regularidade do FGTS;**
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;**
- g) Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme Anexo III do Edital;**
- h) Certidão negativa de falência ou concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede do proponente;**
- i) apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de 25% do quantitativo dos itens cotados, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove fornecimento de objeto compatível com o objeto do edital. Para fins de comprovação, o atestado deverá conter descritivo dos itens e quantidades.**

i.1) Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido.

i.2) Para comprovação do requisito previsto na alínea “i”, o proponente poderá juntar à sua habilitação documento hábil a comprovar as informações, como contrato de fornecimento a que se refere o atestado, notas fiscais ou outros documentos que eventualmente possam demonstrar com precisão maiores especificações das informações.

7.2.1 – **Os licitantes cadastrados** no Cadastro Geral de Fornecedores do Município de Joinville deverão apresentar **Certificado de Registro Cadastral - CRC**, válido na data limite fixada para a apresentação dos documentos neste pregão emitido pela Unidade de Suprimentos, da Secretaria de Administração.

7.2.2 – **Os interessados não cadastrados**, além dos documentos referido no item 7.2, deverão apresentar os seguintes, válidos na data de abertura de sessão pública do pregão:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);**
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam.

7.3 – Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a entrega dos envelopes. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

7.4 – Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 7.2 deste edital deverão constar o nome/razão social do licitante, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que, se o licitante for:

- a) matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- b) filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) matriz e o fornecimento for realizado pela filial**, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente.

7.5 – O licitante poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que junte comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e apresente certidão em que conste o CNPJ da entidade centralizadora.

7.6 – As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida

para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

7.6.1 – A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.7 – Da Abertura do Envelope nº 2 – Documentos de Habilitação

7.7.1 – Sendo considerada aceitável a proposta de preços do licitante que apresentou menor preço, o Pregoeiro procederá à abertura do Envelope nº 2 – Documentos de Habilitação do autor da proposta de menor preço, realizando a verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas neste Edital;

7.7.2 – Constatada a conformidade da documentação com as exigências contidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto;

7.7.3 – Em caso do licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro o inabilitará e examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem crescente de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

7.7.4 – O envelope de documentação deste Pregão que não for aberto ficará em poder do Pregoeiro pelo prazo de 30 (trinta) dias consecutivos, a partir da homologação da licitação, após o que ficará à disposição do licitante para retirada até o prazo de 05 (cinco) dias úteis.

8 – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

8.1 – Da sessão pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos licitantes credenciados, das propostas escritas e verbais apresentadas na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para a habilitação e os licitantes com intenção de recorrer, sendo os motivos registrados em ata;

8.1.1 – A ata circunstanciada deverá ser assinada pelo Pregoeiro e por todos os prepostos dos licitantes presentes, através dos interessados ou representantes devidamente credenciados.

8.2 – Iniciada a sessão pública do Pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pelo Pregoeiro.

8.2.1 – Verificando-se o adiamento da sessão pública do Pregão, o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimados, no mesmo ato, os licitantes presentes;

8.2.2 – Será lavrada ata a ser assinada por todos os presentes relatando todos os atos e fatos ocorridos até o momento da suspensão da sessão pública, inclusive os motivos do adiamento.

8.3 – O Pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.

9 – DO JULGAMENTO

9.1 – No julgamento das propostas considerar-se-á vencedor aquele que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos neste Edital, apresentar **“MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM”**.

9.2 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do ato convocatório da licitação.

9.3 – Verificado que a proposta de menor preço atende às exigências fixadas neste Edital (quanto à proposta e à habilitação), a licitante será declarada vencedora sendo-lhe adjudicado o objeto.

9.4 – No julgamento das propostas e na fase de habilitação o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterarem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de

classificação e habilitação.

9.5 – O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade das certidões disponíveis *on-line* exigidas no subitem 7.2 que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentadas vencidas ou positivas.

9.5.1 – No momento da verificação se o sistema estiver indisponível, ficará o(s) proponente(s) com o ônus de não ter(em) apresentado o documento ou ter(em) apresentado com restrição.

10 – DA(S) AMOSTRA(S)/PROSPECTO(S) E DOCUMENTO(S) ADICIONAI(S)

10.1 - A proponente classificado em 1º lugar e habilitada, deverá apresentar obrigatoriamente 04 (quatro) amostras do(s) item(ns) cotado(s) na proposta, de acordo com o exigido no Anexo I e observadas as especificações dos anexos IX e X do edital, devidamente identificada(s) e acompanhadas do alvará sanitário do proponente, de acordo com as especificações técnicas exigidas para efeito de controle de qualidade e aprovação.

10.1.1 - A(s) amostra(s), conforme o solicitado, deverá(ão) ser(em) encaminhada(s) ao Centro de Abastecimento, situado a Rua Urussanga, 571, bairro Bucarein, Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas, até a data e horário que será fornecido pelo Pregoeiro, após a fase de habilitação, cujo prazo não será inferior a 05 (cinco) dias.

10.1.2 - NÃO É NECESSÁRIA A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS.

10.2 – Será desclassificada a proponente, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas no **Anexo I, IX e X** deste Edital, ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Pregoeiro, estando sujeita às penalidades previstas.

10.3 – No ato da entrega das amostras, a proponente deverá apresentar a relação dos produtos devidamente assinada pelo responsável da empresa, em três vias, sendo que duas permanecerão com os produtos e a outra deverá ser protocolada e devolvida à proponente.

10.4 – Na hipótese da não conformidade de alguns dos alimentos das amostras de acordo com as especificações desse edital, será efetuado nova análise da segunda amostra. Se ainda persistir a não conformidade do alimento após a segunda análise, a proponente será desclassificada e será convocada para apresentação de amostra, a segunda colocada no certame e assim sucessivamente.

10.5 - A Comissão Técnica da Secretaria de Assistência Social realizará a avaliação da matéria-prima das amostras entregues, desconsiderando a marca registrada do produto.

10.6 - As amostras dos alimentos ficarão em poder do Centro de Abastecimento / Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo, sendo que após este prazo será dado aos mesmos o destino que o referido setor julgar ideal.

11 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 – Caberá ao Pregoeiro deliberar sobre a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão, quando não houver recurso.

11.2 – Quando houver recurso, a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão será realizada pela autoridade competente.

11.3 – A homologação será realizada pela autoridade competente.

12 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 – Qualquer cidadão poderá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis e qualquer licitante, no prazo de 02 (dois) dias úteis, da data fixada para a realização da sessão pública, impugnar o Edital do Pregão, conforme previsto no art. 41 da Lei 8.666/93.

12.2 – O pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidirá sobre a impugnação.

12.3 – Acolhida a impugnação contra o presente Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas;

12.4 – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizados na forma do item **25.1** para conhecimento dos licitantes interessados e da sociedade em geral, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-lo para a obtenção das informações prestadas;

12.5 - 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 pelo licitante.

12.6 – Do Recurso

12.6.1 – Ao final da sessão, o licitante que desejar recorrer contra decisões do pregoeiro deverá manifestar imediata e motivadamente tal intenção, com o devido registro em ata, sendo-lhe concedido o prazo de **03 (três) dias** para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhe assegurado vista dos autos.

12.6.2 – O proponente desclassificado antes da fase de disputa, também, poderá manifestar sua intenção de interpor recurso na forma do subitem anterior.

12.6.3 - A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recurso, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor;

12.6.4 – O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, inclusive quando a pretensão for meramente protelatória;

12.6.5 – Os recursos contra decisões do pregoeiro não terão efeito suspensivo.

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

12.7 – As impugnações, recursos e contrarrazões deverão ser entregues no Protocolo Eletrônico da Secretaria de Administração – Unidade de Processos, situada à Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, no horário das 08:00 às 14:00 horas.

13 – DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1 – O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e/ou aquisição de materiais, para contratações futuras da Administração Pública.

13.2 – A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas.

13.3 – Órgão Gerenciador é órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente certame licitatório, bem como, pelo gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços.

13.4 – Órgão Participante é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa da presente licitação especial para Registro de Preços, bem como integre a futura Ata de Registro de Preços.

13.5 – O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Secretaria de Administração e Planejamento, através da Unidade de Suprimentos.

12.6 – A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

13.7 – Homologado o resultado da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de 05 (cinco) dias que depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terão efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

13.8 – A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão Gerenciador, por intermédio de instrumento contratual.

14 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 – Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados, obedecendo à ordem de classificação e aos preços propostos.

14.2 – No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e o Contrato, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, o Município de Joinville convocará os demais licitantes, na ordem de classificação.

15 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DOS FUTUROS CONTRATOS

15.1 – A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses contados da data de sua publicação.

16 – ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

16.2 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.3 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.4 – A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

16.5 – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

17 – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.

17.2 – O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

17.3 – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

18 – DA CONTRATAÇÃO

18.1 – A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato / Autorização de Fornecimento (AF), da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Município.

18.2 – Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento (AF):

18.2.1 – Concluído o processo licitatório, homologado o seu resultado e adjudicado o objeto ao(s) respectivo(s) concorrente(s) vencedor(es), este(s) será(ão) convocado(s) por e-mail para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação, assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de Fornecimento (AF);

18.2.2 – Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato e/ou a retirar a Autorização de Fornecimento (AF), poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço;

18.2.3 – Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de Fornecimento (AF) no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á às penalidades previstas neste Edital.

18.3 – Na oportunidade de assinatura do Contrato ou da retirada da Autorização de Fornecimento (AF) o vencedor deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, Seguridade Social - INSS e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440/2011, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93.

19 – DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

19.1 - A vigência do contrato será de 90 (noventa) dias, a contar da data da sua assinatura.

19.2 – As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, e iniciadas em até 7 (sete) dias após a emissão do pedido no Centro de Abastecimento, situado à Rua Urussanga, 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC, da seguinte forma:

- a) Produtos não perecíveis: de segunda a sexta feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h;
- b) Produtos de panificação: deverão ser entregues diariamente de segunda a sexta feira (dias úteis), das 8:00h às 09:00h;
- c) Hortifrutigranjeiros: deverão ser entregues nas segundas feiras ou próximo dia útil, das 8:00h às 11:00h;
- d) Carnes, frios/laticínios: de segunda a sexta feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h.

19.2.1 – No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 10 (dez) dias após a solicitação.

19.3 – Todas as despesas decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta do vencedor da licitação.

19.4 – O prazo para início das entregas deverá ser em até 30 dias após a assinatura do contrato e/ou emissão da nota de empenho.

20 – DA GESTÃO DO CONTRATO

20.1 – A gestão do termo contratual será realizada pela **Secretaria de Assistência Social**, sendo responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, conforme disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

21 – DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS

21.1 – O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) neste **Pregão**, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

21.2 – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria Gestora e das negativas fiscais (**Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**) regularizadas.

21.3 – As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

21.4 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal na Unidade da Contabilidade.

21.5 – Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

22 – DAS SANÇÕES

22.1 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

22.2 – Penalidades que poderão ser cominadas ao **PROPONENTE/CONTRATADO**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, no caso de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, pela inexecução contratual, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

22.3 – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do **MUNICÍPIO** até o dia de pagamento que o **PROPONENTE/CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

22.4 – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do **PROPONENTE/CONTRATADO**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do **PROPONENTE/CONTRATADO**, nos

termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº 10.520/2002.

22.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPONENTE/CONTRATADO**.

22.6 – Nenhum pagamento será realizado ao **PROPONENTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

23 – DOS RECURSOS FINANCEIROS

23.1 – As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

55/2015 1005-17-41001.8.244.8.2.1215.0.339000

56/2015 1002-17-41001.8.244.8.2.1215.0.339000

57/2015 1004-17-41001.8.244.8.2.1213.0.339000

58/2015 998-17-41001.8.244.8.2.1211.0.339000

59/2015 1005-17-41001.8.244.8.2.1215.0.339000

60/2015 999-17-41001.8.244.8.2.1211.0.339000

61/2015 1005-17-41001.8.244.8.2.1215.0.339000

– FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

86/2015 645-0.9001.8.243.8.2.1300.0.339000

87/2015 643-0.9001.8.122.1.2.1299.0.339000

89/2015 270-0.9001.8.333.8.2.1060.0.339000

90/2015 257-0.9001.8.122.1.2.1047.0.339000

– SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

24 – DIREITO DE FISCALIZAÇÃO

24.1 – O **MUNICÍPIO** exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá a **PROPONENTE/CONTRATADO** das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e do Código de Defesa do Consumidor.

24.2 – A fiscalização do **MUNICÍPIO** transmitirá por escrito às instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da execução.

25 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1 - Informações e esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestadas pela Unidade de Processos, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente das 08:00 às 14:00 horas, pelo fax nº (47) 3431-3131 ou pelo e-mail suprimentos@joinville.sc.gov.br e ficarão disponíveis para todos os interessados, na Secretaria de Administração e Planejamento, bem como no endereço eletrônico www.joinville.sc.gov.br;

25.2 - É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

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

25.3 - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência do Contratante, dentro do limite permitido pelo artigo 65, §1º, da Lei nº 8.666/93.

25.4 - Não será permitida a sub-contratação do objeto deste Edital.

25.5 - A Secretaria de Administração e Planejamento poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

25.6 - O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, §4º, da Lei nº 8.666/93, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas e Documentos de Habilitação.

25.7 - O Município não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.

25.8 - Ficam vinculados a este Edital e seus anexos as propostas de preços e demais documentos constantes dos presentes autos, dele não podendo se afastar durante a sua vigência;

25.9 - Os produtos deverão obedecer o prazo de garantia conforme disposto no **ANEXO IX - Termo de Referência**.

25.10 - Serão aplicadas, em caso de vício ou defeito, além da Lei de Licitações, as disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/90, inclusive no que concerne a garantia, prazo para atendimento da assistência técnica e demais normas disciplinadoras da matéria.

25.11 - Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital;

25.12 - A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irrevogável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos.

ANEXO I

Quadro de Quantitativos, Especificações Mínimas dos Itens e Valores Máximos Admitidos

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO</p> <p>Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, soro de leite, maltodextrina, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal refinado, vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, niacina, ácido pantotênico, biotina, ferro, zinco e aroma artificial de baunilha. Embalagem: Potes de polietileno atóxico com 400 gramas ou latas de flandres com 400 gramas.</p>	Unidade	2.780	5,58	15.512,40
2	<p>AÇÚCAR DE BAUNILHA</p> <p>Ingredientes: Açúcar, araruta, essência de baunilha. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem contendo 40 gramas de peso líquido.</p>	Unidade	1.022	2,55	2.606,10
3	<p>AÇÚCAR REFINADO</p> <p>Características técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e</p>	Unidade	6.708	1,92	12.879,36

	peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 quilograma, em polietileno branco ou transparente, sem rupturas e bem vedados.				
4	<p>ÁGUA MINERAL SEM GÁS</p> <p>Características técnicas: Água mineral potável, sem gás. Embalagem: Garrafão de polipropileno, resistente, com volume de 5 litros.</p>	Unidade	1.889	9,05	17.095,45
5	<p>AMIDO DE MILHO</p> <p>Características técnicas: Produto processado de milho. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatórios. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas com peso líquido de 500 gramas.</p>	Unidade	634	3,07	1.946,38
6	<p>ARROZ PARBOILIZADO</p> <p>Características técnicas: Grupo: Parboilizado. Classe: Longo Fino - Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 3% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada - empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 quilogramas, em polietileno transparente.</p>	Unidade	582	11,06	6.436,92
7	<p>AVEIA</p> <p>Características técnicas: Aveia em flocos finos. Embalagem: primária de polietileno resistente, secundária de papelão resistente, peso líquido 250 gramas.</p>	Unidade	642	3,06	1.964,52
8	<p>BISCOITO DOCE - TIPO MARIA</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar cristal, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja e amido de milho. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados), contendo glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas.</p>	Unidade	3.027	3,26	9.868,02
	<p>BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal</p>				

9	hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, fermento químicos, bicarbonato de sódio e amônio, estabilizantes, lecitina de soja e aromatizantes, contendo glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas.	Unidade	2.924	3,33	9.736,92
10	BOMBOM Características técnicas: Bombom de chocolate, tipo sonho de valsa (contendo no mínimo 20 gramas cada). Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja, amendoim, leite em pó integral, leite em pó desnatado, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo de soja, amido de milho, gema de ovo em pó, extrato de malte, cacau em pó, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol, polirricinoleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizante, contém glúten. Embalagem: Acondicionado em embalagem, contendo 1 quilograma.	Unidade	362	28,07	10.161,34
11	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Características técnicas: Café torrado e moído 100% de pureza. Norma de qualidade recomendável ABIC/PQC, de 28/04/2004, que adotou o nível mínimo de qualidade de 4,5 pontos numa escala de zero a dez. Apresentar certificado de qualidade emitido pela ABIC. Apresentar certificado de autorização ao uso do selo de pureza ABIC com validade de 6 meses. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes a vácuo de 500 gramas.	Unidade	5.516	6,55	36.129,80
12	CALDO DE CARNE Características técnicas: Mistura para caldo de carne. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa com no mínimo 57 gramas, contendo 6 tabletes.	Unidade	919	3,56	3.271,64
13	CALDO DE GALINHA Características técnicas: Mistura para caldo de galinha. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa com no mínimo 57 gramas, contendo 6 tabletes.	Unidade	919	3,86	3.547,34

14	CANELA EM PÓ Características técnicas: Produto derivado da canela em casca moída. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em tubo plástico contendo 30 gramas de peso líquido.	Unidade	467	1,07	499,69
15	CANJICA BRANCA Especificação técnica: Canjica branca, tipo 1. Embalagem: Deve estar intacta. A embalagem primária deverá ser de pacote polietileno, com capacidade de 500 gramas.	Unidade	698	2,57	1.793,86
16	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA Características técnicas: sachê contendo folha de capim cidreira (Cymbopogon Citratus, stapf). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa contendo 15 sachês de 1 grama cada.	Unidade	687	1,91	1.312,17
17	CHÁ DE CAMOMILA Características técnicas: sachê contendo flores e pedúnculos de camomila (Matricaria Recutita). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa contendo 15 sachês de 1 grama cada.	Unidade	747	2,02	1.508,94
18	CHOCOLATE GRANULADO Especificação técnica: Confeito granulado macio de chocolate. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido de 200 gramas.	Unidade	1.618	3,56	5.760,08
19	COCO RALADO Especificação técnica: Coco ralado úmido e adoçado, parcialmente desengordurado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido 50 gramas.	Unidade	1.758	2,67	4.693,86
20	COMINHO EM PÓ Especificação técnica: Cominho em pó moído. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionado em tubo plástico contendo 40 gramas de peso líquido.	Unidade	553	3,56	1.968,68
	CREME DE LEITE				

21	<p>Características técnicas: 25% de gordura.</p> <p>Ingredientes: Creme de leite, estabilizante fosfato dissódico homogeneizado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem tipo tetra pak contendo 200 gramas.</p>	Unidade	2.294	1,44	3.303,36
22	<p>DOCE DE FRUTAS - SABOR BANANA</p> <p>Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar, glucose, pectina. Embalagem: Potes de polietileno resistente ou acetado com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo 400 gramas de peso líquido.</p>	Unidade	1.477	2,86	4.224,22
23	<p>DOCE DE LEITE</p> <p>Características técnicas: Leite, açúcar, glicose, milho, amido de milho e bicarbonato de sódio, não contendo glúten. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Embalagem: Potes de polietileno resistente ou acetado com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo 400 gramas de peso líquido.</p>	Unidade	1.413	1,76	2.486,88
24	<p>ERVILHA EM CONSERVA</p> <p>Ingredientes: Ervilha, água, açúcar e sal, sem corante e conservante. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 315 gramas e peso líquido drenado de 200 gramas.</p>	Unidade	1.808	2,56	4.628,48
25	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>Características técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 350 gramas.</p>	Unidade	2.051	2,66	5.455,66
26	<p>FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>Características técnicas: Grupo: farinha seca - Subgrupo: extra fina - Classe: branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente</p>	Unidade	300	3,07	921,00

	sem rupturas, contendo 1 quilograma.				
27	<p>FARINHA DE TRIGO</p> <p>Características técnicas: Classificação: farinha de trigo especial. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo 5 quilogramas.</p>	Unidade	1.588	10,37	16.467,56
28	<p>FEIJÃO PRETO</p> <p>Características técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 quilograma.</p>	Unidade	1.003	3,07	3.079,21
29	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>Características técnicas: Feijão classe carioca, novo, tipo 1, grupo 1, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 quilograma.</p>	Unidade	511	2,78	1.420,58
30	<p>FERMENTO BIOLÓGICO</p> <p>Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, embalados a vácuo com peso de 125 gramas.</p>	Unidade	502	3,55	1.782,10
31	<p>FERMENTO QUÍMICO</p> <p>Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes de polietileno atóxico ou latas com 100 gramas.</p>	Unidade	1.130	2,36	2.666,80
	<p>FUBÁ DE MILHO MÉDIO</p> <p>Características Técnicas: Fubá de milho.</p>				

32	Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedados, contendo 1 quilograma.	Unidade	597	3,07	1.832,79
33	GRANOLA Ingredientes: Flocos de aveia, flocos de milho, melado de cana, óleo de milho, uva passa, açúcar mascavo, gérmen e fibra de trigo, extrato de malte, coco ralado, flocos de arroz, gergelim e mix de vitaminas e minerais (cálcio, vitaminas c, b3, e, zinco, vitaminas b2, b6, b1, b5, a e d). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparentes e bem vedados, contendo 1 quilograma.	Unidade	395	4,57	1.805,15
34	LEITE CONDENSADO Ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, Acondicionada em latas de flandres contendo 395 gramas, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.	Unidade	2.041	3,97	8.102,77
35	LEITE DESNATADO Ingredientes: Leite desnatado, fibra alimentar solúvel (inulina) e estabilizante citrato de sódio, tripolifosfato de sódio e fosfato trissódico. Embalagem: Deve estar intacta, tipo tetra pak contendo 1 litro.	Unidade	790	2,67	2.109,30
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL Características técnicas: Leite em pó integral. Cor branca, odor e sabor característicos (não rançoso). Deve conter até 3,5% de gordura. Ingredientes: Leite integral, vitaminas A e D e emulsificante de soja. Embalagem: Acondicionado em embalagem de flandres (lata) contendo 400 gramas. Trazer informações gerais, data de fabricação e validade. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos, cor não característica, ou problemas de vedação na embalagem.	Unidade	4.184	8,58	35.898,72
	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL Características técnicas: Leite tipo UHT integral longa vida. Consistência líquida, cor branca,				

37	<p>odor e sabor característicos. Deve conter até 3,5% de gordura. Ingredientes: Leite integral e estabilizantes citrato de sódio. Embalagem: Acondicionado em embalagem tipo tetra pak de 1 litro. Trazer informações gerais, data de fabricação e validade. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos, cor não característica, sabor ácido intenso ou problemas de vedação na embalagem.</p>	Unidade	15.620	2,51	39.206,20
38	<p>MACARRÃO ESPAGUETE</p> <p>Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo spaguetti. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 gramas.</p>	Unidade	422	2,36	995,92
39	<p>MACARRÃO PARAFUSO</p> <p>Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 gramas.</p>	Unidade	417	2,47	1.029,99
40	<p>MAIONESE</p> <p>Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, concentrado protéico de leite, mostarda, espessante goma xantana, acidulante, ácido láctico, conservador ácido sóbrico, antioxidante BHT E BHA, seqüestrante EDTA, corante páprica e aromatizante. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração escura não característica, sabor alterado por misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada potes plásticos vedados. Peso líquido 500 gramas.</p>	Unidade	969	6,57	6.366,33
	<p>MEL DE ABELHA</p> <p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar</p>				

41	caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Deverá apresentar aspecto líquido denso. Cor levemente amarelada a castanho escuro. Cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pote de polietileno resistente, bem vedados, contendo 500 gramas.	Unidade	387	9,85	3.811,95
42	MELADO Características Técnicas: Produto obtido de cana de açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pote de polietileno resistente, contendo 400 gramas.	Unidade	659	6,57	4.329,63
43	MILHO VERDE EM CONSERVA Ingredientes: Milho verde, água, açúcar e sal, não contendo glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 320 gramas e peso líquido drenado de 200 gramas.	Unidade	2.106	2,56	5.391,36
44	ÓLEO DE SOJA Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900 mililitros.	Unidade	1.899	3,16	6.000,84
45	ORÉGANO Características técnicas: Condimento seco obtido da erva de orégano. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 100 gramas.	Unidade	508	0,56	284,48
46	PIMENTA DO REINO Características técnicas: Condimento seco obtido da pimenta do reino moída. Embalagem: Deve estar intacta. Acondiciona em tubo plástico contendo 30 gramas de peso líquido.	Unidade	247	0,56	138,32
	PÓ PARA GELATINA Ingredientes: Açúcar, gelatina em pó, ácido				

47	fumárico, citrato de sódio, sal refinado, aroma e corantes artificiais, sabores diversos. Embalagem: primária saco de polietileno e secundária caixa de papelão, contendo 85 gramas.	Unidade	5.878	2,57	15.106,46
48	PÓ PARA PUDIM - SABOR CHOCOLATE Ingredientes: Açúcar, amido, cacau em pó, gordura vegetal (contém derivados de leite), aromatizantes, estabilizante pirofosfato tetrassódico, regulador de acidez fosfato dissódico, edulcorantes artificiais Tartrazina, azul brilhante FCF e bordeaux S. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixas de papelão contendo no mínimo 85 gramas.	Unidade	5.826	1,57	9.146,82
49	SAL REFINADO IODADO Características técnicas: Sal refinado e iodado. Não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 quilograma em polietileno transparente.	Unidade	372	1,26	468,72
50	SARDINHA EM LATA EM ÓLEO COMESTÍVEL Ingredientes: Sardinha, água de constituição, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas resistentes. Peso líquido 130 gramas de peso drenado.	Unidade	2.866	2,56	7.336,96
51	SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ Sabor: maracujá. Ingredientes: água, suco integral e concentrado de maracujá. Contém conservantes benzoato de sódio e metabissulfito de sódio e corante natural betacaroteno. Sem adição de açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, tipo PET, contendo 500 miligramas.	Unidade	4.413	8,57	37.819,41
52	SUCO DE UVA INTEGRAL Ingredientes: Suco de uva 100% integral e natural. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, tipo PET, ou frasco de vidro, contendo 500 mililitros.	Unidade	4.265	8,67	36.977,55
53	VINAGRE Características técnicas: Vinagre de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes,	Unidade	381	1,66	632,46

	contendo 900 mililitros.				
54	<p>WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO</p> <p>Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa de cacau, cacau em pó, manteiga de cacau, farinha de soja integral, soro de leite em pó, amendoim, leite em pó integral, óleo de soja, leite em pó desnatado, castanha de caju, farinha de arroz, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol polirricineleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizantes, contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, contendo no mínimo 110 gramas.</p>	Unidade	3.581	2,97	10.635,57
55	<p>WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE</p> <p>Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa de cacau, cacau em pó, manteiga de cacau, farinha de soja integral, soro de leite em pó, amendoim, leite em pó integral, óleo de soja, leite em pó desnatado, castanha de caju, farinha de arroz, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol polirricineleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizantes, contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, contendo no mínimo 110 gramas.</p>	Unidade	3.235	3,03	9.802,05
56	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO DIETÉTICO</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina, cacau em pó lecitinado, leite em pó desnatado, soro de leite e sal, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorantes natural esteviosídeo e dióxido de silício (antiumectante), aroma artificial de baunilha. Embalagem: Pote plástico atóxico com no mínimo 210 gramas.</p>	Unidade	783	9,21	7.211,43
57	<p>ADOÇANTE LÍQUIDO</p> <p>Características Técnicas: Adoçante líquido Ingredientes: Adoçante a base de sucralose, edulcorantes artificiais, produto dietético. Embalagem: Plástica, contendo no mínimo 75 mililitros.</p>	Unidade	239	2,10	501,90
	<p>BISCOITO DIET INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: Biscoito tipo cookies, sabores</p>				

58	variados. Farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (palma, milho ou soja), maltodextrina, amido de milho, sal, edulcorantes naturais, agentes de crescimento, estabilizante natural lecitina de soja, aromas e corante natural. Produto diet. Embalagem: multifoliada em bopp + bopp aluminizado ou perolado, contendo 150 gramas.	Unidade	1.218	5,06	6.163,08
59	DOCE DE LEITE DIET Características Técnicas: Leite integral, edulcorantes naturais sorbitol e artificial sucralose, estabilizantes pectina e citrato de sódio. Embalagem: Potes de vidro ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo 200 gramas de peso líquido.	Unidade	285	5,68	1.618,80
60	GELÉIA DE FRUTAS DIET Ingredientes: Polpa de frutas, pectina e edulcorantes. Não pode conter açúcar. Sabores diversos. Embalagem: Pote de vidro com 250 gramas.	Unidade	357	7,36	2.627,52
61	PÓ PARA GELATINA DIET Características técnicas: Pó para sobremesa de gelatina para dietas com restrição de açúcar sabores diversos, colorido artificialmente. Ingredientes: Gelatina, sal, vitaminas C, E e A, edulcorante natural: manitol, regulador de acidez: citrato de sódio, acidulante: ácido fumárico, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio e sacarina sódica, aromatizante, corante. Embalagem: primária saco de polietileno e secundária caixa de papelão, contendo no mínimo 10 gramas.	Unidade	937	1,09	1.021,33
62	PÓ PARA PUDIM DIET - SABOR CHOCOLATE Características técnicas: Pó para sobremesa de chocolate para dietas com restrição de açúcar, colorido artificialmente. Ingredientes: Amido, cacau, edulcorantes, aromatizantes e espessante. Embalagem: pacote ou caixas, contendo no mínimo 30 gramas.	Unidade	931	2,18	2.029,58
63	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: Grupo: Integral – Classe: Longo Fino – Tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 3% (grãos queimados,	Unidade	355	2,45	869,75

	pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 quilograma, em polietileno transparente				
64	<p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</p> <p>Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, oleína de palma, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: Pacote de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas.</p>	Unidade	1.794	2,64	4.736,16
65	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: Classificação: farinha de trigo integral especial. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo 1 quilograma.</p>	Unidade	611	2,92	1.784,12
66	<p>MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo integral, sêmola de trigo e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500 gramas.</p>	Unidade	409	2,97	1.214,73
67	<p>CEREAL INFANTIL EM PÓ PARA COMPLEMENTO ALIMENTAR</p> <p>Ingredientes: A base de arroz ou multi cereais, contendo vitaminas e probióticos, específico para complementar a alimentação de crianças a partir de seis meses de idade. Contém glúten e traços de leite. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, bem vedado, contendo 400 gramas.</p>	Unidade	251	6,57	1.649,07
68	<p>ABACATE</p> <p>Abacate tipo fortuna, com casca firme, verde, e não maduro. Acondicionado em sacos plásticos resistentes.</p>	Quilograma	1.160	3,87	4.489,20

69	ABACAXI Abacaxi tipo pérola de 1ª qualidade. Peso mínimo por cabeça: 1 quilograma. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes.	Unidade	1.820	3,34	6.078,80
70	ABÓBORA Abóbora Comum. Peso mínimo por cabeça: 1,5 quilograma. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	370	3,56	1.317,20
71	ABOBRINHA Abobrinha de 1ª qualidade, com casca sã. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	370	2,61	965,70
72	AGRIÃO Agrião com folhas íntegras. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes. Em maços.	Unidade	348	2,91	1.012,68
73	AIPIM COM CASCA Aipim branco, com casca. Acondicionado em sacos plásticos.	Quilograma	624	3,86	2.408,64
74	ALFACE Alface crespa, folhas verdes, folhas íntegras. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes, em unidade (pés).	Unidade	1.142	1,07	1.221,94
75	ALHO GRAÚDO DE CALIBRE 05 Alho graúdo de calibre 05. Acondicionado em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	135,5	15,06	2.040,63
76	BANANA NANICA Banana nanica climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18 centímetros). Acondicionada em sacos plásticos resistentes conforme quantidade pedida.	Quilograma	3.925	1,99	7.810,75
77	BATATA DOCE ROXA Batata doce tipo roxa, limpa. Acondicionada em sacos plástico resistente.	Quilograma	455	3,01	1.369,55
78	BATATA INGLESA LAVADA Batata Lavada, variedade Monalisa, Elvira ou	Quilograma	866	2,80	2.424,80

	Delta - Peneira 40. Acondicionada em sacos plástico resistente.				
79	BATATA SALSA Batata salsa ou mandioquinha, lavada, de 1ª qualidade. Acondicionada em sacos plástico resistente.	Quilograma	298	4,34	1.293,32
80	BERINJELA Berinjela média, extra AA, fresco, sem sujidades. Acondicionado em sacos plásticos.	Quilograma	269	5,06	1.361,14
81	BETERRABA Beterraba Média, sem talos, casca sã. Acondicionada em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	481	2,75	1.322,75
82	BRÓCOLIS Brócolis ramoso. Acondicionado em sacos plásticos resistentes. Em maços.	Unidade	452	1,57	709,64
83	CEBOLA GRAUDA EXTRA PENEIRA 4 Cebola pêra, grauda, extra peneira 4, acondicionada em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	1.312	2,48	3.253,76
84	CENOURA Cenoura extra 2ª, amarela, sem talos. Acondicionada em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	836	2,12	1.772,32
85	CHEIRO VERDE Cebolinha verde e salsinha, frescos. Acondicionada em sacos plásticos resistentes. Em maços.	Unidade	888	1,67	1.482,96
86	CHUCHU Chuchu extra 1ª, verde, sem rupturas e machucados. Acondicionada em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	484	2,69	1.301,96
87	COUVE MANTEIGA Couve manteiga ou couve de folhas, folhas verde-escuras, íntegras. Acondicionada em sacos plásticos resistentes, em maços.	Unidade	454	6,07	2.755,78
	COUVE FLOR				

88	Couve-flor, folhas firmes e flores fechadas e não amareladas, peso mínimo por cabeça 1 quilograma. Acondicionados individualmente em sacos plásticos.	Unidade	450	5,01	2.254,50
89	LARANJA PÊRA Laranja pêra calibre 140 a 150, casca lisa. Acondicionada em sacos plásticos.	Quilograma	3.822	1,77	6.764,94
90	LIMÃO Limão tipo galego comum ou tahiti. Acondicionado em sacos plásticos.	Quilograma	614	2,91	1.786,74
91	MAÇÃ FUJI Maçã vermelha Fuji, 1ª qualidade, casca sã. Acondicionada em sacos plásticos.	Quilograma	3.258	3,28	10.686,24
92	MAMÃO Mamão comum formosa, consistência firme. Acondicionado em sacos plásticos.	Quilograma	1.789	2,11	3.774,79
93	MELANCIA Melancia, casca firme, verde rajada, sem rachaduras (peso mínimo 10 quilos).	Quilograma	2.349	2,07	4.862,43
94	MELÃO Melão amarelo, consistência firme, sem rachaduras. Acondicionado em sacos plásticos.	Quilograma	1.277	4,56	5.823,12
95	MORANGO Morango, de 1ª qualidade, íntegros, sem fungos e amassamento. Acondicionado em caixas de plástico de 300 gramas.	Unidade	1.291	6,07	7.836,37
96	OVOS DE GALINHA Ovo de galinha, grande, vermelho, selecionado, embalagem com 1 (uma) dúzia.	Unidade	1.784	3,56	6.351,04
97	PEPINO SALADA Pepino para salada, íntegros, com coloração própria. Acondicionado em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	524	3,92	2.054,08
	PERA				

98	Pera danju ou nacional, casca lisa e macia, sem escurecimento e imperfeições. Acondicionada em sacos plásticos.	Quilograma	1.757	6,06	10.647,42
99	PÊSSEGO Pêssego com casca firme e sem manchas. Acondicionado em sacos plásticos.	Quilograma	1.538	5,57	8.566,66
100	PIMENTÃO VERDE Pimentão verde, extra 1ª. Acondicionados em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	384	6,56	2.519,04
101	PINHÃO Acondicionado em sacos plásticos.	Quilograma	1.109	10,07	11.167,63
102	REPOLHO BRANCO Repolho branco médio por cabeça, 2 quilogramas. Acondicionados em sacos plásticos ou caixas em unidades.	Unidade	630	1,56	982,80
103	RÚCULA Rúcula folhas lisas, verde-escura, fresca. Acondicionado em sacos plásticos. Em maços.	Unidade	471	5,06	2.383,26
104	TANGERINA Tangerina, tipo pocan, tamanho médio, firme, uniforme. Acondicionada em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	2.065	2,57	5.307,05
105	TOMATE Tomate extra 2ª, verdolengo, sem rupturas. Acondicionada em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	1.716	3,07	5.268,12
106	VAGEM Vagem de 1ª qualidade, sem rupturas, firme, uniforme. Acondicionada em sacos plásticos resistentes.	Quilograma	290	6,06	1.757,40
107	BIFE BOVINO DE PATINHO Características técnicas: Peça de carne bovina, tipo patinho, cortada em bife, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta.	Quilograma	810	15,57	12.611,70

	Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1 quilograma, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.				
108	<p>CARNE BOVINA MOIDA DE PRIMEIRA</p> <p>Características técnicas: Carne bovina moída, de primeira, congelada, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo 1 quilograma, com data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.</p>	Quilograma	2.432	12,06	29.329,92
109	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</p> <p>Características técnicas: Congelado com pesagem média de 0,3 quilograma. A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno transparente reforçado.</p>	Quilograma	1.304	8,06	10.510,24
110	<p>FILÉ DE PESCADA BRANCA</p> <p>Características técnicas: Filé de pescada branca, limpa, congelada. Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente (peso 1 quilograma).</p>	Quilograma	730	15,07	11.001,10
111	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO</p> <p>Características técnicas: Frango inteiro, congelado, com pesagem média de 3 quilogramas. A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno transparente e reforçado.</p>	Quilograma	1.139	6,57	7.483,23
112	<p>LINGUIÇA DE FRANGO</p> <p>Características técnicas: Produto da emulsão de carnes (frango), embutido. Em forma de gomos embutida em tripa natural ou artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e fechado à vácuo. Congelada. Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo, contendo 1</p>	Quilograma	467	12,07	5.636,69

	quilograma.				
113	<p>MÚSCULO BOVINO SEM OSSO</p> <p>Características técnicas: Peça de carne bovina, músculo, cortada em cubos, congelada. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1 quilograma, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.</p>	Quilograma	586	15,07	8.831,02
114	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO</p> <p>Características técnicas: Peito de frango, congelado, com osso, com pesagem média de 1 quilograma. Deverá ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno transparente e reforçado.</p>	Quilograma	1.898	6,87	13.039,26
115	<p>POSTA DE PALETA BOVINA SEM OSSO</p> <p>Características técnicas: Peça de carne bovina, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1 quilograma e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 quilogramas, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.</p>	Quilograma	816	15,06	12.288,96
116	<p>APRESUNTADO FATIADO</p> <p>Características técnicas: Produto da emulsão de carnes (gado e porco), embutido, fatiado. Ingredientes: Carne bovina, carne suína, toucinho, amido de mandioca, proteína vegetal, água, especiarias naturais, antioxidantes e conservantes. Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo, contendo 500 gramas.</p>	Quilograma	2.310	11,06	25.548,60
	<p>IOGURTE DE FRUTAS</p> <p>Características técnicas: Iogurte de frutas. Sabores diversos. Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, soro de leite reconstituído, preparado de</p>				

117	<p>vitaminas (água, polpa de frutas, açúcar, aromatizantes, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, espessantes goma guar e goma xantana, corante natural urucum e corante artificial vermelho ponceau), amido modificado, fermento lácteo e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente. Embalagem: De polietileno de alta densidade (PEAD). Deve estar intacta. Contendo no mínimo 850 mililitros.</p>	Unidade	5.877	2,86	16.808,22
118	<p>MARGARINA CREMOSA COM SAL - 70% DE LIPÍDEOS</p> <p>Características técnicas: Produto obtido de óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto, pote violado. Embalagem: Deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500 gramas.</p>	Unidade	2.294	3,96	9.084,24
119	<p>MORTADELA DE FRANGO</p> <p>Características técnicas: Produto da emulsão de carne de frango (exclusivamente carne de frango - proibida a presença de outro tipo de carne), em forma de gomos embutida em tripa artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e transparente contendo 500 gramas, hermeticamente fechado (vácuo), refrigerada. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de ave, amido (máximo 5%), proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbato de sódio.</p>	Quilograma	1.083	9,06	9.811,98
120	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO</p> <p>Características técnicas: Queijo tipo mussarela, fatiado. Ingredientes: Leite pasteurizado integral,</p>				

120	cultura láctica selecionada, cloreto de cálcio, coalho, sal, corante natural CI. Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo, contendo 500 gramas.	Quilograma	2.149	16,07	34.534,43
121	SALSICHA BOVINA COMUM Características técnicas: Produto da emulsão de carnes, em forma de gomos embutida em tripa artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e transparente com peso de 3 quilogramas, hermeticamente fechado (vácuo) e congelada Ingredientes: Carne bovina, carne suína, carne de frango, toucinho, proteína vegetal, amido, sal, especiarias, conservantes, estabilizantes e corante natural. Apresentar ficha técnica com características físico-químicas, organoléptica, composição e outras informações do produto.	Quilograma	2.299	12,07	27.748,93
122	BOLO TIPO CUCA COM FAROFA - SABOR UVA Ingredientes Massa: farinha de trigo, ovos, leite, margarina, fermento para bolo e açúcar. Ingredientes Farofa: margarina, açúcar, farinha de trigo, fermento para bolo e canela em pó.	Quilograma	1.934	25,07	48.485,38
123	BOLO TIPO NEGA MALUCA Ingredientes massa: Ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água fervendo, fermento em pó. Ingredientes cobertura: leite condensado, chocolate em pó, leite.	Quilograma	1.928	24,07	46.406,96
124	PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha integral, água, fermento biológico, reforçador. Com alto teor de fibras. Sem adição de açúcar. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500 gramas, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.	Unidade	3.553	5,57	19.790,21
125	PÃO FRANCÊS Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, ovos, leite, fermento e açúcar. Peso líquido 50 gramas. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade	Unidade	20.876	0,57	11.899,32

	da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.				
126	<p>PÃO MASSINHA COM FAROFA</p> <p>Características técnicas: Massa: farinha de trigo, ovos, margarina com sal, fermento fresco, açúcar e leite. Farofa: açúcar, farinha de trigo, canela e óleo. Peso líquido de 70 gramas. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fômas sujas). Embalagem: O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.</p>	Unidade	23.386	2,07	48.409,02
127	<p>PÃO DE FORMA FATIADO</p> <p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1 unidade de 500 gramas, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.</p>	Unidade	5.957	5,56	33.120,92
128	<p>PÃO PARA HOT DOG</p> <p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades de 70 gramas cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.</p>	Unidade	27.805	0,57	15.848,85
129	<p>MILHO DE PIPOCA</p> <p>Características: Classe amarelo, tipo 1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno resistente, contendo 500 gramas.</p>	Unidade	1.302	0,88	1.145,76
	LINHAÇA				

130	Características técnicas: Semente de linhaça moída e/ou triturada. Alimento funcional. Embalagem: Pacotes, contendo 200 gramas.	Unidade	13	3,57	46,41
131	LENTILHA Características Técnicas: Lentilha in natura, classe média tipo 1. Embalagem: Pacotes, contendo 500 gramas.	Unidade	52	1,76	91,52
132	GRANOLA SEM AÇÚCAR Características técnicas: Composta de Grãos e sementes integrais, rica em fibras, sem adição de açúcar e sem aditivos artificiais. Embalagem: Pacotes contendo 250 gramas.	Unidade	26	3,07	79,82
133	TORRADA INTEGRAL LIGHT Características técnicas: Torrada de pão integral com reduzido teor calórico. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo (5,0%), gordura vegetal, sal, fibra de aveia, extrato de malte, glúten em pó, fécula de mandioca, emulsificante: estearoil lactilato de sódio (INS 481), estabilizante: lecitina de soja (INS 322) e melhorador de farinha: alfa-amilase (INS 110). Embalagem: Intacta, resistente, contendo no mínimo 140 gramas.	Unidade	105	3,07	322,35
134	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA EM PÓ (CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES) Ingredientes: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças até o 6º mês, que atenda o Codex Alimentarius. Deve conter óleo de peixe. Poderá conter prebióticos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, bem vedado, contendo 500 gramas.	Unidade	155	10,57	1.638,35
135	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO EM PÓ (CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES) Ingredientes: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender necessidades de crianças de seis meses a um (01) ano, que atenda o Codex Alimentarius. Deve conter óleo de peixe. Poderá conter prebióticos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, bem vedado, contendo 500 gramas.	Unidade	155	11,57	1.793,35
	REPOLHO ROXO				

136	Repolho roxo médio por cabeça. 2 quilogramas. Acondicionados em sacos plásticos ou caixas em unidades.	Unidade	388	1,26	488,88
137	IOGURTE 0% GORDURA Características técnicas: iogurte de frutas light com 0% de gordura. Ingredientes: Leite desnatado, 0% gordura, leite em pó desnatado e fermentos lácteos. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta. Embalagem tipo garrafinha ou Copo com no mínimo 170 mililitros.	Unidade	105	3,62	380,10
138	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM Características Técnicas: Azeite de oliva obtido da prensagem a frio de azeitonas, com acidez máxima de 0,8%, sabor e odor característicos, para temperar pratos e saladas. Embalagem: Vidro de coloração escura ou latas, contendo 500 mililitros.	Unidade	13	8,57	111,41
TOTAL PGP 071/2015		R\$ 1.083.300,82			

ANEXO II
Modelo - Proposta de Preços

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material/Serviço	Unid.	Quantidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Prazo de Entrega:

Local de Entrega:

Condições de Pagamento:

Dados da Licitante:

Razão Social/Nome:

Endereço:

Município

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF/MF:

Fone: ()

Fax: ()

E-Mail:

Banco:

Agência:

Conta:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Fone: ()

Fax: ()

Local e data:**Assinatura/Carimbo****ANEXO III****Modelo - Declaração de que o licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art.7º da Constituição Federal****DECLARAÇÃO**

_____, inscrito no CNPJ nº _____,
por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de
Identidade nº. _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto
no [inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993](#), acrescido 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 menor de dezesseis anos, conforme art. 7.º, inciso XXXIII, da
Constituição Federal.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

Razão Social da empresa

ANEXO IV

Modelo - Declaração de atendimento às condições de habilitação

NOME/RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA: _____

CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____

DECLARAÇÃO

Declaramos para efeitos do atendimento do 4.1.1, do Edital de **Pregão nº 071/2015**, instaurado pela Secretaria de Administração e Planejamento, conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que atendemos plenamente as condições de habilitação estabelecidas neste Edital.

Ressalva: Em se tratando de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte com restrição fiscal, deverá esclarecer que atende as condições de habilitação, exceto a regularidade fiscal.

Local e data:

NOME E ASSINATURA DO

REPRESENTANTE DA EMPRESA

Obs. Esta declaração deverá retornar preenchida e no lado de fora do envelope de habilitação.

ANEXO V

Modelo - Atestado de Capacidade Técnica

(TIMBRE DA EMPRESA QUE ESTÁ FORNECENDO O ATESTADO)

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa _____,
estabelecida na Rua _____, _____, Bairro _____, na cidade de
_____, inscrita no C.N.P.J.n.º _____, forneceu a esta empresa
_____, inscrita no C.N.P.J. n.º _____, os itens conforme segue:

Quantidade	Unidade	Descrição

Atestamos outrossim, que a mesma sempre atendeu a todos os requisitos, tantos na qualidade quanto na pontualidade dos produtos, nada havendo que possa desaboná-la.

(Data xx/xx/xxxx)

Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa

(carimbo CNPJ)

ANEXO VI

Minuta da Ata de Registro de Preços

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos _____ dias do mês de _____ de 2015, reuniram-se na Unidade de Processos, tendo como Pregoeiro(a) Sr(a) _____, de acordo com a Portaria n.º ____/____, doravante denominada ÓRGÃO PROMOTOR, nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002 e do Decreto Municipal n.º 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial** para **Registro de Preços nº 071/2015**, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina e homologado pelo Secretário de Administração e Planejamento, Sr. Miguel Angelo Bertolini, CPF _____ e pela Diretora Executiva, Sra. Daniela Civinski Nobre, CPF _____, RESOLVE registrar os preços para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios em geral, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passa a fazer parte desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame acima numerado, qual seja: _____ R\$ _____, irrealizável.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 – A presente ata tem por objeto o registro para fornecimento, quando requerido, dos seguintes itens:

Item	Objeto	Marca	Unid. medida	Qtd licitada	Vi. unit.	Vi. total

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 – A presente Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua publicação.

2.2 – Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, **o Município de Joinville não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços**, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada a preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições ou, cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS E DO LOCAL DE ENTREGA

3.1 - A vigência do contrato será de 90 (noventa) dias, a contar da data da sua assinatura.

3.2 – As entregas deverão ser feitas em até 7 (sete) dias após a emissão do pedido no Centro de Abastecimento, situada na Rua Urussanga, 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC, da seguinte forma:

- a) Produtos não perecíveis: de segunda a sexta feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h;
- b) Produtos de panificação: deverão ser entregues diariamente de segunda a sexta feira (dias úteis), das 8:00h às 09:00h;
- c) Hortifrutigranjeiros: deverão ser entregues nas segundas feiras ou proximo dia útil, das 8:00h às 11:00h;
- d) Carnes, frios/laticínios: de segunda a sexta feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h.

3.2.1 – No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 10 (dez) dias após a solicitação.

3.3 – Todas as despesas decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta do vencedor da licitação.

3.4 – O prazo para início das entregas deverá ser em até 30 dias após a assinatura do contrato e/ou emissão da nota de empenho.

CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

4.1 – A contratação da(s) licitante(s) vencedora(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Contrato, da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos.

4.2 – Convocação para assinatura da Contrato:

4.2.1 – Concluído o processo licitatório, homologado o seu resultado e adjudicado o objeto à respectiva(s) proponente(s) vencedora(s), este(s) será(ão) convocada(s) por e-mail para, no prazo de **05 (cinco)** dias contados da data da convocação, assinar o Contrato.

4.3 – Ao assinar a Ata de Registro de Preços e, eventualmente o contrato de fornecimento, a proponente vencedora obriga-se a vender os bens registrados, conforme especificações e condições contidas no edital, em seus anexos e também na proposta apresentada.

4.4 – Na oportunidade de assinatura da ata de registro de preços, a proponente vencedora deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda**

Estadual, Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da proponente vencedora, - **INSS** e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1 – O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pela(s) vencedora(s) neste **Pregão**, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

5.2 – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria Gestora e das negativas fiscais (**Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**) regularizadas.

5.3 – As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

5.4 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal na Unidade da Contabilidade.

5.5 – Em caso de atraso no pagamento, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1 – A entrega do objeto só estará caracterizada mediante emissão de Autorização de Fornecimento/AF dos itens.

6.2 – O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

6.3 – Os materiais deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

7.1 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à **PROPONENTE/CONTRATADA** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

7.2 – Penalidades que poderão ser cominadas à **PROPONENTE/CONTRATADA**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, no caso de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, pela inexecução contratual, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o Contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado

em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;

e) não manter a proposta;

f) desistir de lance realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

7.3 – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do **MUNICÍPIO** até o dia de pagamento que a **PROPONENTE/CONTRATADA** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

7.4 – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da **PROPONENTE/CONTRATADA**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da **PROPONENTE/CONTRATADA**, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº 10.520/2002.

7.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da **PROPONENTE/CONTRATADA**.

7.6 – Nenhum pagamento será realizado à **PROPONENTE/CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA OITAVA – DA ALTERAÇÃO DA ATA

8.1 – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

8.2 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

8.3 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

8.4 – A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

8.5 – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

9.1 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no

mercado;

d) presentes razões de interesse público.

9.2 – O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

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

9.4 – A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA.

10.1 – As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Órgão Gerenciador/Unidade de Suprimentos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 – As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Joinville - SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d”, da Constituição Federal.

Joinville, __ de _____ de 2015.

Pregoeiro(a):

De acordo:

<p>Município de Joinville Miguel Angelo Bertolini Secretário de Administração e Planejamento</p>	<p>Município de Joinville Daniela Civinski Nobre Diretora Executiva</p>
---	--

(Contratada)

(nome do representante)

(cargo/função)

ANEXO VII
Minuta do Contrato

TERMO DE CONTRATO Nº ____/2015

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE - Secretaria de Assistência Social, inscrita no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10**, ora em diante denominado **MUNICÍPIO** e a empresa _____, inscrita no C.N.P.J. nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, para a **aquisição de gêneros alimentícios em geral, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, na forma do **Pregão Presencial nº 071/2015 – Registro de Preços**, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações posteriores, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Aos ___ dias de _____ de _____, na sede da Prefeitura Municipal de Joinville, presente a o Sr. _____, CPF: _____, Secretário de Assistência Social e o Sr. _____, CPF nº _____ da empresa _____, para como seu representante legal, firmar com o **MUNICÍPIO** o presente Contrato, pelo qual se obriga ao fornecimento do objeto do Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de **Pregão Presencial nº 071/2015**, seus anexos, proposta comercial e nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Objeto do Contrato

1.1– Este contrato tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios em geral, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, na forma do **Pregão Presencial nº 071/2015**, conforme descrição abaixo:

Item	Descrição	Marca	Unid.	Qtde.	Vi. unit.	Vi. total

CLÁUSULA SEGUNDA – Forma de Fornecimento

2.1 – O fornecimento dos materiais do presente Contrato será de forma parcelada, de acordo com a cláusula quinta deste instrumento.

2.2 – Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **PREGÃO PRESENCIAL nº 071/2015** e à proposta da Contratada.

CLÁUSULA TERCEIRA – Preço

3.1 – O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ 00,00 (xxxxxxx) irrealizáveis.

CLÁUSULA QUARTA – Das Condições de Pagamento

4.1 – O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) neste **Pregão**, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

4.2 – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria requisitante e das negativas fiscais (**Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**) regularizadas.

4.3 – As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

4.4 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal na Unidade da Contabilidade.

4.5 – Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA QUINTA – Condições de Entrega e Prazos

5.1 - A vigência do contrato será de 90 (noventa) dias, a contar da data da sua assinatura.

5.2 – As entregas deverão ser feitas em até 7 (sete) dias após a emissão do pedido no Centro de Abastecimento, situado na Rua Urussanga, 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC, da seguinte forma:

- a) Produtos não perecíveis: de segunda a sexta feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h;
- b) Produtos de panificação: deverão ser entregues diariamente de segunda a sexta feira (dias úteis), das 8:00h às 09:00h;
- c) Hortifrutigranjeiros: deverão ser entregues nas segundas feiras ou proximo dia útil, das 8:00h às 11:00h;
- d) Carnes, frios/laticínios: de segunda a sexta feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h.

5.3 – Todas as despesas decorrentes do transporte e entrega do objeto correrão por conta do vencedor da licitação.

5.4 – O prazo para início das entregas deverá ser em até 30 dias após a assinatura do contrato e/ou emissão da nota de empenho.

CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas

6.1 – As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pelas seguintes dotações orçamentárias ou da rubrica que vier a substituir:

55/2015 1005-17-41001.8.244.8.2.1215.0.339000

56/2015 1002-17-41001.8.244.8.2.1215.0.339000

57/2015 1004-17-41001.8.244.8.2.1213.0.339000

58/2015 998-17-41001.8.244.8.2.1211.0.339000

59/2015 1005-17-41001.8.244.8.2.1215.0.339000

60/2015 999-17-41001.8.244.8.2.1211.0.339000

61/2015 1005-17-41001.8.244.8.2.1215.0.339000

– FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

86/2015 645-0.9001.8.243.8.2.1300.0.33900

87/2015 643-0.9001.8.122.1.2.1299.0.33900

89/2015 270-0.9001.8.333.8.2.1060.0.33900

90/2015 257-0.9001.8.122.1.2.1047.0.33900

– SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato

7.1 – A gestão do termo contratual será realizada pela Secretaria de Assistência Social, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato e recebimento do objeto licitado, devendo observar o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA – Direito de Fiscalização

8.1 - O **MUNICÍPIO** exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e do Código de Defesa do Consumidor.

8.2 - A fiscalização do **MUNICÍPIO** transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações,

competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da entrega do objeto.

CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do MUNICÍPIO

9.1 – Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

9.2 – Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à perfeita execução do contrato e a tutelar o interesse público.

9.3 – Intervir no fornecimento do objeto licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando proteger o interesse público.

9.4 – Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

9.5 – Efetuar o pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste contrato.

9.6 – Conferir, vistoriar e aprovar os produtos entregues pela **CONTRATADA**.

9.7 – Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a **CONTRATADA** entregar fora das especificações deste Edital e seus anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA

10.1 – A contratada obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões que o **MUNICÍPIO** realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato, conforme disposto no art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

10.2 – Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do edital do processo licitatório **PREGÃO PRESENCIAL nº 071/2015**.

10.3 – Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros.

10.4 – Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias ao perfeito fornecimento do objeto contratado, entregando-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do **MUNICÍPIO**.

10.5 - Fornecer os produtos de acordo com a planilha dos itens especificados no anexo I do edital do processo licitatório **PREGÃO PRESENCIAL nº 071/2015**, garantindo a qualidade nos produtos oferecidos nos termos do **Anexo IX**, do citado edital.

10.6 - Cumprir os horários para entrega definidos nas solicitações.

10.7 – Manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente ao **MUNICÍPIO** qualquer alteração.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Penalidades

11.1 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à **PROPONENTE/CONTRATADA** são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

11.2 – Penalidades que poderão ser cominadas à **PROPONENTE/CONTRATADA**, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, no caso de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, pela inexecução contratual, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

II – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

- a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta/Ata de Registro de Preços;
- b) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;
- c) não manter a proposta;
- d) desistir de lance realizado na fase de competição;
- e) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;
- f) fraudar a execução do contrato;
- g) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

11.3 – As multas deverão ser pagas junto à Contabilidade da Secretaria de Fazenda do **MUNICÍPIO** até o dia de pagamento que a **PROPONENTE/CONTRATADA** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

11.4 – Nas penalidades previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da **PROPONENTE/CONTRATADA**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da **PROPONENTE/CONTRATADA**, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº 10.520/2002.

11.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da **PROPONENTE/CONTRATADA**.

11.6 – Nenhum pagamento será realizado à **PROPONENTE/CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – Rescisão

12.1 - A rescisão do presente poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas na cláusula décima primeira;
- c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentemente comprovados, quando os houver sofrido;
- f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- g) ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

12.2 - Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do **MUNICÍPIO**, a rescisão importará em impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, na forma do inciso II, da cláusula 11.2.

CLAUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – Legislação aplicável

13.1 – Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, da Lei nº 8.666/93, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

- a) Lei nº 10.520/02;
- b) Lei nº 8.666/93 e alterações;
- c) Decreto 7.892/13;
- d) Código de Defesa do Consumidor;
- e) Código Civil;
- f) Código Penal;
- g) Código Processo Civil;
- h) Código Processo Penal;
- i) Legislação trabalhista e previdenciária;
- j) Estatuto da Criança e do Adolescente; e
- k) Demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Publicidade

14.1 – Uma vez assinado, o **MUNICÍPIO** providenciará a publicação do extrato deste Contrato na Imprensa Oficial, como condição indispensável para sua eficácia, conforme determina o artigo 61, § único, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – Foro

15.1 – Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Joinville, com renúncia expressa a qualquer outro.

15.2 – E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Joinville, __ de _____ de 2015.

Município de Joinville

(nome)

Secretário de Assistência Social

(Contratada)

(nome do representante)

(cargo/função)

Secretário de Assistência Social

(Contratada)

(nome do representante)

(cargo/função)

ANEXO IX

TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI N° 0127549/2015 - SAS.UAF

I-Objeto para a contratação:

Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios em geral, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

II-Especificações técnicas:

Descrição dos Produtos	Unid. medida	Qtde
ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, soro de leite, maltodextrina, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal refinado, vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, Niacina, ácido pantotênico, biotina, ferro, zinco e aroma artificial de baunilha. Embalagem: Potes de polietileno atóxico com 400 g, ou latas de flandres com 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	UNIDADE	2780
AÇÚCAR DE BAUNILHA Ingredientes: Açúcar, araruta, essência de baunilha Embalagem: Deve estar intacta , acondicionada em embalagem contendo 40g de peso líquido. Prazo de validade: Mínimo 10 meses Data da Fabricação: Máximo de 30 dias	UNIDADE	1022
AÇÚCAR REFINADO Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta , acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno branco ou transparente, sem rupturas e bem vedados. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	UNIDADE	6708
ÁGUA MINERAL SEM GÁS Características técnicas: Água mineral potável, sem gás. Embalagem: Garraão de polipropileno, resistente, com volume de 5 litros. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	UNIDADE	1889

<p>AMIDO DE MILHO Características técnicas: Produto processado de milho. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatórios. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas com peso líquido de 500g. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	634
<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 3% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	582
<p>AVEIA Característica técnicas: Aveia em flocos finos. Embalagem: primária de polietileno resistente, secundária de papelão resistente, peso líquido 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	642
<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA Ingrediente: Farinha de trigo, açúcar cristal, sal refinado, gordura vegetal hidrogenada, Lecitina de soja e amido de milho. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contendo glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	3027
<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Ingrediente: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, fermento químicos, bicarbonato de sódio e amônio, estabilizantes, lecitina de soja e aromatizantes. Contendo glúten Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	2924
<p>BOMBOM Características técnicas: Bombom de chocolate, tipo sonho de valsa (c/ no mínimo 20g cada). Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja, amendoim, leite em pó integral, leite em pó desnatado, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo de soja, amido de milho, gema de ovo em pó, extrato de malte, cacau em pó, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol, polirricinoleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizante. Embalagem: Acondicionado em embalagem, contendo 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses Fabricação: máximo 30 dias.</p>	UNIDADE	362
<p>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</p>		

<p>Características técnicas: Café torrado e moído 100% de pureza. Norma de Qualidade Recomendável ABIC/PQC, de 28/04/2004, que adotou o Nível Mínimo de Qualidade de 4,5 pontos numa escala de zero a 10. Apresentar certificado de Qualidade emitido pela ABIC. Apresentar Certificado de Autorização ao Uso do Selo de Pureza ABIC com validade de 6 meses. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes a vácuo de 500g.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 1 ano</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	5516
<p>CALDO DE CARNE</p> <p>Características técnicas: Mistura para caldo de carne.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa com no mínimo 57g, contendo 6 tabletes</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	919
<p>CALDO DE GALINHA</p> <p>Características técnicas: Mistura para caldo de galinha.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa com no mínimo 57g, contendo 6 tabletes</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	919
<p>CANELA EM PÓ</p> <p>Características técnicas: Produto derivado da canela em casca moída.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em tubo plástico contendo 30g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	467
<p>CANJICA BRANCA</p> <p>Especificação Técnica: Canjica branca, tipo 1</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. A embalagem primária deverá ser de pacote polietileno, com capacidade de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	698
<p>CHÁ CAPIM CIDREIRA</p> <p>Características Técnicas: saches contendo folha de capim cidreira (Cymbopogon Citratus, stapf).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa contendo 15 sachês de 1 grama cada.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	687
<p>CHÁ DE CAMOMILA</p> <p>Características Técnicas: sachê contendo flores e pedúnculos de camomila (Matricaria Recutita).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixa contendo 15 sachês de 1 grama cada.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	747
<p>CHOCOLATE GRANULADO</p> <p>Especificação Técnica: Confeito granulado macio de chocolate.</p> <p>Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido de 200g.</p>	UNIDADE	1618

<p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>		
<p>COCO RALADO Especificação Técnica: Coco ralado úmido e adoçado, parcialmente desengordurado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido 50g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	1758
<p>COMINHO EM PÓ Especificação Técnica: Cominho em pó moído. Embalagem: Deve estar intacta. Acondiciona em tubo plástico contendo 40g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	553
<p>CREME DE LEITE Características técnicas: 25% de gordura. Ingredientes: Creme de leite, estabilizante fosfato dissódico homogeneizado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem tipo tetra-pak contendo 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	2294
<p>DOCE DE FRUTAS - SABOR BANANA Ingredientes: Polpa de fruta, açúcar, glucose, pectina. Embalagem: Potes de polietileno resistente ou acetado com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	1477
<p>DOCE DE LEITE Características Técnicas: Leite, açúcar, glicose, milho, amido de milho e bicarbonato de sódio, não contendo glúten. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Embalagem: Potes de polietileno resistente ou acetado com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	1413
<p>ERVILHA EM CONSERVA Ingredientes: Ervilha, água, açúcar e sal, sem corante e conservante. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 315 g e peso líquido drenado de 200g Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	1808
<p>EXTRATO DE TOMATE Características técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	2051
<p>FARINHA DE MANDIOCA</p>		

<p>Características Técnicas: Grupo: farinha seca – Subgrupo: extra fina – Classe: branca tipo I. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente sem rupturas, de 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	300
<p>FARINHA DE TRIGO Características Técnicas: Classificação: farinha de trigo especial. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo 5 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	1588
<p>FEIJÃO PRETO Características Técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	1003
<p>FEIJÃO CARIOCA Características Técnicas: Feijão classe carioca tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	511
<p>FERMENTO BIOLÓGICO Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Deve estar intacta, embalados a vácuo com peso de 125g . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	502
<p>FERMENTO QUÍMICO Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou plástico de 100g . Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	1130
<p>FUBÁ DE MILHO MÉDIO Características Técnicas: Fubá de milho. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, contendo 1 Kg.</p>	UNIDADE	597

<p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>		
<p>GRANOLA Ingredientes: Flocos de aveia, flocos de milho, melado de cana, óleo de milho, uva passa, açúcar mascavo, gérmen e fibra de trigo, extrato de malte, coco ralado, flocos de arroz, gergelim e mix de vitaminas e minerais (cálcio, vitaminas c, b3, e, zinco, vitaminas b2, b6, b1, b5, a e d). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	395
<p>LEITE CONDENSADO Ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, Acondicionada em latas de flandres contendo 395g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	2041
<p>LEITE DESNATADO Ingredientes: Leite desnatado, fibra alimentar solúvel (inulina) e estabilizante citrato de sódio, tripolifosfato de sódio e fosfato trissódico. Embalagem: Deve estar intacta, tipo tetra pak contendo 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	790
<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL Características técnicas: Leite em pó integral. Cor branca, odor e sabor característicos (não rançoso). Deve conter até 3,5% de gordura. Ingredientes: Leite integral, vitaminas A e D e emulsificante de soja. Embalagem: Acondicionado em embalagem de flandres (lata) contendo 400g. Trazer informações gerais, data de fabricação e validade. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos, cor não característica, ou problemas de vedação na embalagem. Prazo de validade: mínimo de 10 meses Fabricação: máximo 30 dias</p>	UNIDADE	4184
<p>LEITE LONGA VIDA INTEGRAL Características técnicas: Leite tipo UHT integral longa vida. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor característicos. Deve conter até 3,5% de gordura. Ingredientes: Leite integral e estabilizantes citrato de sódio. Embalagem: Acondicionado em embalagem tipo tetra pack de 1 litro. Trazer informações gerais, data de fabricação e validade. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos, cor não característica, sabor ácido intenso ou problemas de vedação na embalagem. Prazo de validade: mínimo de 3 meses Fabricação: máximo 30 dias.</p>	UNIDADE	15620
<p>MACARRÃO ESPAGUETE Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo spaguetti. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	422
<p>MACARRÃO PARAFUSO</p>		

<p>Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	417
<p>MAIONESE</p> <p>Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos, vinagre, amido modificado, açúcar, sal, suco de limão, concentrado protéico de leite, mostarda, espessante goma xantana, acidulante, ácido láctico, conservador ácido sóbrico, antioxidante BHT E BHA, seqüestrante EDTA, corante páprica e aromatizante.</p> <p>Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração escura não característica, sabor alterado por misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada potes plásticos vedados peso líquido 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	969
<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM</p> <p>Características Técnicas: Azeite de oliva obtido da prensagem a frio de azeitonas, com <i>acidez máxima de 0,8%</i>, sabor e odor característicos, para temperar pratos e saladas.</p> <p>Embalagem: Vidro de coloração escura ou latas, contendo 500ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	13
<p>LINHAÇA</p> <p>Características Técnicas: Semente de linhaça moída e/ou triturada. Alimento funcional.</p> <p>Embalagem: Pacotes, contendo 200g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 08 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	13
<p>LENTILHA</p> <p>Características Técnicas: Lentilha in natura, classe média tipo 1.</p> <p>Embalagem: Pacotes, contendo 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	52
<p>GRANOLA SEM AÇÚCAR</p> <p>Características Técnicas: Composta de Grãos e sementes integrais, rica em fibras, sem adição de açúcar e sem aditivos artificiais.</p> <p>Embalagem: Pacotes, contendo 250g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	26
<p>TORRADA INTEGRAL LIGHT</p> <p>Características técnicas: Torrada de pão integral com reduzido teor calórico.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo (5,0%), gordura vegetal, sal, fibra de aveia, extrato de malte, glúten em pó, fécula de mandioca, emulsificante: estearoil lactilato de sódio (INS 481), estabilizante: lecitina de soja (INS 322) e melhorador de farinha: alfa-amilase (INS 110).</p> <p>Embalagem: Intacta, resistente, contendo no mínimo 140g.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	105
<p>MEL DE ABELHA</p>		

<p>Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escuro. Cheiro: próprio e Sabor: próprio.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	UNIDADE	387
<p>MELADO</p> <p>Características Técnicas: Produto obtido de cana de açúcar.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pote de polietileno resistente, contendo 400g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	659
<p>MILHO DE PIPOCA</p> <p>Características: Classe amarelo, tipo 1.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno resistente, contendo 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	1302
<p>MILHO VERDE EM CONSERVA</p> <p>Ingredientes: Milho verde, água, açúcar e sal, não contendo glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, Vazamento, abaulamento, com peso líquido de 320g e peso líquido drenado de 200g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	2106
<p>ÓLEO DE SOJA</p> <p>Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem Plástica contendo 900ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	1899
<p>ORÉGANO</p> <p>Características técnicas: Condimento seco obtido da erva de orégano.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 100g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	508
<p>PIMENTA DO REINO</p> <p>Características técnicas: Condimento seco obtido da pimenta do reino moída.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em tubo plástico contendo 30g de peso líquido</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	247
<p>PÓ PARA GELATINA</p> <p>Ingredientes: Açúcar, gelatina em pó, ácido fumárico, citrato de sódio, sal</p>		

<p>refinado, aroma e corantes artificiais, sabores diversos.</p> <p>Embalagem: primária em sacos de polietileno e secundária em caixas de papelão, contendo 85g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	5878
<p>PÓ PARA PUDIM - SABOR CHOCOLATE</p> <p>Ingredientes: Açúcar, amido, cacau em pó, gordura vegetal (contém derivados de leite), aromatizantes, estabilizante pirofosfato tetrassódico, regulador de acidez fosfato dissódico, edulcorantes artificiais Tartrazina, azul brilhante FCF e bordeaux S.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixas de papelão contendo no mínimo 85g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	5826
<p>SAL REFINADO</p> <p>Características técnicas: Sal refinado e iodado. Não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	372
<p>SARDINHA EM LATA EM ÓLEO COMESTÍVEL</p> <p>Ingredientes: Sardinha, água de constituição, óleo de soja e sal.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas. Peso líquido 130 g de peso drenado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	2866
<p>SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ</p> <p>Sabores: maracujá</p> <p>Ingredientes: água, suco integral e concentrado de maracujá. Contém: conservantes benzoato de sódio e metabissulfito de sódio e corante natural betacaroteno. Sem adição de açúcar.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, tipo PET, contendo 500 ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	4413
<p>SUCO DE UVA INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: Suco de uva 100% integral e natural.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, tipo PET, ou frasco de vidro, contendo 500 ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	4265
<p>VINAGRE</p> <p>Características técnicas: Vinagre de álcool, acidez 4%.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml .</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	381
<p>WAFER RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO</p> <p>Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa de cacau, cacau em pó, manteiga de cacau, farinha de soja integral, soro de leite em pó, amendoim, leite em pó integral, óleo de soja, leite em pó desnatado, castanha de caju, farinha de arroz, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol polirricineleato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizantes, contém glúten.</p>	UNIDADE	3581

<p>Embalagem: Deve estar intacta, contendo no mínimo 110g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>		
<p>WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE</p> <p>Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, massa de cacau, cacau em pó, manteiga de cacau, farinha de soja integral, soro de leite em pó, amendoim, leite em pó integral, óleo de soja, leite em pó desnatado, castanha de caju, farinha de arroz, gordura de manteiga desidratada, extrato de malte, emulsificante: lecitina de soja e poliglicerol polirricineolato, fermento químico, bicarbonato de sódio e aromatizantes, contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, contendo no mínimo 110g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	3235
<p>ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO DIETÉTICO</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina, cacau em pó lecitinado, leite em pó desnatado, soro de leite e sal, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorantes natural esteviosídeo e dióxido de silício (antiumectante), aroma artificial de baunilha.</p> <p>Embalagem: Pote plástico atóxico com no mínimo 210 g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	783
<p>ADOÇANTE LÍQUIDO</p> <p>Características Técnicas: Adoçante líquido</p> <p>Ingredientes: Adoçante a base de sucralose, edulcorantes artificiais, produto dietético.</p> <p>Embalagem: Plástica, contendo no mínimo 75 ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	239
<p>BISCOITO DIET INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: Biscoito tipo cookies, sabores variados. Farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (palma, milho ou soja), maltodextrina, amido de milho, sal, edulcorantes naturais, agentes de crescimento, estabilizante natural lecitina de soja, aromas e corante natural. Produto diet.</p> <p>Embalagem: multifoliada em bopp + bopp aluminizado ou perolado, contendo 150g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	1218
<p>DOCE DE LEITE DIET</p> <p>Características Técnicas: Leite integral, edulcorantes naturais sorbitol e artificial sucralose, estabilizantes pectina e citrato de sódio.</p> <p>Embalagem: Potes de vidro ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo 200 g de peso líquido.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	285
<p>GELÉIA DE FRUTAS DIET</p> <p>Ingredientes: Polpa de frutas, pectina e edulcorantes. Não pode conter açúcar - sabores variados</p> <p>Embalagem: Pote de vidro com 250g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	357
<p>PÓ PARA GELATINA DIET</p> <p>Características técnicas: Pó para sobremesa de gelatina para dietas com restrição de açúcar sabores diversos, colorido artificialmente.</p>		

<p>Ingredientes: Gelatina, sal, vitaminas C, E e A, edulcorante natural: manitol, regulador de acidez: citrato de sódio, acidulante: ácido fumárico, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio e sacarina sódica, aromatizante, corante.</p> <p>Embalagem: primaria saco de polietileno, secundaria em caixas contendo no minimo 10g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	937
<p>PÓ PARA PUDIM DIET - SABOR CHOCOLATE</p> <p>Características técnicas: Pó para sobremesa de chocolate para dietas com restrição de açúcar, colorido artificialmente.</p> <p>Ingredientes: Amido, cacau, edulcorantes, aromatizantes e espessante.</p> <p>Embalagem: pacote ou caixas contendo no minimo 30g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	931
<p>ARROZ INTEGRAL LONGO FINO TIPO I</p> <p>Características Técnicas: Grupo: Integral – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 3% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	355
<p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</p> <p>Ingrediente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, oleína de palma, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e emulsificante lecitina de soja.</p> <p>Embalagem: Pacote de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	1794
<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: Classificação: farinha de trigo integral especial.</p> <p>Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	611
<p>MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo integral, sêmola de trigo e corante natural de cúrcuma e urucum.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500 g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	409
<p>CEREAL INFANTIL EM PÓ PARA COMPLEMENTO ALIMENTAR</p> <p>Ingredientes: A base de arroz ou multi cereais, contendo vitaminas e probióticos, específico para complementar a alimentação de crianças a partir de seis meses de idade. Contém glúten e traços de leite.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, bem vedado, contendo 400g.</p>	UNIDADE	251

<p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>		
<p>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA EM PÓ (CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES) Ingredientes: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender necessidades de crianças até o 6º mês, que atenda o <u>Codex Alimentarius</u>. Deve conter óleo de peixe. Poderá conter prebióticos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, bem vedado, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	155
<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO EM PÓ (CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES) Ingredientes: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender necessidades de crianças de seis meses a um (01) ano, que atenda o <u>Codex Alimentarius</u>. Deve conter óleo de peixe. Poderá conter prebióticos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, bem vedado, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	UNIDADE	155
<p>ABACATE Abacate com casca firme, verde, e não maduro. Acondicionado em sacos plásticos resistentes</p>	KG	1160
<p>ABACAXI Abacaxi tipo pérola, de 1ª qualidade. Peso mínimo por cabeça 1 kg. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes.</p>	UNIDADE	1820
<p>ABÓBORA Abóbora Comum. Peso mínimo por cabeça 1,5 kg. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes</p>	KG	370
<p>ABOBRINHA Abobrinha de 1ª qualidade, com casca sã. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes</p>	KG	370
<p>AGRIÃO Agrião com folhas íntegras. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes, em maços</p>	UNIDADE	348
<p>AIPIM COM CASCA Aipim branco, com casca. Acondicionado em sacos plásticos</p>	KG	624
<p>ALFACE Alface crespa, folhas verdes, folhas íntegras. Acondicionadas em sacos plásticos resistentes, em unidades (pés).</p>	UNIDADE	1142
<p>ALHO GRAÚDO DE CALIBRE 05</p>		

Alho gráudo de calibre 05. Acondicionado em sacos plásticos resistentes	KG	135,5
BANANA NANICA Banana nanica climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm). Acondicionada em sacos plásticos resistentes cfe. Quantidade pedida.	KG	3925
BATATA DOCE ROXA Batata doce tipo roxa, limpa. Acondicionada em sacos plásticos resistentes	KG	455
BATATA INGLESA LAVADA Batata Lavada, variedade Monalisa, Elvira ou Delta – Peneira 40. Acondicionada em sacos plástico resistente	KG	866
BATATA SALSA Batata salsa ou mandioquinha, lavada, de 1ª qualidade. Acondicionada em sacos plástico resistente	KG	298
BERINJELA Berinjela média, extra AA, fresco, sem sujidades. Acondicionado em sacos plásticos	KG	269
BETERRABA Beterraba Média, sem talos, casca sã. Acondicionada em sacos plásticos resistentes	KG	481
BRÓCOLIS Brócolis ramoso. Acondicionado em sacos plásticos resistentes em maços	UNIDADE	452
CEBOLA GRAUDA EXTRA PENEIRA 4 Cebola pêra, grauda, extra peneira 4. Acondicionada em sacos plásticos resistentes	KG	1312
CENOURA Cenoura extra 2ª, amarela, sem talos. Acondicionada em sacos plásticos resistentes	KG	836
CHEIRO VERDE Cebolinha verde e salsinha, frescos. Acondicionada em sacos plásticos resistentes ,em maços	UNIDADE	888
CHUCHU Chuchu extra 1ª, verde, sem rupturas e machucados. Acondicionada em sacos plásticos resistentes	KG	484

COUVE-MANTEIGA Couve manteiga ou couve de folhas, folhas verde-escuras, íntegras. Acondicionada em sacos plásticos resistentes, em maços.	UNIDADE	454
COUVE-FLOR Couve-flor, folhas firmes e flores fechadas e não amareladas, peso mínimo por cabeça 1kg. Acondicionados individualmente em sacos plásticos.	UNIDADE	450
LARANJA PÊRA Laranja pêra calibre 140 a 150, casca lisa. Acondicionada em sacos plásticos	KG	3822
LIMÃO Limão tipo galego comum ou tahiti. Acondicionado em sacos plásticos	KG	614
MAÇÃ FUJI Maçã vermelha Fuji, 1ª qualidade, casca sã. Acondicionada em sacos plásticos	KG	3258
MAMÃO Mamão comum formosa, consistência firme. Acondicionado em sacos plásticos	KG	1789
MELANCIA Melancia, casca firme, verde rajada, sem rachaduras (peso mínimo 10 kg).	KG	2349
MELÃO Melão amarelo, consistência firme, sem rachaduras. Acondicionado em sacos plásticos	KG	1277
MORANGO Morango, de 1ª qualidade, íntegros, sem fungos e amassamento. Acondicionado em caixas de plástico de 300g.	UNIDADE	1291
OVOS DE GALINHA OVO DE GALINHA, GRANDE, VERMELHO, SELECIONADO, EMBALAGEM COM 1 (uma) DUZIA	UNIDADE	1784
PEPINO SALADA Pepino para salada, íntegros, com coloração própria. Acondicionado em sacos plásticos resistentes	KG	524

PERA Pera danju ou nacional, casca lisa e macia, sem escurecimento e imperfeições. Acondicionada em sacos plásticos	KG	1757
PESSEGO Pessego com casca firme e sem manchas. Acondicionado em sacos plásticos	KG	1538
PIMENTÃO VERDE Pimentão verde, extra 1ª. Acondicionados em sacos plásticos resistentes	KG	384
PINHÃO Acondicionado em sacos plásticos	KG	1109
REPOLHO BRANCO Repolho branco médio por cabeça 2kg. Acondicionados em sacos plásticos ou caixas, em unidades.	UNIDADE	630
REPOLHO ROXO Repolho roxo médio por cabeça 2kg. Acondicionados em sacos plásticos ou caixas, em unidades.	UNIDADE	388
RÚCULA Rúcula folhas lisas, verde-escura, fresca. Acondicionado em sacos plásticos, em maços	UNIDADE	471
TANGERINA Tangerina, tipo pocan, tamanho médio, firme, uniforme. Acondicionada em sacos plásticos resistentes	KG	2065
TOMATE Tomate extra 2ª, verdolengo, sem rupturas. Acondicionada em sacos plásticos resistentes	KG	1716
VAGEM Vagem de 1ª qualidade, sem rupturas, firme, uniforme. Acondicionada em sacos plásticos resistentes	KG	290
BIFE BOVINO DE PATINHO Características Técnicas: Peça de carne bovina, tipo patinho, cortada em bife, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	KG	810

<p>CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina moída, de primeira, congelada, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo 1 kg, com data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	<p>KG</p>	<p>2432</p>
<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</p> <p>Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 0,3 kg. A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno transparente reforçado.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno transparente reforçado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	<p>KG</p>	<p>1304</p>
<p>FILÉ DE PESCADA BRANCA</p> <p>Características Técnicas: Filé de pescada branca, limpa, congelada. Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente (peso 1 Kg).</p> <p>Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente (peso 1 Kg).</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 2 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.</p>	<p>KG</p>	<p>730</p>
<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: Frango inteiro, congelado, com pesagem média de 3 kg. A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente, sem odores. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno transparente e reforçado.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno transparente e reforçado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	<p>KG</p>	<p>1139</p>
<p>LINGÜIÇA DE FRANGO</p> <p>Características Técnicas: Produto da emulsão de carnes (frango), embutido. Em forma de gomos embutida em tripa natural ou artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e fechado à vácuo. Congelada.</p> <p>Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo, contendo 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	<p>KG</p>	<p>467</p>

<p>MÚSCULO BOVINO SEM OSSO</p> <p>Características Técnicas: Peça de carne bovina, músculo, <u>cortada em cubos, congelada</u>. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	<p>KG</p>	<p>586</p>
<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO</p> <p>Características técnicas: Peito de frango, congelado, com osso, com pesagem média de 1kg. Deverá ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno transparente e reforçado.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	<p>KG</p>	<p>1898</p>
<p>POSTA DE PALETA BOVINA SEM OSSO</p> <p>Características Técnicas: Peça de carne bovina, <u>cortada em cubos, congelada</u>, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	<p>KG</p>	<p>816</p>
<p>APRESUNTADO FATIADO</p> <p>Características Técnicas: Produto da emulsão de carnes (gado e porco), embutido, fatiado.</p> <p>Ingredientes: Carne bovina, carne suína, toucinho, amido de mandioca, proteína vegetal, água, especiarias naturais, antioxidantes e conservantes.</p> <p>Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo, contendo 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.</p>	<p>KG</p>	<p>2310</p>
<p>IOGURTE DE FRUTAS</p> <p>Características técnicas: Iogurte de frutas. Sabores diversos.</p> <p>Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, xarope de açúcar, soro de leite reconstituído, preparado de vitaminas (água, polpa de mamão, maçã e banana, morango, açúcar, aromatizantes, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, espessantes goma guar e goma xantana, corante natural urucum e corante artificial vermelho ponceau), amido modificado, fermento lácteo e acidulante ácido cítrico. Colorido artificialmente.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. <u>De polietileno de alta densidade (PEAD)</u>, contendo 850 ml.</p>	<p>UNIDADE</p>	<p>5877</p>

<p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.</p>		
<p>MARGARINA CREMOSA COM SAL 70% DE LIPÍDEOS</p> <p>Características Técnicas: Produto obtido de óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100).</p> <p>Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto, pote violado.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500 g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	<p>UNIDADE</p>	<p>2294</p>
<p>MORTADELA DE FRANGO</p> <p>Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango (exclusivamente carne de frango – proibida a presença de outro tipo de carne), em forma de gomos embutida em tripa artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e transparente com peso aproximado de 0,5kg, hermeticamente fechado (vácuo), refrigerada.</p> <p>Ingredientes: Carne mecanicamente separada de ave, amido (máx.5%), proteína vegetal, glicose, sal, lactose, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores: Nitratos e nitritos de sódio, aromatizantes: Aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, especiarias, antioxidante: Eritorbato de sódio.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 45 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias</p>	<p>KG</p>	<p>1083</p>
<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO</p> <p>Características Técnicas: Queijo tipo mussarela, fatiado.</p> <p>Ingredientes: Leite pasteurizado integral, cultura láctica selecionada, cloreto de cálcio, coalho, sal, corante natural CI.</p> <p>Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo, contendo 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.</p>	<p>KG</p>	<p>2149</p>
<p>SALSICHA BOVINA COMUM</p> <p>Características Técnicas: Produto da emulsão de carnes, em forma de gomos embutida em tripa artificial, cozida, defumada, embalada em pacotes de polietileno resistente e transparente com peso de 3kg, hermeticamente fechado (vácuo) e congelada</p> <p>Ingredientes: Carne bovina, carne suína, carne de frango, toucinho, proteína</p>	<p>KG</p>	<p>2299</p>

<p>vegetal, amido, sal, especiarias, conservantes, estabilizantes e corante natural. Apresentar ficha técnica com características físico-químicas, organoléptica, composição e outras informações do produto.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.</p>		
<p>IOGURTE 0% GORDURA</p> <p>Características técnicas: Iogurte de frutas light com 0% de gordura.</p> <p>Ingredientes: Leite desnatado, 0% gordura, leite em pó desnatado e fermentos lácteos. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta. Embalagem tipo garrafinha ou Copo com no mínimo 170ml.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p> <p>Data de fabricação: Máximo de 15 dias</p>	UNIDADE	105
<p>BOLO TIPO CUCA COM FAROFA - UVA</p> <p>Ingredientes Massa: farinha de trigo, ovos, leite, margarina, fermento para bolo e açúcar.</p> <p>Ingredientes Farofa: margarina, açúcar, farinha de trigo, fermento para bolo e canela em pó.</p> <p>Prazo de Validade: 1 dia.</p> <p>Data de Fabricação: Dia da entrega.</p>	KG	1934
<p>BOLO TIPO NEGA MALUCA</p> <p>Ingredientes Massa: Ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água fervendo, fermento em pó.</p> <p>Ingredientes Cobertura: leite condensado, chocolate em pó, leite.</p> <p>Prazo de Validade: 1 dia.</p> <p>Data de Fabricação: Dia da entrega.</p>	KG	1928
<p>PÃO CASEIRO FATIADO INTEGRAL</p> <p>Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, farinha integral, água, fermento biológico, reforçador. Com alto teor de fibras. Sem adição de açúcar. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p>	UNIDADE	3553
<p>PÃO FRANCÊS</p> <p>Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, ovos, leite, fermento e açúcar. Peso líquido 50g.</p> <p>Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.</p> <p>Embalagem: O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de Validade: 1 dia.</p> <p>Data de Fabricação: Dia da entrega</p>	UNIDADE	20876
<p>PÃO MASSINHA COM FAROFA</p>		

<p>Características Técnicas: Massa – farinha de trigo, ovos, margarina com sal, fermento fresco, açúcar e leite. Farofa – açúcar, farinha de trigo, canela e óleo. Peso líquido 70g.</p> <p>Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas).</p> <p>Embalagem: O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de Validade: 1 dia.</p> <p>Data de Fabricação: Dia da entrega.</p>	UNIDADE	23386
<p>PÃO DE FORMA FATIADO</p> <p>Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1 unidade de 500gr, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.</p>	UNIDADE	5957
<p>PÃO PARA HOT DOG</p> <p>Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em pacotes de polietileno transparente vedado com 10 unidades de 70gr cada. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo de Validade: 1 dia.</p> <p>Data de Fabricação: Dia da entrega.</p>	UNIDADE	27805

III-Condições de garantia:

As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela Empresa.

IV-Prazo de entrega e forma de entrega:

O prazo para início das entregas deverá ser em até 30 dias após a assinatura do contrato e/ou emissão da nota de empenho.

A entrega ficará por conta da contratada, de acordo com o estabelecido no ITEM V deste termo, em até 7 dias após a emissão do pedido.

a. A entrega deverá ser realizada conforme pedido feito pelo Centro de Abastecimento da SAS.

b. Os gêneros alimentícios a serem entregues serão vistoriados pela equipe de funcionários do Centro de Abastecimento da SAS, e somente após esse processo, e se estiverem de acordo com as amostras apresentadas e aprovadas na homologação, serão liberados para consumo pelas unidades. Se nesta etapa houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em adequação a descrição do Edital. O produto a ser repostado deverá passar novamente por vistoria. A reposição do produto deverá ocorrer em 24 horas e de acordo com as características do produto aprovado na etapa da análise de amostras.

c. A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante PEDIDO DE MERCADORIAS, emitida pelo Centro de Abastecimento da SAS, que conterà 2 vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará no Centro de Abastecimento, e a outra ficará com o fornecedor.

d. É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um Funcionário devidamente indentificado e uniformizado (Jaleco e Boné) para o transporte dos produtos até o Centro de Abastecimento da SAS. Os entregadores deverão portar identificação da empresa fornecedora.

e. Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender as exigências das normas para o transporte.

f. A empresa deverá entregar no Centro de Abastecimento **apenas os alimentos aprovados na Análise de Amostras (marca, peso, embalagem em conformidade)**. Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, 04 (quatro) amostras deste deverão ser encaminhadas, acompanhadas da Ficha Técnica de acordo com o modelo, para análise da equipe de nutricionistas da SAS, em até 48h após a constatação da necessidade da substituição.

g. Deverá ser apresentada, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros.

h. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos, exceto Hortifruti.

As Empresas Fornecedoras de Hortifrutigranjeiros deverão:

a) Observar as especificações constantes do Edital e qualidade (produto não poderá apresentar: podridão, deterioração causadas por fungos, microorganismos e ou injurias mecânicas).

b) As mercadorias deverão ser do tipo selecionada e lavada e ter grau de maturação adequado para o consumo no prazo mínimo de 48 horas.

c) Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens não retornáveis e ter o transporte, bem como o manuseio, conforme padrões de higiene e acondicionamento preconizados pela Vigilância Sanitária Municipal.

d) No ato da entrega, o fornecedor não precisará levar balança.

e) Qualquer problema que houver com o produto, este deverá ser repostado em 24 horas para que não haja prejuízo nas atividades.

f) O atraso ou ausência da entrega de qualquer item, sujeitará o fornecedor às penalidades previstas no edital.

V-Local de entrega e horário de entrega:

As entregas deverão ser feitas no Centro de Abastecimento, sito, Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, da seguinte forma:

a) Produtos não perecíveis: de segunda a sexta feira (dias uteis) das 8:00h as 12:00h;

b) Produtos de panificação: deverão ser entregues diariamente de segunda a sexta feira (dias uteis), das 8:00h as 09:00h;

c) Hortifrutigranjeiros: deverão ser entregues nas segundas feiras ou proximo dia util, das 8:00h as 11:00h;

d) Carnes, frios/laticínios: de segunda a sexta feira (dias uteis) das 8:00h as 12:00h.

VI-Amostras/Prospectos (quando for o caso):

1. As empresas participantes deste processo deverão efetuar a entrega das 4 (quatro)

amostras de cada item e documentos exigidos dos produtos cotados, em data a ser fixada pelo Pregoeiro, no Centro de Abastecimento, sito, Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

2. As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere à amostra.

a) As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com a Ficha de Avaliação Técnica de Gêneros Alimentícios com prazo mínimo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises.

3. As amostras deverão estar acompanhadas de:

a) Relação de Amostras Apresentadas pela empresa em 3 vias iguais, as quais serão protocoladas (1 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada no processo licitatório), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa.

b) Ficha Técnica de acordo com o modelo em anexo;

4. As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão Kraft, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.

5. Para os itens perecíveis (carnes/frios/laticínios) que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.

6. As amostras dos alimentos ficarão em poder do Centro de Abastecimento / Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo, sendo que após este prazo será dado aos mesmos o destino que o referido setor julgar ideal.

7. Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

8. PARA OS HORTIFRUTIGRANJEIROS NÃO É NECESSÁRIA A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS.

VI.I-Critérios de Análise(quando for o caso):

Conforme modelo de ficha de avaliação tecnica disposto em anexo

VI.II-Equipe técnica:

Não se aplica

VII-Dotação Orçamentária:

Para custear o objeto, serão utilizados recursos do FMAS – Fundo Municipal de Assistência Social e recursos próprios da Prefeitura Municipal de Joinville.

O pagamento será efetuado até 30 dias após a apresentação da referida nota fiscal no setor de contabilidade.

VIII-Gestor do contrato:

A gestão do contrato ficará por conta da Secretaria de Assistência Social. Conforme art. 67 da Lei 8.666/93, o Secretário de Assistência Social, designará servidor responsável, para fiscalizar a execução do contrato que será firmado entre Fundo Municipal de Assistência Social, Prefeitura Municipal de Joinville e a empresa vencedora da licitação.

IX-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

Entregar os objetos licitados, conforme pedidos a serem elaborados pelo Centro de Abastecimento da SAS;

Ser responsável pelo transporte dos mesmos até o local de destino (Centro de Abastecimento da SAS);

Responsabilizar-se por quaisquer acidentes nos trabalhos envolvendo seus entregadores durante o ato de entrega dos objetos licitados e por qualquer destruição ou danificação de qualquer parte da construção, causada por seus entregadores ou veículos, durante a entrega;

Zelar pela segurança individual de seus empregados e pelo emprego de equipamentos

de proteção individual, durante a entrega dos objetos;

Identificar seus funcionários, responsáveis pelas entregas dos objetos licitados.

Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros

X-Obrigações da Contratante específicas do objeto:

Fiscalizar e vistoriar os objetos entregues, o que em nenhum momento eximirá a contratada das responsabilidades fixadas no Código Civil.

Efetuar o pagamento à contratada, de acordo com a forma e prazo estabelecidos

XI-Condições Gerais (se houver):

Os produtos de origem animal deverão apresentar carimbo do serviço de inspeção municipal, estadual ou federal, conforme especificado na legislação vigente na data da entrega dos respectivos produtos.

ANEXO X

ANÁLISE DAS AMOSTRAS - SEI N° 0127553/2015 - SAS.UAF

ACHOCOLATADO EM PÓ

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

AÇÚCAR DE BAUNILHA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

AÇÚCAR REFINADO

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

ÁGUA MINERAL SEM GÁS

Referências: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. edital

AMIDO DE MILHO

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor

- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

AVEIA EM FLOCOS FINOS

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

BISCOITO DOCE MARIA

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

BISCOITO CREAM CRACKER

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem

- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

BOMBOM

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Referência: Conforme legislação vigente.

- **SENSORIAL:**
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

CALDO DE CARNE

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO:**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

CALDO DE GALINHA

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação

- Peso cfe. Rotulagem
 - Data de fabricação e validade visível
 - Fabricação e validade cfe. Edital
 - **TÉCNICO CULINÁRIO:**
 - Facilidade de preparo
- Rendimento

CANELA EM PÓ

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

CANJICA

Referências: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aspecto
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

CHOCOLATE GRANULADO

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aspecto
 - Textura
 - Cor
 - Odor
 - Sabor
 - **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
 - **AVALIAÇÃO EXTERNA**
 - Embalagem íntegra
 - Rotulagem cfe. Legislação
 - Peso cfe. Rotulagem
 - Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

COCO RALADO

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aspecto
- Cor

- Odor
- Sabor
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

COMINHO EM PÓ

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

CREME DE LEITE

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

DOCE DE FRUTAS

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

DOCE DE LEITE

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

ERVILHA EM CONSERVA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aspecto
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

EXTRATO DE TOMATE

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

FARINHA DE MANDIOCA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor

- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

FEIJÃO PRETO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

FEIJÃO CARIOCA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

FUBÁ

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra

- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO:**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

GRANOLA

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

LEITE CONDENSADO

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

LEITE DESNATADO LONGA VIDA

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

LEITE EM PÓ INTEGRAL

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

LEITE INTEGRAL LONGA VIDA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

MACARRÃO ESPAGUETE

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

MACARRÃO PARAFUSO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor

- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

MAIONESE

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

AZEITE DE OLIVA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

LINHAÇA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem

- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

LENTILHA

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor

Sabor

- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor

Sabor

- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

TORRADA INTEGRAL LIGHT

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor

Sabor

- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

MEL DE ABELHA

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência

- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

MELADO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

MILHO PARA PIPOCA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

MILHO VERDE CONSERVA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação

- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

ÓLEO DE SOJA REFINADO

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO:**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

ORÉGANO

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

PIMENTA DO REINO

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

PÓ PARA GELATINA SABORES VARIADOS

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor

- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

PÓ PARA PUDIM

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- TÉCNICO CULINÁRIO
- Facilidade de preparo
- Rendimento

SAL REFINADO E IODADO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA

- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO:**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

SUCO DE UVA

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica**
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO:**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

SUCO DE MARACUJÁ

Referencia: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica**
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO:**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

VINAGRE

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica**
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra

- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE BRANCO

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

ACHOCOLATADO EM PÓ DIET

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

ADOÇANTE LÍQUIDO

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor

- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

BISCOITO DOCE DIET SABORES VARIADOS

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

DOCE DE LEITE DIET

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

GELÉIA DE FRUTAS DIET

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica

- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

PÓ PARA GELATINA DIET

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

PUDIM DIET, PÓ, SABOR CHOCOLATE

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- TÉCNICO CULINÁRIO
- Facilidade de preparo
- Rendimento

ARROZ INTEGRAL

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem

- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

BISCOITO SALGADO INTEGRAL

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

Aparência

- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica**
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL INTEGRAL

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

Aparência

Textura

Cor

Odor

Sabor

Consistência

· **MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica**

· **AVALIAÇÃO EXTERNA**

· Embalagem íntegra

· Rotulagem cfe. Legislação

· Peso cfe. Rotulagem

· Data de fabricação e validade visível

· Fabricação e validade cfe. Edital

· **TÉCNICO CULINÁRIO:**

· Facilidade de preparo

· Rendimento

MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL

Referência: Conforme legislação vigente

SENSORIAL:

Aparência

Textura

Cor

Odor

Sabor

Consistência

· **MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica**

· **AVALIAÇÃO EXTERNA**

· Embalagem íntegra

· Rotulagem conforme legislação

· Peso conforme rotulagem

· Data de fabricação e validade visível

· Fabricação e validade conforme edital

· **TÉCNICO CULINÁRIO**

· Facilidade de preparo

- Rendimento

CEREAL INFANTIL EM PÓ (CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES)

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- TÉCNICO CULINÁRIO
- Facilidade de preparo
- Rendimento

FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES)

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- TÉCNICO CULINÁRIO
- Facilidade de preparo
- Rendimento

FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO (CRIANÇAS DE 6 MESES A 1 ANO)

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital
- TÉCNICO CULINÁRIO
- Facilidade de preparo
- Rendimento

CARNE BOVINA MOIDA, DE PRIMEIRA

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

MÚSCULO BOVINO SEM OSSO

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

POSTA DE PALETA BOVINA SEM OSSO

Referência: Conforme legislação vigente

· SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

BIFE BOVINO CORTE PATINHO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- FÍSICO-QUÍMICA: Espécie Gordura %
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
Matéria Microscópica
- MICROBIOLOGIA: Staphylococcus sp
Coliformes totais e fecais
Salmonella SP

FILÉ DE PESCADA BRANCA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO CONGELADA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

FRANGO INTEIRO CONGELADO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

LINGÜIÇA DE FRANGO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

APRESUNTADO FATIADO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem

- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

MARGARINA

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- **TÉCNICO CULINÁRIO:**
- Facilidade de preparo
- Rendimento

MORTADELA DE FRANGO

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

QUEIJO MUSSARELA

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aspecto
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCÓPIA:** Matéria Macroscópica
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

SALSICHA BOVINA COMUM

Referência: Conforme legislação vigente

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor

- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

IOGURTE DE FRUTAS SABORES VARIADOS

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

IOGURTE 0% GORDURA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

PÃO DE FORMA FATIADO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor

- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

PÃO FRANCÊS

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

PÃO MASSINHA COM FAROFA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

PÃO PARA HOT DOG

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

PÃO CASEIRO INTEGRAL FATIADO

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital
- TÉCNICO CULINÁRIO:
- Facilidade de preparo
- Rendimento

BOLO TIPO CUCA COM FAROFA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

BOLO TIPO NEGA MALUCA

Referência: Conforme legislação vigente

- SENSORIAL:
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica
- AVALIAÇÃO EXTERNA
- Embalagem íntegra
- Rotulagem cfe. Legislação
- Peso cfe. Rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade cfe. Edital

MODELO DE FICHA TÉCNICA PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

- Nome
- Endereço
- Telefone
- N° CNPJ

2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Nome comercial/fantasia
- Ingredientes
- Composição Química (que comprove sua especificação)
- Características sensoriais
- Umidade (quando solicitado pela especificação do produto)
- Solubilidade (quando solicitado pela especificação do produto)
- Forma de conservação/armazenamento
- Prazo de validade

3) EMBALAGEM PRIMÁRIA

- Descrição do material
- Peso

4) EMBALAGEM SECUNDÁRIA

- Descrição do material utilizado
- Peso

5) RESPONSÁVEL TÉCNICO

- Nome
- Formação
- Cargo na empresa
- N° de registro no órgão de classe
- Assinatura e carimbo

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: SEGURANÇA E ESTADO HIGIÊNICO SANITÁRIO, TÉCNICA DIETÉTICA E CARACTERES SENSORIAIS.

MATERIA PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO:	LOTE:	ITEM:
PRODUTO:	MARCA:	
FORNECEDOR:		
FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra:	DATA:

Avaliação Externa (com base na legislação das análises obrigatórias):

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			

Avaliação Sensorial (com base na legislação das análises obrigatórias):

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			

Características Técnicas

De acordo com o Edital () Sim () Não () Não se aplica

Obs:

Técnico-culinário

Facilidade de preparo: () fácil () médio () difícil () Não se aplica

Obs:

Cocção: Tempo de cocção recomendado: minutos () suficiente () insuficiente

Aderência na panela: () sim () não () Não se aplica

Rendimento: porções de (kg/ml)

Confere com o rendimento apresentado na rotulagem:

() sim () não () Não se aplica

Obs.

Avaliado por:

() Aprovado () Não aprovado



Documento assinado eletronicamente por **DANIELA CIVINSKI NOBRE**,
Diretor (a) Executivo (a), em 02/07/2015, às 18:12, conforme a Medida
Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 21.863, de
30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **MIGUEL ANGELO BERTOLINI**,
Secretário (a), em 02/07/2015, às 18:48, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0133194** e o código CRC **E4F59B97**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguacu - CEP 89221-901 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

15.0.000088-1

0133194v8

Criado por [u23913](#), versão 8 por [u45656](#) em 02/07/2015 17:59:58.