



### EDITAL SEI N° 0549852/2017 - SAP.UPR

Joinville, 26 de janeiro de 2017.

### PREGÃO ELETRÔNICO N° 008/2017

### LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

### NÚMERO DO PREGÃO JUNTO AO BANCO DO BRASIL: 660690

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper n° 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, por intermédio da Unidade de Processos da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob n° 83.169.623/0001-10, e Coordenadoria da Área de Licitações, torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO**, cujo critério de julgamento será **UNITÁRIO POR ITEM**, para o **Registro de Preços**, visando a 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 deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal n° 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto n° 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto n° 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto n° 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto Municipal n° 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal n° 27.082, de 28 de junho de 2016, com aplicação subsidiária da Lei n° 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 Quantitativo e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos;

Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;

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

Anexo IV – Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo V – Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo VI – Minuta do Contrato;

Anexo VII – Minuta da Autorização de Fornecimento (AF);

Anexo VIII – Termo de Referência;

Anexo IX – Modelo de Entrega de Amostras;

Anexo X – Modelo de Ficha Técnica para Gêneros Alimentícios;

Anexo XI – Critérios para Análises das Amostras;

Anexo XII – Rotulagem;

Anexo XIII – Modelo Ficha de Avaliação Técnica dos Gêneros Alimentícios; e

Anexo XIV – Análises Laboratoriais.

## **1 - DA LICITAÇÃO**

### **1.1 - Do Objeto do Pregão**

**1.1.1 - A presente licitação tem como objeto o Registro de Preços, visando a 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 nos Anexos I, VIII, IX, X, XI, XII e XIII e nas condições previstas neste Edital.**

**1.1.2 - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de R\$ 747.619,79 (setecentos e quarenta e sete mil, seiscentos e dezanove reais e setenta e nove centavos), fixos e irrevogáveis, conforme disposto no Anexo I deste Edital.**

**1.1.3 - A presente licitação é destinada exclusivamente à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, consoante art. 48, inciso I da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações posteriores e o Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.**

### **1.2 - Local**

[www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) - “Acesso Identificado”

### **1.3 - Referência de Tempo**

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

### **1.4 - Recebimento das propostas**

Data/Hora: De 01/02/2017 à 13/02/2017 até às 08:30 horas.

### **1.5 - Abertura das propostas**

Data/Hora: Dia 13/02/2017 às 08:30 horas.

### **1.6 - Início da Sessão de Disputa de Preços (em até 05 itens simultâneos)**

Data/Hora: Dia 14/02/2017 às 08:30 horas.

### **1.7 - Término da Sessão Principal**

05 minutos após o início da sessão de disputa.

### **1.8 - Término do Período Adicional**

Até 30 minutos após o término da sessão principal.

### **1.9 – 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 a **Secretaria de Assistência Social**.

**1.10 – O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico identificado no subitem 1.2 e no portal 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: 89221-005 - Joinville/SC de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00 horas.**

## **2 – DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**2.1** - As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pela seguinte dotação orçamentária:

288/2017 - 17.41001.8.244.8.2.1212.0.339000 (235)

308/2017 - 17.41001.8.244.8.2.1215.0.339000 (235)

284/2017 - 17.41001.8.244.8.2.1211.0.339000 (235)

276/2017 - 17.41001.8.122.1.2.1262.0.339000 (235)

469/2017 - 0.9001.8.244.8.2.1301.0.339000 (100)

463/2017 - 0.9001.8.122.1.2.1299.0.339000 (100)

465/2017 - 0.9001.8.243.8.2.1055.0.339000 (100)

459/2017 - 0.9001.8.122.1.2.1047.0.339000 (100)

472/2017 - 0.9001.8.244.8.2.1056.0.339000 (100)

467/2017 - 0.9001.8.243.8.2.1300.0.339000 (100)

480/2017 - 0.9001.8.333.8.2.1060.0.339000 (100)

## **3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1** – A presente licitação é destinada exclusivamente à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, consoante art. 48, inciso I da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações posteriores e o Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, para os itens dispostos no Anexo I deste edital, que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

**3.2** – Não será admitida a participação de proponente:

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

**3.2.2** – Punido 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;

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

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

**3.2.5** – Em consórcio;

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

## **4 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME**

**4.1** - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtidas junto às agências do **Banco do Brasil S.A. sediadas no País**, sem custo aos proponentes interessados.

**4.1.1** - Eventuais dúvidas para obtenção da senha, deverão ser solicitadas pelos telefones **3003-0500 (capitais e regiões metropolitanas)** ou **0800-729-0500 (demais localidades)**.

**4.2** - A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S.A., devidamente justificada.

**4.3** - As pessoas jurídicas ou empresários individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo

poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no “licitacoes-e”.

**4.4** - Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) do interessado proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidora.

**4.5** - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município ou ao Banco do Brasil S.A. a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

**4.7** - Todos os representantes deverão identificar o tipo do segmento de atividade que representam.

**4.8** - 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.

## **5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME**

**5.1** - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), opção “Acesso Identificado”, observando a data e o horário limite estabelecido no item 01 deste Edital.

**5.2** - O proponente declarará no sistema, antes de registrar sua proposta, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

**5.3** - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, proposta comercial e enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, sujeitará o proponente às sanções previstas neste edital.

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

**5.5** - No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**5.6** - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

**5.7** - O proponente deverá comunicar imediatamente ao Banco do Brasil (Órgão provedor do sistema) qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

## **6 - DA FORMA DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

**6.1** - A proposta de preços escrita deverá ser apresentada preferencialmente em papel datilografado ou impressa por qualquer processo eletrônico, em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo a última folha ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado e, apresentada em uma via contendo identificação, endereço, telefone, fax e e-mail.

**6.1.1** - Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado.

**6.2** - A proposta escrita deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do **Anexo II** deste Edital e deverá conter:

a) a **identificação do objeto ofertado**, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital, **informando as características, a marca e quaisquer outros elementos referentes ao bem 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 preço total** deverão ser cotados em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

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

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

**6.4** – 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).

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

**6.6** - 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.

## **7 – DO ENVIO DA PROPOSTA PELO SISTEMA ELETRÔNICO**

**7.1** – Ao enviar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá necessariamente postar apenas o **VALOR UNITÁRIO POR ITEM** licitado.

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

**7.3** - O número do item ofertado deverá corresponder exatamente ao do item do **Anexo I** deste Edital, com suas respectivas quantidades.

**7.4** – Ao apresentar sua proposta é **imprescindível** que o proponente registre expressamente, no campo “**informações adicionais**” do sistema eletrônico, **as características, a marca e quaisquer outros elementos referentes ao bem cotado**, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, de acordo com as especificações do Anexo I deste Edital, sob pena de desclassificação.

**7.5** - Quanto ao valor da proposta postada eletronicamente, todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado.

## **8 - DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**8.1** - A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo *site* já indicado no item 1 deste Edital, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

**8.2** - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**8.2.1** - Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

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

**8.2.3** – Não serão admitidos lances que contiverem qualquer elemento que possibilite a identificação do proponente.

**8.2.4** - O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos.

**8.2.4.1** - Os lances enviados em desacordo com o subitem 8.2.4 serão descartados automaticamente pelo sistema.

**8.3** - Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não divulgará o autor dos lances aos demais participantes.

**8.4** - A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, no prazo previsto para encerramento. Após o esgotamento do prazo da sessão principal, transcorrerá período adicional de tempo, de até trinta minutos, (tempo randômico que está atrelado ao sistema) findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

## **9 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

a) em original; ou

b) cópia autenticada por cartório; ou

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

d) exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial.

**9.1.1** – Somente serão:

a) aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte do Pregoeiro;

b) autenticado(s) documento(s) através da apresentação de seu(s) original(is);

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

**9.1.3** – Deverão ser apresentadas **Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa;**

**9.2** – A documentação para fins de habilitação 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 às Contribuições Previdenciárias e às 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) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por

balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

i.1) **As empresas que adotam o Livro Diário**, na forma física, deverão apresentar o Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social extraído do próprio Livro Diário, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrado ou o requerimento de autenticação na Junta Comercial ou registrado no Cartório de Registro;

i.2) **As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital)** deverão apresentar Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, extraídos do próprio sistema digital (SPED), acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo e termo de autenticação ou recibo de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16), preferencialmente vistados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;

i.3) O licitante poderá apresentar balanço patrimonial intermediário a fim de demonstrar alteração relevante em sua capacidade econômico-financeira em relação aos dados contidos no balanço patrimonial anterior, tais como eventos supervenientes (fusão, incorporação, cisão etc.);

i.4) Os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;

**i.5 ) O Balanço Patrimonial referente ao último exercício social será aceito somente até 30 de abril do ano vigente.**

j) Para avaliar situação financeira do proponente será considerado o Quociente de Liquidez corrente e grau de endividamento, apurado pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa.

$$QLC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

**cujo resultado deveser maior ou igual a 1,00**

$$QGE = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIG. LGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

**cujo resultado deveser menor ou igual a 1,00**

**OBS:** Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 31 da Lei nº 8.666/93

**k) Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica**, de fornecimento de produto compatível com 25% do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do(s) item(ns) e quantidade.

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

**k.2)** Para comprovação do requisito previsto na alínea “k”, 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.

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

**9.2.2 - Os proponentes inscritos** 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 e Planejamento.

**9.2.3 - Os interessados não cadastrados**, além dos documentos referidos no subitem 9.2, 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;

**9.3** - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a apresentação das propostas, nos termos do subitem 10.4 deste Edital. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

**9.4** – Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.2 deste edital deverão constar o nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

**a)** matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

**b)** filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

**c)** a matriz, e o fornecimento for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização.

**9.5** – O proponente 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.

**9.6** – A Microempresa e Empresa 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.

**9.6.1** - 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 proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

## **10 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO**

**10.1** – O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**.

**10.2** – A licitação será processada e julgada em consonância com a legislação constante no preâmbulo deste Edital e com os procedimentos previstos na Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e Decreto Federal nº 8.538/15.

**10.3** – Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtido preço melhor, observando o critério de julgamento, nos termos do art. 24, §8º, do Decreto Federal nº 5.450/2005, bem como decidir sobre sua aceitação, observados prazos para fornecimento, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

**10.4** – Encerrada a etapa de lances da sessão pública e após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, o proponente classificado em primeiro lugar deverá apresentar a proposta de preços e os documentos de habilitação, originais ou por cópia devidamente autenticada, **no prazo máximo de 04 (quatro) dias úteis**, impreterivelmente, ao Pregoeiro, no endereço indicado no **subitem 1.10**.

**10.4.1**– É de responsabilidade da empresa o encaminhamento e confirmação de recebimento do envelope.



**10.4.2** – O Município não se responsabiliza pela logística de entrega dos envelopes, nem pelo prazo de transporte destes.

**10.4.3** – Na hipótese de envio através do Correio, considerando o prazo de normalidade, recomenda-se que o envelope seja postado, no máximo, no dia seguinte a convocação para que tenha tempo hábil para recebimento.

**10.5** – O não recebimento dos documentos solicitados pelo Pregoeiro no prazo estabelecido, conforme o **subitem 10.4**, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes no **item 24** do Edital.

**10.6** – Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.

**10.7** – Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às especificações do 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 ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.**

f) **tiverem suas amostras reprovadas.**

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

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

**10.10** – Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no **item 24** deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

**10.11** – Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os proponentes liberados dos compromissos assumidos.

**10.12** – No julgamento das propostas e na fase de habilitação o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem 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.

**10.13** – O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade das certidões disponíveis *on-line* exigidas no **subitem 9.2**, alíneas “a” a “f”, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentadas vencidas ou positivas.

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

## **11 – DA(S) AMOSTRA(S)/PROSPECTO(S) E DOCUMENTO(S) ADICIONAI(S)**

**11.1** - O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá

apresentar **obrigatoriamente 04 (quatro) amostras** de cada item cotado na proposta, exceto gêneros hortifrutigranjeiros (itens 78 a 114), **de acordo com o exigido no Anexo I e observadas as especificações dos Anexos VIII, IX, X, XI, XII e XIII do Edital**, devidamente identificadas com o nome da licitante e o número do item conforme anexo, para efeito de controle de qualidade e aprovação.

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

**11.2** – Será desclassificado o proponente, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas nos **Anexos I, VIII, IX, X, XI, XII e XIII** deste Edital, ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Pregoeiro, estando sujeito às penalidades previstas.

**11.3** - As amostras deverão estar acompanhadas da Relação de Amostras apresentadas pela empresa em 03 (três) vias iguais em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 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 (conforme modelo constante do **Anexo IX**), **bem como acompanhados dos documentos relacionados no Anexo VIII do Edital.**

**11.4** - As amostras, conforme solicitadas, deverão ser encaminhadas ao Centro de Abastecimento, situada à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville - SC, para análise, no horário das 08 (oito) horas às 12 (doze) horas, até a data a ser preestabelecido pelo Pregoeiro, após a fase de habilitação, que não será inferior a 05 (cinco) dias, observadas as condições de entrega e armazenamento dos produtos estabelecidos no **Anexo VIII.**

**11.5** - As amostras dos alimentos ficarão em poder do Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar **2 (duas) das amostras entregues** as quais deverão ser retiradas até 10 (dez) dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.

**11.5.1** - As **2 (duas) amostras remanescentes** poderão ser utilizadas em caso de recurso administrativo, podendo ser devolvidas somente se não forem utilizadas para nova análise.

## **12 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**12.1** – Qualquer pessoa poderá, no prazo de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública impugnar o Edital do Pregão.

**12.1.2** - As impugnações poderão ser protocolizadas através do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, acompanhado da procuração respectiva.

**12.2** - 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 proponente.

**12.3** – Caberá a autoridade superior, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre as eventuais impugnações.

**12.4** – 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.

**12.5** – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br).

**12.6** – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas na forma do **subitem 25.1** para conhecimento dos interessados e da sociedade em geral.

### **12.7 – Do Recurso**

**12.7.1** – Após o encerramento da disputa de preços, será estabelecido pelo Pregoeiro a data e hora em que

será declarado o vencedor, sendo que nesta oportunidade a intenção de recorrer deverá ser manifestada pelo proponente interessado em campo específico, por intermédio do sistema eletrônico, na própria sessão, onde deverão ser expostos os motivos do inconformismo, no prazo de até 30 (trinta) minutos imediatamente posteriores ao ato da Declaração do Vencedor, que será realizado em sessão pública, quando será concedido o prazo de três dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

**12.7.2** – As razões de recursos poderão ser protocolizadas através do e-mail [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, até as 14:00hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da procuração respectiva.

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

**12.7.4** - A falta de manifestação, imediata e motivada, importará a decadência do direito de recurso, e não será admitida inovação na motivação dos recursos propostos.

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

### **13 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**13.1** - Caberá ao Pregoeiro deliberar sobre a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão, quando não houver recurso.

**13.2** - Quando houver recurso, a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão será realizada pela autoridade competente.

**13.3** – A homologação será realizada pela autoridade competente.

### **14 – DO REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1** – 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.

**14.2** – 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.

**14.3** – Órgão Gerenciador é o 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.

**14.4** – 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.

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

**14.6** – 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 assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**14.7** – Homologado o resultado da licitação, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, serão convocados os interessados para assinatura eletrônica da Ata de Registro de Preços, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**

**14.7.1** – O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(es) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado

informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará *link* para acesso.

**14.7.2** – É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

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

## **15– DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**15.1** – 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.

**15.2** – 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.

## **16 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

## **17 – DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1** – 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.

**17.2** – 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 a 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.

**17.3** – 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.

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

**17.5** – 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.

## **18 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

**18.1** – 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.

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

**18.3** – 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.

## **19 – DA CONTRATAÇÃO**

**19.1** – 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 da entidade Contratante.

**19.2** – Convocação para assinatura eletrônica do Contrato:

**19.2.1** – Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica do Contrato, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**

**19.2.2** – O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

**19.2.3** – É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

**19.3** – Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, 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.

**19.3.1** – Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.

**19.4** – Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

**19.4.1** – Apresentar 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, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

## **20 – DA ASSINATURA ELETRÔNICA**

**20.1** – A assinatura da Ata de Registro de Preço/Contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, serão realizadas eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica externa, de acordo com Instrução Normativa nº 006/2016, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 27.082/2016.

**20.1.1** – O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar a solicitação de usuário externo certificado para assinatura eletrônica de acordo com o que estabelece o "Manual do Usuário Externo" disponível no seguinte *link*: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/cadastrar-usuario-em-autosservico/> e <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/certificar-usuario-para-autosservico/>.

**20.2 – Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para fins de efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 27.082/2016, sob pena de decair do direito de assinar o(a) Ata de Registro de Preços/Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.**

**20.2.1 – É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a solicitação da criação da assinatura eletrônica.**

**20.3 –** A criação e a redefinição da assinatura eletrônica dependem da solicitação de assinatura eletrônica com o envio do Termo de Responsabilidade devidamente assinado e com o envio de documento com foto e assinatura do requerente.

**20.3.1 –** Serão aceitos como documentos de identidade para fins de assinatura eletrônica externa: carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Institutos de Identificação e pelos Corpos de Bombeiros Militares; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens, conselhos etc.); passaporte; certificado de reservista; carteiras funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como identidade; carteira de trabalho; carteira de identidade do trabalhador e carteira nacional de habilitação (somente modelo com foto).

**20.3.2 –** Não serão aceitos como documentos de identidade: certidões de nascimento, CPF, títulos eleitorais, carteiras de motorista (modelo sem foto), carteiras de estudante, carteiras funcionais sem valor de identidade ou documentos ilegíveis, não identificáveis e/ou danificados.

**20.3.3 –** O termo de responsabilidade terá sua assinatura comparada com o documento apresentado.

**20.4 –** O servidor público autorizado procederá com a avaliação da documentação recebida e realizará a concessão de acesso ao usuário externo.

**20.5 –** A assinatura eletrônica é de uso pessoal e intransferível e sua divulgação é vedada sob qualquer hipótese.

**20.6 –** O usuário é o responsável pela exatidão das informações prestadas, quando de seu credenciamento, assim como pela guarda, sigilo e utilização da assinatura eletrônica, não sendo oponível, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001 e do Decreto nº 21.863, de 30 de janeiro de 2014.

## **21 - DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO**

**21.1 –** A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.

**21.2 –** O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 07 (sete) dias, a partir da data da solicitação, da seguinte forma:

**a)** Produtos não perecíveis: de segunda a sexta-feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h;

**b)** Produtos perecíveis: de segunda a sexta-feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h.

**c)** Hortifrutigranjeiros: deverão ser entregues nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 11:00h;

**d)** Produtos de panificação: deverão ser entregues diariamente de segunda a sexta-feira (dias úteis), das 8:00h às 09:00h.

**21.2.1 –** No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 07 (sete) dias, a partir da data da solicitação.

**21.3 –** O local para entrega será na no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à rua Urussanga, nº 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC.

## **22 – DA GESTÃO DO CONTRATO**

**22.1** - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Assistência Social** sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

**22.2** - Os ordenadores da despesa serão a **Secretaria de Assistência Social** e o **Fundo Municipal de Assistência Social**.

## **23 – DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS**

**23.1** – 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.

**23.2** – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Gestora do Contrato e das negativas fiscais regularizadas (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

**23.3** – As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

**23.4** – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto e apresentação da nota fiscal na Contabilidade Geral da Entidade Contratante.

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

## **24 – DAS SANÇÕES**

**24.1** - 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.

**24.2** - 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, nos casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

**a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

**a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

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) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

**c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

**c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato.

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.

**24.3** - 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.

**24.4** - 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.

**24.5** - As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do **PROPONENTE/CONTRATADO**.

**24.6** - 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.

## **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 [sap.upr@joinville.sc.gov.br](mailto:sap.upr@joinville.sc.gov.br) e ficarão disponíveis para todos os interessados, na Unidade de Processos, bem como no endereço eletrônico [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.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** - 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.

**25.10** - Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

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

**25.12** - **Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas no endereço eletrônico [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br), sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.**

## ANEXO I

### Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos:

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	Achocolatado em Pó. Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, odor forte e intenso, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Deverá ter sabor característico. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados.	Quilograma	600	8,72	5.232,00
2	Água mineral natural sem gás. Embalagem: garrafão PET de 5 litros	Unidade	1.005	5,07	5.095,35
3	Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças à partir de 6 meses. Não poderá conter glúten.	KG	130	14,63	1.901,90
4	Arroz Parboilizado Tipo I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado.	Quilograma	1.150	2,47	2.840,50
5	Biscoito Doce Integral. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura	Quilograma	600	12,26	7.356,00

	vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.				
6	Biscoito doce tipo Maria Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina de soja, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contem glúten.	Quilograma	1.100	9,99	10.989,00
7	Biscoito salgado integral Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).	Quilograma	300	10,98	3.294,00
8	Bombom de chocolate com 20g cada, podendo variar em 5g para mais ou menos Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, amendoim e/ou castanha de caju, soro de leite em pó, sal, emulsificantes, fermento químico, aromatizantes. Contém glúten.	Quilograma	405	30,31	12.275,55
9	Canela em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marron claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.	Quilograma	9	77,80	700,20
10	Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas.	Quilograma	375	4,56	1.710,00
11	Chá de camomila Características técnicas: capítulos florais da camomila (Matricaria recutita). Não contém glúten	Quilograma	12	300,78	3.609,36
12	Coco ralado úmido e adoçado	Quilograma	60	37,17	2.230,20
13	Cominho moído em pó	Quilograma	8	112,41	899,28
14	Creme de leite UHT tradicional, contendo 20% de gordura, homogeneizado.	Quilograma	400	10,38	4.152,00
15	Doce de frutas sabor uva Ingredientes: polpa de uva, açúcar e conservantes. Não contém glúten.	Quilograma	54	11,79	636,66
16	Doce de frutas sabor morango Ingredientes: polpa de morango, açúcar e conservantes. Não contém glúten.	Quilograma	48	13,58	651,84
17	Doce De Leite Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.	Quilograma	388	10,50	4.074,00
18	Ervilha em conserva. Ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal	Quilograma	145	7,70	1.116,50
19	Extrato de Tomate simples e concentrado. . O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deverá estar intacto, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic.	Quilograma	658	8,38	5.514,04
20	Farinha De Mandioca Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. 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 em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg.	Quilograma	300	3,89	1.167,00
	Farinha De Trigo Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de				

21	conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 5kg.	Quilograma	2.370	2,22	5.261,40
22	Feijão Preto Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, 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. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.	Quilograma	600	6,02	3.612,00
23	Feijão Carioca Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, 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. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.	Quilograma	325	12,96	4.212,00
24	Fermento biológico Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	15	37,68	565,20
25	Fermento químico Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter gluten ou traços de glúten.	Quilograma	68	24,63	1.674,84
26	Farinha de milho (fubá), moagem fina, enriquecida com ferro e ácido fólico	Quilograma	327	2,86	935,22
27	Leite condensado Ingredientes: leite integral/concentrado, açúcar e lactose. Não contém glúten.	Unidade	750	3,69	2.767,50
28	Leite Desnatado Longa Vida Características Técnicas: Leite desnatado, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter no máximo 0,5% de concentração de gordura do volume total, cor branca interior e sabor característico. Não poderá conter glúten.	Litro	741	3,45	2.556,45
29	Leite Integral Longa Vida Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.	Litro	9.100	3,19	29.029,00
30	Leite sem lactose Sem lactose. Características Técnicas: Leite sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância à lactose. Não deverá conter lactose.	Litro	380	4,59	1.744,20
31	Macarrão tipo espaguete Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contém gluten.	Quilograma	135	4,52	610,20
32	Macarrão parafuso Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contém glúten.	Quilograma	45	4,54	204,30
33	Maionese Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes.	Quilograma	700	10,24	7.168,00
34	Azeite de oliva extra virgem, obtido de azeitonas, com acidez máxima de 0,5%	Litro	304	24,89	7.566,56
35	Linhaça. Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a partir de grãos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não	Quilograma	26	19,42	504,92

	deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas).				
36	Lentilha. Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten.	KG	55	15,96	877,80
37	Granola tradicional Ingredientes: deve conter no mínimo flocos de aveia, flocos de milho, germen de trigo, açúcares, uva passa e óleos vegetais.	Quilograma	120	13,98	1.677,60
38	Torrada Integral Características Técnicas: Torrada de Pão Integral. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, farinha ou farelo de trigo integral, açúcar, sal, gordura vegetal, emulsificantes e melhoradores de farinha. Embalagem contendo entre 140 e 160g. Contém gluten	Unidade	855	2,74	2.342,70
39	Mel De Abelha Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais 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. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.	Quilograma	50	30,50	1.525,00
40	Melado Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g.	Quilograma	300	13,70	4.110,00
41	Milho de Pipoca. Características: Classe amarelo, tipo 1.	KG	900	4,38	3.942,00
42	Milho verde em conserva. Ingredientes: milho verde, água, açúcar e sal	Quilograma	600	8,72	5.232,00
43	Óleo de girassol Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica.	Litro	1.674	7,63	12.772,62
44	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET.	Quilograma	11	58,89	647,79
45	Pimenta do Reino. Características técnicas: Condimento seco obtido da pimenta do reino moída.	KG	3	136,33	408,99
46	Sal refinado iodado Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	Quilograma	190	1,86	353,40
47	Sardinha Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten.	Quilograma	130	22,88	2.974,40
	Suco De Maracujá Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de				

48	refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água).	Litro	2.478	15,66	38.805,48
49	Suco de Uva Integral. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Litro	2.512	14,13	35.494,56
50	Vinagre de álcool	Litro	324	1,53	495,72
51	Adoçante dietético líquido a base de sucralose e edulcorantes artificiais	Litro	60	35,77	2.146,20
52	Biscoito doce diet Sabores variados. Características Gerais: Livre de gordura trans, sem adição de açúcar. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Deverá ser levemente crocante. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, edulcorantes naturais, óleos vegetais, maltodextrina.	Quilograma	600	30,97	18.582,00
53	Gelatina Diet Sabor Abacaxi. Não poderá conter açúcar e glúten. Características técnicas: A gelatina deverá apresentar consistência firme e cor característica do sabor. Não poderá conter açúcar e glúten.	Quilograma	3,96	181,70	719,53
54	Pó para pudim diet De chocolate diet. Características técnicas: pudim de chocolate diet. Ingredientes: Amido, cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes, aromatizantes e espessante goma carragena. Não poderá conter glúten e corante artificial.	Quilograma	45	71,85	3.233,25
55	Arroz Integral. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, 0,15 % de mofados e ardidos, 1,75% de picados ou manchados, 2% de gessados e verdes, 1% de vermelhos e pretos, 0,50% de amarelos e 4% de total de quebrados e quirera.	KG	120	4,46	535,20
56	Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.	KG	152	3,24	492,48
57	Macarrão integral tipo espaguete Ingredientes: sêmola de trigo durum e farelo de trigo, contém glúten.	Quilograma	72	5,92	426,24
58	Fórmula infantil De partida (para crianças de 0 a 6 meses). Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças até o 6º mês. Deve conter óleo de peixe. Deverá conter prebióticos.	Quilograma	20	52,58	1.051,60
59	Fórmula infantil De seguimento (para crianças a partir de 6 meses). Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças de 6 meses à 1 ano. Deve conter óleo de peixe. Deverá conter prebióticos.	Quilograma	10	54,97	549,70
60	Rosquinha de Polvilho. Ingredientes: Polvilho azedo, sal refinado, ovos e açúcar refinado. O produto deverá estar crocante, porém de fácil mastigação para crianças até 01 ano. Não poderá apresentar sujidades (pontos escuros). Não poderá conter leite e/ou traços do leite. Não poderá conter glúten. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes.	KG	250	25,27	6.317,50
61	MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ. Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote multifolhado	Quilograma	150	5,05	757,50
62	Polvilho azedo de mandioca. Não contém glúten	Quilograma	200	6,65	1.330,00

63	Polvilho doce de mandioca. Não contém glúten	Quilograma	200	6,67	1.334,00
64	Bife Bovino 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.	KG	1.080	17,19	18.565,20
65	Carne Moída Congelada De Bovino - Patinho Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.	Quilograma	1.310	16,29	21.339,90
66	Coxa/Sobrecoxa De Frango Desossado Sem Pele Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo peso líquido de 1 Kg,. Deve constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.	Quilograma	1.050	8,28	8.694,00
67	Filé de pescada branca, limpa e congelada	Quilograma	800	19,45	15.560,00
68	Músculo traseiro bovino sem osso, cortado em cubos e congelado	Quilograma	630	14,08	8.870,40
69	Filé de Frango Tipo Sassami. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo.	KG	2.300	8,96	20.608,00
70	Paleta bovina sem osso Peça de carne bovina, paleta, sem músculo, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos.	Quilograma	830	13,82	11.470,60
71	Presunto cozido sem capa de gordura fatiado Ingredientes: Carne suína, água, sal, açúcar ou glicose, temperos, estabilizantes, antioxidantes, conservantes, realçadores de sabor e corantes.	Quilograma	800	15,25	12.200,00
72	Iogurte sabor morango Ingredientes: leite semidesnatado ou desnatado, açúcar, polpa de morango, aroma natural de morango, estabilizantes, conservantes, amido, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial.	Litro	1.800	2,76	4.968,00
73	Iogurte Sabor Coco. Leite Pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno).	Litros	1.800	2,76	4.968,00
74	Margarina cremosa com sal Ingredientes: óleos vegetais líquidos e Interesterificados, contendo vitaminas, sal, leite, estabilizantes, conservantes, antioxidantes, aroma idêntico ao natural e corantes naturais. Não contém glúten.	Quilograma	850	7,31	6.213,50
75	Queijo Mussarela. Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20g por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura.	KG	2.147	20,47	43.949,09
76	Salsicha. Não poderá conter glúten. Produto da emulsão de carnes de frango, bovina e suína, em forma de gomos, conservantes e corantes naturais. O produto deverá vir congelado.	Quilograma	1.000	5,39	5.390,00
77	Pão de queijo Congelado. Ingredientes: pão de queijo, cru, congelado, elaborado a partir de fécula de mandioca, ovos, óleo vegetal e/ou margarina, queijo, leite e sal. Não deverá conter glúten, gordura vegetal, gordura vegetal	Quilograma	750	13,53	10.147,50

	hidrogenada e açúcar.				
78	Abacate Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	418	3,77	1.575,86
79	Abacaxi Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.245	3,57	4.444,65
80	Abóbora Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	900	2,16	1.944,00
81	Abobrinha Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	795	2,81	2.233,95
82	Agrião Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.	Quilograma	80	4,03	322,40
83	Aipim (Mandioca) Congelado Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil.	Quilograma	675	3,97	2.679,75
	Alface Grupo: crespa ou lisa, sub-grupo: verde ou roxa. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga, lesões ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do				

84	tamanho, e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. . Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.	Quilograma	250	4,60	1.150,00
85	Alho graúdo, roxo, nº 05 Bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Quilograma	180	23,00	4.140,00
86	Banana Nanica Ou Caturra Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm). Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	4.710	2,12	9.985,20
87	Batata Doce Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	600	2,70	1.620,00
88	Batata Inglesa Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.410	3,03	4.272,30
89	Batata Salsa Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	580	5,65	3.277,00
90	Berinjela Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	405	4,18	1.692,90
91	Beterraba Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	900	2,35	2.115,00
	Brócolis Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Características Gerais: Serem frescas.				



92	Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas, separadas por maços.	Quilograma	200	5,22	1.044,00
93	Cebola Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.800	1,83	3.294,00
94	Cenoura Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.200	2,49	2.988,00
95	Cheiro verde Cebolinha verde e salsinha frescos, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada, em maços.	Quilograma	150	7,10	1.065,00
96	Chuchu Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	795	3,10	2.464,50
97	Couve- Manteiga Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.	Quilograma	600	3,56	2.136,00
98	Couve-Flor Limpa, sem folhas, peso médio por cabeça 1kg. Características Gerais Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	600	3,78	2.268,00
99	Laranja pêra Calibre 140 a 150. Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.	Quilograma	4.095	2,06	8.435,70
	Limão Variedade Comum ou Thaiti. Ausência de defeitos sérios, apresentando				

100	tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	750	3,55	2.662,50
101	Maçã Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil.	Quilograma	2.640	3,63	9.583,20
102	Mamão formosa Mamão comum formosa. Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.	Quilograma	1.515	4,00	6.060,00
103	Melancia Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	2.925	1,80	5.265,00
104	Melão Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	375	3,20	1.200,00
105	Ovos de Galinha Selecionados, de tamanho grande. Características gerais: Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias. Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.	Duzia	2.180	4,90	10.682,00
106	Pepino salada Classe 10 Categoria I O legume deverá ser suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas, sãs e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à	Quilograma	780	2,31	1.801,80

	superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionado em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas.				
107	Pêra Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	600	6,88	4.128,00
108	Pinhão. Devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Não apresentar brotamento. Não ser oco.	Kg	680	8,00	5.440,00
109	Repolho Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	770	1,92	1.478,40
110	Repolho Roxo Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem:Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	230	2,73	627,90
111	Rúcula Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.	Quilograma	120	5,22	626,40
112	Tangerina Ou Ponkan Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	1.000	3,03	3.030,00
113	Tomate Deve estar suficientemente desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes. Tomate em início de maturação. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	2.025	3,99	8.079,75

114	Vagem Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	Quilograma	330	6,30	2.079,00
115	Bolo Tipo Cuca com Farofa - Sabor Abacaxi 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	405	19,60	7.938,00
116	Bolo Tipo Cuca com Farofa - Sabor Banana 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	405	18,59	7.528,95
117	Bolo Tipo Cuca com Farofa - Sabor coco 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	405	22,63	9.165,15
118	Bolo tipo nega maluca Ingredientes massa: ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água e fermento em pó. Ingredientes cobertura: leite condensado e chocolate em pó.	Quilograma	1.290	20,95	27.025,50
119	Pão integral Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmãs sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades.	Quilograma	1.000	12,99	12.990,00
120	Pão francês Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e reforçador. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.	Quilograma	1.085	9,89	10.730,65
121	Pão Francês Integral - massa de farinha de trigo integral, água, fermento biológico, reforçador e fribas. Sem adição de açúcar. Deverá apresentar no mínimo 5% de fibras na composição da massa. Não deverá 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 fôrmãs sujas). Deverá apresentar crocância característica do produto. Embalagem: Acondicionado em pacote de polietileno, transparente, resistente.	Quilograma	840	12,56	10.550,40
122	Pão Massinha doce com farofa e semente de linhaça (chineque). Ingredientes: Massa doce com farofa a base de trigo integral, açúcar, farinha de centeio e farinha de semente de linhaça. Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. O pão deverá conter semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) e fibra de trigo. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente.	Quilograma	1.200	12,56	15.072,00
123	Pão de forma fatiado Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina e fermento. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.	Quilograma	1.500	11,61	17.415,00
124	Pão para Hot Dog Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina sem sal, fermento biológico, açúcar. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto.	Quilograma	1.344	11,44	15.375,36
<b>Total Geral</b>					<b>747.619,79</b>

**Obs: Observadas as descrições do objeto, em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo VIII - Termo de Referência.**

**ANEXO II**

**Modelo de Proposta de Preços**

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Item	Material	Marca	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

**Preço total em R\$ por extenso:**

**Validade da Proposta:**

**Garantia:**

**Dados do licitante:**

**Razão Social/Nome:**

**Endereço:**

**Município:**

**Estado:**

**CEP:**

**CNPJ/CPF/MF:**

**Fone: ( )**

**Fax: ( )**

**E-Mail:**

**Banco:**

**Agência:**

**Conta:**

**Representante:**

**Fone: ( )**

**Fax: ( )**

**Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:**

**Nome:**

**CPF:**

**Cargo/Função:**

**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.

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

**OBS: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ ESTAR JUNTO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.**

#### ANEXO IV

#### MODELO SUGERIDO DE 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. nº ....., forneceu a esta empresa ....., inscrita no C.N.P.J. nº ....., os itens conforme segue:

Descrição	Quantidade

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

(Data xx/xx/xxxx)

**Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa**

**(Cargo/Função)**

**(carimbo CNPJ)**

#### ANEXO V

**Minuta da Ata de Registro de Preços**

**VALIDADE: 12 (doze) MESES**

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada **ÓRGÃO PROMOTOR**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e do Decreto Municipal nº 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Miguel Angelo Bertolini, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Rubia Mara Beilfuss, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 008/2017**, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** da empresa abaixo qualificada, 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 passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: XXXXXXXXX

CNPJ: XXXXXXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Cidade: XXXXXXXXX Estado: XXX

CEP: XX.XXX-XXX

Telefone: (XX) XXXX-XXXX

Email: XXXXXXXXXXXXX

Representante Legal: XXXXXXXXXXXX CPF: XXX.XXX.XXX-XX

## **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

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

## **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 DA FORMA DE ENTREGA DO OBJETO**

**3.1** – A vigência do futuro contrato estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário, que será estabelecida expressamente no termo contratual.

**3.2** – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 07 (sete) dias, a partir da data da solicitação, da seguinte forma:

**a)** Produtos não perecíveis: de segunda a sexta-feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h;

**b)** Produtos perecíveis: de segunda a sexta-feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h.

**c)** Hortifrutigranjeiros: deverão ser entregues nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 11:00h;

**d)** Produtos de panificação: deverão ser entregues diariamente de segunda a sexta-feira (dias úteis), das 8:00h às 09:00h.

**3.2.1** – No caso de expedição de Autorização de Fornecimento (AF), a forma de entrega será única e em até 07 (sete) dias, a partir da data da solicitação.

**3.3** – O local para entrega será na no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à rua Urussanga, nº 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC.

## **CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

**4.1** – 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.

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

**4.2.1** – Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica do Contrato, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**

**4.2.2** – O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

**4.2.3** – É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

**4.3** – Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, 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.

**4.3.1** – Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste instrumento.

**4.4** – Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Autorização de Fornecimento (AF), a proponente vencedora obriga-se a fornecer os bens registrados, conforme especificações e condições contidas na Ata de Registro de Preços, no Edital e seus anexos, e também na proposta apresentada;

**4.5** – Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

**4.5.1** – Apresentar 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, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

## **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO**

**5.1** – 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.

**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 Gestora do Contrato e das Certidões Negativas de Regularidade Fiscal (**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 do objeto e apresentação da nota fiscal na Contabilidade Geral da Entidade Contratante.

**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 e Termo de Contrato dos itens contratados.

**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 produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES**

**7.1** – 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.

**7.2** – 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, nos casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

**a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

**a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

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) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

**c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

**c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

**d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato.**

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 o **PROPONENTE/CONTRATADO** 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 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.

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

**7.6** – 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.

## **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 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.

### **ANEXO VI**

#### **MINUTA DO CONTRATO**

#### **TERMO DE CONTRATO Nº XXX/2017**

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, **Fundo Municipal de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J. nº 08.184.785/0001-01, ora em diante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Secretário da Secretaria de Assistência Social, Sr. Vagner Ferreira de Oliveira, e a empresa **XXXXXX**, inscrita no C.N.P.J. nº. **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. **xxxxxxxxxxxxxxxx**, CPF nº **xxxxxxxxxxxx**, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 008/2017**, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 27.082, de 28 de junho de 2016, 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.

### **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**, conforme descrição abaixo:

### **CLÁUSULA SEGUNDA – Forma de Fornecimento**

**2.1** – O fornecimento do objeto 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 Eletrônico nº **008/2017** e à proposta da Contratada.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - Preço**

**3.1** - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ XXX,00 (valor por extenso), sendo o mesmo fixo e irrevogável.

### **CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento**

**4.1** – O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) do **Pregão** que originou este contrato, observado o que consta no Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**4.2** – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal /fatura que deverá ser emitida em nome do **CONTRATANTE**, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Gestora do Contrato e das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440, de 07 de julho de 2011) 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 do objeto e apresentação da nota fiscal na Contabilidade Geral da Entidade Contratante.

**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 - Prazo e Local de Entrega do Objeto**

**5.1** – A vigência do contrato será até 31 de dezembro do ano correspondente, contados a partir da data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo deste instrumento.

**5.2** – O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, em até 07 (sete) dias, a partir da data da solicitação, da seguinte forma:

**a)** Produtos não perecíveis: de segunda a sexta-feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h;

**b)** Produtos perecíveis: de segunda a sexta-feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h.

**c)** Hortifrutigranjeiros: deverão ser entregues nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 11:00h;

**d)** Produtos de panificação: deverão ser entregues diariamente de segunda a sexta-feira (dias úteis), das 8:00h às 09:00h.

**5.3** – O local para entrega será na no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, situado à rua Urussanga, nº 571, Bairro Bucarein, Joinville/SC.

## **CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas**

**6.1** - As despesas provenientes do objeto deste contrato correrão pela seguinte dotação orçamentária:

288/2017 - 17.41001.8.244.8.2.1212.0.339000 (235)

308/2017 - 17.41001.8.244.8.2.1215.0.339000 (235)

284/2017 - 17.41001.8.244.8.2.1211.0.339000 (235)

276/2017 - 17.41001.8.122.1.2.1262.0.339000 (235)

469/2017 - 0.9001.8.244.8.2.1301.0.339000 (100)

463/2017 - 0.9001.8.122.1.2.1299.0.339000 (100)

465/2017 - 0.9001.8.243.8.2.1055.0.339000 (100)

459/2017 - 0.9001.8.122.1.2.1047.0.339000 (100)

472/2017 - 0.9001.8.244.8.2.1056.0.339000 (100)

467/2017 - 0.9001.8.243.8.2.1300.0.339000 (100)

480/2017 - 0.9001.8.333.8.2.1060.0.339000 (100)

## **CLÁUSULA SÉTIMA - Gestão do Contrato**

**7.1** - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Assistência Social**, sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

**7.2** - Os ordenadores da despesa serão a **Secretaria de Assistência Social** e o **Fundo Municipal de Assistência Social**.

## **CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização**

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

**8.2** - A fiscalização do **CONTRATANTE** transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da vigência contratual.

## **CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE**

**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, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto entregue, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I, VIII, IX, X, XI, XII e XIII do Edital.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA**

**10.1** – A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões que

o **CONTRATANTE** realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato.

**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 de Pregão Eletrônico nº 008/2017** e seus anexos.

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

**10.4** - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à perfeita entrega do objeto contratado, fornecendo-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do **CONTRATANTE** e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos **Anexos I, VIII, IX, X, XI, XII, XIII e XIV** do Edital.

**10.5** - Todas as despesas decorrentes do transporte, entrega e em caso de envio e retorno do objeto para substituição correrão por conta da **CONTRATADA**.

**10.6** - Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela entrega do objeto contratado.

**10.7** - Comunicar ao **CONTRATANTE** toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato.

**10.8** - Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, parte alguma do contrato.

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

**10.10** - Cumprir todas as obrigações, especificações técnicas e condições de garantia dispostas nos **Anexos I, VIII, IX, X, XI, XII, XIII** do Edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções**

**11.1** – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à **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 **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, nos casos:

a) Nos casos de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato, correspondente ao valor total da proposta de:

**a.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

**a.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**a.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

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) Nos casos de inexecução contratual total, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder, correspondente ao valor total da proposta de:

**c.1) 15% (quinze por cento) para os itens com valores de até R\$ 10.000,00;**

**c.2) 10% (dez por cento) para os itens com valores de R\$ 10.000,01 a 50.000,00;**

**c.3) 5% (cinco por cento) para os itens com valores acima de R\$ 50.000,01.**

d) De até 10% (dez por cento) em caso de inexecução parcial sobre o valor total do contrato.

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 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.

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

**11.4** – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da **CONTRATADA**, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da **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 **CONTRATADA**.

**11.6** – Nenhum pagamento será realizado à **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 conseqüências 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 regularmente comprovados, quando os houver sofrido;
- f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as conseqüências 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 **CONTRATANTE**, a rescisão importará em impedimento de licitar e contratar com o Município, na forma do inciso II, do subitem 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;
- c) Lei Complementar nº 123/06;
- d) Decreto nº 5.450/05;
- e) Código de Defesa do Consumidor;
- f) Código Civil;
- g) Código Penal;
- h) Código Processo Civil;
- i) Código Processo Penal;
- j) Legislação trabalhista e previdenciária;
- k) Estatuto da Criança e do Adolescente; e
- l) Demais normas aplicáveis.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Foro**

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

**14.2** – E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do **CONTRATANTE**.

## **ANEXO VII**

### **Minuta da Autorização de Fornecimento (AF)**

### **AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO Nº XXX/2017**

**Autorização de fornecimento vinculada à Ata de Registro de Preços e ao Edital de Pregão Eletrônico nº 008/2017.**

Item	Material	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

**Local de Entrega:**

**Prazo de Entrega:**

**Fornecedor:**

**CNPJ:**



**Endereço: Bairro: CEP:**

**Município: Estado:**

**Telefone**

**Representante Legal da empresa:**

**CPF:**

**E-mail:**

**OBSERVAÇÕES:**

1) Emitir nota fiscal em nome de: **MUNICÍPIO DE JOINVILLE - Secretaria de Assistência Social**, inscrita no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10, **Fundo Municipal de Assistência Social**, inscrito no C.N.P.J. nº 08.184.785/0001-01.

2) Advertimos que o não cumprimentos das obrigações assumidas na fase licitatória estarão sujeitas as sanções previstas no edital.

3) São partes integrantes desta Autorização de Fornecimento (AF), como se transcritos estivessem, o edital de licitação **Pregão Eletrônico nº 008/2017**, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.

**ANEXO VIII**

**TERMO DE REFERÊNCIA - AQUISIÇÃO SEI Nº 0519387/2017 - SAS.UAF**

**I-Objeto para a contratação:**

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.

**II-Especificações técnicas:**

<b>GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS - Entrega Mensal</b>			
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unid. Medida</b>	<b>Quant.</b>
1	ACHOCOLATADO EM PÓ. Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten. Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, odor forte e intenso, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Deverá ter sabor característico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico ou latas de flandres, com até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	600
2	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS. Embalagem: Garrafão PET de 5 litros. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	UNIDADE	1005
3	AMIDO DE MILHO. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças a partir de 6 meses. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas com peso líquido de até 500g.	KG	130

	<p>Prazo de validade: Mínimo de 1 ano Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>		
4	<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada – empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente contendo 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	1150
5	<p>BISCOITO DOCE INTEGRAL. Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Não pode conter Leite ou Traços do leite. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	600
6	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina de soja, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contem glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	1100
7	<p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL. Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	300
8	<p>BOMBOM DE CHOCOLATE com 20g cada, podendo variar em 5g para mais ou menos. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, amendoim e/ou castanha de caju, soro de leite em pó, sal, emulsificantes, fermento químico, aromatizantes. Contém glúten. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo até 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses Fabricação: máximo 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	405
9	<p>CANELA EM PÓ - Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassis (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marron claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	9
10	<p>CANJICA. MILHO PARA CANJICA. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas. Embalagem: Deve estar intacta. A embalagem primária deverá ser de pacote polietileno, com capacidade de até 500g. A rotulagem do produto deverá ser preconizada por legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	375
11	<p>CHÁ DE CAMOMILA. Características técnicas: capítulos florais da camomila (Matricaria recutita). Não contém glutén. Embalagem: acondicionada em caixa contendo até 15g Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	QUILOGRAMA	12
12	<p>COCO RALADO ÚMIDO E ADOÇADO. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido de até 50g.</p>	QUILOGRAMA	60

12	Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	00
13	COMINHO MOÍDO EM PÓ. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	QUILOGRAMA	8
14	CREME DE LEITE UHT TRADICIONAL, CONTENDO 20% DE GORDURA, HOMOGENEIZADO. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem tetra-pack contendo até 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	400
15	DOCE DE FRUTAS SABOR UVA. Ingredientes: polpa de uva, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo até 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	QUILOGRAMA	54
16	DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO. Ingredientes: Polpa de morango, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo até 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	QUILOGRAMA	48
17	DOCE DE LEITE – Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	388
18	ERVILHA EM CONSERVA. Ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de até 315g e peso líquido drenado de até 200g Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	145
19	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deverá estar intacto, não apresentando estufamento, vazamento e violações, em embalagem Tetra Brik Asséptic ou Tetra Pack, de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	658
20	FARINHA DE MANDIOCA - Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. 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 em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente sem rupturas, de até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	300
21	FARINHA DE TRIGO - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, contendo até 5 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	QUILOGRAMA	2370
	FEIJÃO PRETO - Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes,		

22	<p>impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	600
23	<p>FEIJÃO CARIOCA - Características Técnicas: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, 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. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo até 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	325
24	<p>FERMENTO BIOLÓGICO - Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter gluten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizados bem vedados e resistentes de até 300g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	15
25	<p>FERMENTO QUÍMICO - Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter gluten ou traços de glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou plástico de até 100g .</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	QUILOGRAMA	68
26	<p>FARINHA DE MILHO (FUBÁ), moagem fina, enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, contendo até 1Kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	QUILOGRAMA	327
27	<p>LEITE CONDENSADO. Ingredientes: Leite integral/concentrado, açúcar e lactose. Não contém glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento, ou embalagem tetra pak, contendo até 395g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	UNIDADE	750
28	<p>LEITE DESNATADO LONGA VIDA. Características Técnicas: Leite desnatado, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter no máximo 0,5% de concentração de gordura do volume total, cor branca interior e sabor característico. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, tetrapack contendo 1 litro.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	LITRO	741
29	<p>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA - Características Técnicas: Leite integral, fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 3 meses.</p> <p>Fabricação: máximo 30 dias.</p>	LITRO	9100
	<p>LEITE SEM LACTOSE. Características Técnicas: Leite sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância à lactose. Não deverá conter lactose.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que</p>		

30	prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LITRO	380
31	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contêm glúten. Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	135
32	MACARRÃO PARAFUSO, Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	45
33	MAIONESE. Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos vedados peso líquido de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	700
34	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, obtido de azeitonas, com acidez máxima de 0,5%. Embalagem: Vidro de coloração escura ou latas, contendo até 500ml. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LITRO	304
35	LINHAÇA. Semente do linho, tipo: marrom. Fabricada a partir de grãos sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá apresentar fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (pedras, cascas). Embalagem: Pacotes, contendo até 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 08 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	26
36	LENTILHA – Características Técnicas: Lentilha in natura, classe média tipo 1. Embalagem: Pacotes, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	KG	55
37	GRANOLA TRADICIONAL. Ingredientes: deve conter no mínimo flocos de aveia, flocos de milho, germen de trigo, açúcares, uva passa e óleos vegetais. Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno bem vedados, contendo até 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	120
38	TORRADA INTEGRAL. Características Técnicas: Torrada de Pão Integral. Ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, farinha ou farelo de trigo integral, açúcar, sal, gordura vegetal, emulsificantes e melhoradores de farinha. Embalagem: contendo entre 140 e 160g. Contém gluten. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	UNIDADE	855
39	MEL DE ABELHA - Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais 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. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	QUILOGRAMA	50
40	MELADO - Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten.	QUILOGRAMA	300

	Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias		
41	MILHO DE PIPOCA. Características: Classe amarelo, tipo 1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	KG	900
42	MILHO VERDE EM CONSERVA. Ingredientes: milho verde, água, açúcar e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, Vazamento, abaulamento, com peso líquido de até 320g e peso drenado de até 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	600
43	ÓLEO DE GIRASSOL. Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica. Embalagem: Acondicionada em embalagem Plástica contendo até 900ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LITRO	1674
44	ORÉGANO: Condimento seco, obtido da erva de orégano. Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET de até 100g Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	11
45	PIMENTA DO REINO. Características técnicas: Condimento seco obtido da pimenta do reino moída. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET de até 50g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	KG	3
46	SAL REFINADO IODADO - Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 1kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	190
47	SARDINHA - em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas, resistentes, peso líquido de até 130g, peso drenado de até 85g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	QUILOGRAMA	130
48	SUCO DE MARACUJÁ - Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LITRO	2478
	SUCO DE UVA INTEGRAL. Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural.		

49	Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, tipo PET, ou frasco de vidro, contendo 500 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LITRO	2512
50	VINAGRE DE ÁLCOOL. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo até 900 ml . Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LITRO	324
51	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO a base de sucralose e edulcorantes artificiais. Embalagem: Plástica, contendo até 90ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LITRO	60
52	BISCOITO DOCE DIET - Sabores variados. Características Gerais: Livre de gordura trans, sem adição de açúcar. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Deverá ser levemente crocante. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, edulcorantes naturais, óleos vegetais, maltodextrina. Embalagem: contendo até 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	QUILOGRAMA	600
53	GELATINA DIET SABOR ABACAXI. Não poderá conter açúcar e glúten. Características técnicas: A gelatina deverá apresentar consistência firme e cor característica do sabor. Não poderá conter açúcar e glúten. Embalagem contendo até 12g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	3,96
54	PÓ PARA PUDIM DIET. De chocolate diet. Características técnicas: pudim de chocolate diet. Ingredientes: Amido, cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes, aromatizantes e espessante goma carragena. Não poderá conter glúten e corante artificial. Embalagem: pacote ou caixa, contendo até 30g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	45
55	ARROZ INTEGRAL. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é de 0,10%, 0,15 % de mofados e ardidos, 1,75% de picados ou manchados, 2% de gessados e verdes, 1% de vermelhos e pretos, 0,50% de amarelos e 4% de total de quebrados e quítera. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 1Kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	120
56	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório.. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo até 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	152
57	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE. Ingredientes: Sêmola de trigo durum e farelo de trigo, contém glúten. Embalagem: acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	72
58	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES). Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças até o 6º mês. Deve conter óleo de peixe. Deverá conter prebióticos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionadas em caixas resistentes, pacotes ou latas de flandres de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	QUILOGRAMA	20

	Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.		
59	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES). Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças de 6 meses à 1 ano. Deve conter óleo de peixe. Deverá conter prebióticos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionadas em caixas resistentes, pacotes ou latas de flandres de até 800g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	10
60	ROSQUINHA DE POLVILHO. Ingredientes: Polvilho azedo, sal refinado, ovos e açúcar refinado. O produto deverá estar crocante, porém de fácil mastigação para crianças até 01 ano. Não poderá apresentar sujidades (pontos escuros). Não poderá conter leite e/ou traços do leite. Não poderá conter glúten. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada ou gordura hidrogenada ou gordura vegetal parcialmente hidrogenada ou gordura parcialmente hidrogenada (gordura trans). Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado (soja, canola, milho, girassol, algodão) ou gordura de palma ou gordura de coco, devendo estar especificado nos ingredientes. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo até 300g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	KG	250
61	MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ. Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado contendo até 500g. Prazo de Validade: não inferior a 3 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	150
62	POLVILHO AZEDO DE MANDIOCA. Não contém glúten. Embalagem: pacote de até 500 gramas Prazo de Validade: não inferior a 4 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	200
63	POLVILHO DOCE DE MANDIOCA. Não contém glúten. Embalagem: pacote de até 500 gramas Prazo de Validade: não inferior a 4 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	200

<b>GÊNEROS PERECÍVEIS - CARNES E FRIOS - Entrega Quinzenal</b>			
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unid. Medida</b>	<b>Quant.</b>
64	BIFE BOVINO 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	1080
65	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – Patinho - Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1kg. Deve constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da Carne. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	1310
66	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE - Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses e/ou cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo peso líquido de 1Kg. Deve constar peso, data de	QUILOGRAMA	1050



	processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da Carne. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.		
67	FILÉ DE PESCADA BRANCA, LIMPA E CONGELADA. Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente (peso 1 Kg). Prazo de Validade: Mínimo de 2 meses. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.	QUILOGRAMA	800
68	MÚSCULO TRASEIRO BOVINO SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS E CONGELADO. 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.	QUILOGRAMA	630
69	FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo.  Embalagem: acondicionado em pacotes de 1kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	KG	2300
70	PALETA BOVINA SEM OSSO. Peça de carne bovina, paleta, sem músculo, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. 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 20kg, 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	QUILOGRAMA	830
71	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA FATIADO. Ingredientes: Carne suína, água, sal, açúcar ou glicose, temperos, estabilizantes, antioxidantes, conservantes, realçadores de sabor e corantes. Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo, contendo 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.	QUILOGRAMA	800
72	IOGURTE SABOR MORANGO. Ingredientes: leite semidesnatado ou desnatado, açúcar, polpa de morango, aroma natural de morango, estabilizantes, conservantes, amido, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) de até 1 litro ou garrafa plástica (de polipropileno) contendo até 2 litros. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 15 dias.	LITRO	1800
73	IOGURTE SABOR COCO – Leite Pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de coco, aroma natural de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) de até 1 litro ou garrafa plástica (de polipropileno) contendo até 2 litros. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 15 dias.	LITRO	1800
74	MARGARINA CREMOSA COM SAL – Ingredientes: óleos vegetais líquidos e Interesterificados, contendo vitaminas, sal, leite, estabilizantes, conservantes, antioxidantes, aroma idêntico ao natural e corantes naturais. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	850
75	QUEIJO MUSSARELA. Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20g por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura. Embalagem: Em pacotes de polietileno resistente e transparente, à vácuo, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.	KG	2147
76	SALSICHA. Não poderá conter glúten. Produto da emulsão de carnes de frango, bovina e suína, em forma de gomos, conservantes e corantes naturais. O produto deverá vir congelado. Embalagem: embalada em pacotes de polietileno resistente e transparente com peso de 3kg, hermeticamente fechado (vácuo) e congelada.	QUILOGRAMA	1000

	Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.		
77	PÃO DE QUEIJO CONGELADO. Ingredientes: pão de queijo, cru, congelado, elaborado a partir de fécula de mandioca, ovos, óleo vegetal e/ou margarina, queijo, leite e sal. Não deverá conter glúten, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar. Embalagem: acondicionado em pacote de até 400 gramas Prazo de validade: mínimo de 3 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	QUILOGRAMA	750

<b>GÊNEROS HORTIFRUTIGRANJEIROS - Entrega Semanal</b>			
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unid. Medida</b>	<b>Quant.</b>
78	ABACATE - Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	418
79	ABACAXI - Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	1245
80	ABÓBORA - Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	900
81	ABOBRINHA - Ausência de defeitos sérios, suficientemente desenvolvida. Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	795
82	AGRIÃO - Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	80
83	AIPIM (MANDIOCA) CONGELADO - Características gerais: Compactos e firmes, descascados, lavados e cortados em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não deverá apresentar cristais de gelo. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	675
	ALFACE - Grupo: crespa ou lisa, sub-grupo: verde ou roxa. Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga, lesões ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionada de maneira que		

84	não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho, e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	250
85	ALHO GRAUDO ROXO, Nº 5. Bulbo inteiro, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 10kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	180
86	BANANA NANICA ou CATURRA - Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18cm). Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	4710
87	BATATA DOCE - Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	600
88	BATATA INGLESA - Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	1410
89	BATATA SALSA - Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	580
90	BERINJELA - Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentada ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	405
91	BETERRABA - Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	900
92	BRÓCOLIS - Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão e/ou insetos. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas, separadas por maços.	QUILOGRAMA	200
	CEBOLA - Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma,		

93	sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	1800
94	CENOURA - Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: Acondicionados em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	1200
95	CHEIRO VERDE – Cebolinha verde e salsinha frescos, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte Acondicionada em embalagem adequada, em maços.	QUILOGRAMA	150
96	CHUCHU - Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	795
97	COUVE- MANTEIGA - Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.	QUILOGRAMA	600
98	COUVE-FLOR - Limpa, sem folhas, peso médio por cabeça 1kg. Características Gerais Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	600
99	LARANJA PÊRA - Calibre 140 a 150. Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	4095
100	LIMÃO - Variedade Comum ou Thai. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	750
101	MAÇÃ - Golden, Gala, ou Fuji. Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionados em embalagens de papelão, interfolhadas, com aproximadamente 18kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	2640

102	MAMÃO FORMOSA - Mamão comum formosa. Sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Características Gerais: Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	1515
103	MELANCIA - Apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	2925
104	MELÃO - Ausência de defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	375
105	OVOS DE GALINHA - Selecionados, de tamanho grande. Características gerais: Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionados em bandeja tipo polpa e reembalados em caixa de 30 dúzias. Produto deve ter selo de procedência e prazo de validade mínimo de 15 dias. Deverá apresentar carimbo de inspeção estadual ou federal, conforme necessidade.	DUZIA	2180
106	PEPINO SALADA - Classe 10 Categoria I O legume deverá ser suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas, sãs e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionado em caixas de até 20kg de conteúdo útil e em sacos de 1kg – pequenas.	QUILOGRAMA	780
107	PÊRA - Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais: Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	600
108	PINHÃO – Devidamente solto da pinha, com casca castanha de formato cônico e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deve estar firme, limpa, sem manchas, sem mofo, sem partes amolecidas, machucados ou fendas. Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Não apresentar brotamento. Não ser oco. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	680
109	REPOLHO - Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	770
	REPOLHO ROXO - Limpo, sem as folhas externas e com peso médio por cabeça de 2kg.		

110	Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	230
111	RÚCULA - Folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Características Gerais: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Em maços, acondicionados individualmente.	QUILOGRAMA	120
112	TANGERINA OU PONKAN - Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais Fresca. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	1000
113	TOMATE - Deve estar suficientemente desenvolvido, com coloração e tamanhos uniformes. Tomate em início de maturação. Características Gerais: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	2025
114	VAGEM - Deve apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Embalagem: Acondicionada em caixas de até 20kg de conteúdo útil.	QUILOGRAMA	330

<b>GÊNEROS DE PANIFICAÇÃO - Entrega Diária</b>			
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unid. Medida</b>	<b>Quant.</b>
115	BOLO TIPO CUCA COM FAROFA - SABOR ABACAXI - 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. O produto deve ser entregue de acordo com a quantidade especificada no pedido. Prazo de Validade: 1 dia. Data de Fabricação: Dia da entrega.	QUILOGRAMA	405
116	BOLO TIPO CUCA COM FAROFA - SABOR BANANA - 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. O produto deve ser entregue de acordo com a quantidade especificada no pedido. Prazo de Validade: 1 dia. Data de Fabricação: Dia da entrega.	QUILOGRAMA	405
117	BOLO TIPO CUCA COM FAROFA - SABOR COCO - 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. O produto deve ser entregue de acordo com a quantidade especificada no pedido. Prazo de Validade: 1 dia. Data de Fabricação: Dia da entrega.	QUILOGRAMA	405
118	BOLO TIPO NEGA MALUCA - Ingredientes massa: ovos, açúcar, farinha de trigo, óleo, chocolate em pó, água e fermento em pó. Ingredientes cobertura: leite condensado e chocolate em pó. O produto deve ser entregue de acordo com a quantidade especificada no pedido. Prazo de Validade: 1 dia. Data de Fabricação: Dia da entrega.	QUILOGRAMA	1290

119	<p>PÃO INTEGRAL - Fatiado com semente de linhaça. Ingredientes: Pão com massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) fibra de trigo, fermento biológico, reforçador. Deverá apresentar no mínimo 8g de fibras em 100g de produto pronto. Não deverá apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fômas sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades.</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>	QUILOGRAMA	1000
120	<p>PÃO FRANCÊS – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e reforçador. 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, contendo unidades de aproximadamente 50g. Cada pacote deve conter a quantidade especificada no pedido.</p> <p>Prazo de Validade: 1 dia.</p> <p>Data de Fabricação: Dia da entrega</p>	QUILOGRAMA	1085
121	<p>PÃO FRANCÊS INTEGRAL - massa de farinha de trigo integral, água, fermento biológico, reforçador e fibras. Sem adição de açúcar. Deverá apresentar no mínimo 5% de fibras na composição da massa. Não deverá 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). Deverá apresentar crocância característica do produto.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em pacote de polietileno, transparente, resistente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade, contendo unidades de aproximadamente 50g. Cada pacote deve conter a quantidade especificada no pedido.</p> <p>Prazo de Validade: 1 dia.</p> <p>Data de Fabricação: Dia da entrega</p>	QUILOGRAMA	840
122	<p>PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA (CHINEQUE). Ingredientes: Massa doce com farofa a base de trigo integral, açúcar, farinha de centeio e farinha de semente de linhaça. Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. O pão deverá conter semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) e fibra de trigo. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada.</p> <p>Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Cada pacote deve conter a quantidade especificada no pedido.</p> <p>Prazo de Validade: 1 dia.</p> <p>Data de Fabricação: Dia da entrega.</p>	QUILOGRAMA	1200
123	<p>PÃO DE FORMA FATIADO – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina e fermento. 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 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>	QUILOGRAMA	1500
124	<p>PÃO PARA HOT DOG – Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, margarina sem sal, fermento biológico, 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 vedado com 10 unidades de 70g 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>	QUILOGRAMA	1344

### III-Condições de garantia:

I) Na entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - SAS, os produtos serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição (a), produtos fora da validade (b), danificados (c), embalagem violada (d), dentre outras situações (e), os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega (nos moldes do item III.II) ou no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;

II) A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produtos impróprios para consumo ou em desacordo com os descritivos deste Termo de Referência. Desta maneira, a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produtos para reposição, de modo a substituir os produtos que apresentarem qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

III) A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) 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(s) CONTRATADA(S);**

IV) A empresa deverá entregar no Centro de Abastecimento apenas os alimentos aprovados na Análise de Amostras (marca, peso, embalagem em conformidade).

V) Após assinatura do contrato, no momento da entrega dos produtos no Centro de Abastecimento da SAS, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a equipe de Nutricionistas poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial. Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado em até 48 (quarenta e oito) horas, para que sejam adequados a descrição contida neste termo de referência, quadro do item II.

#### **IV-Prazo de entrega e forma de entrega:**

I) As entregas do objeto do presente termo de referência deverão respeitar a periodicidade (diária, semanal, quinzena ou mensal), conforme estipulada no quadro contido no item II, de forma parcelada.

II) O prazo das entregas será de até 7 (sete) dias após a emissão do pedido de mercadorias, emitido via e-mail pelo Centro de Abastecimento da SAS.

III) As Empresas Fornecedoras de Hortifrutigranjeiros deverão:

a) Observar as especificações constantes neste termo de referência prezando pela qualidade (produto não poderá apresentar: deterioração causada por microorganismos e/ou injúrias 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) No ato da entrega, o fornecedor não precisará levar balança.

d) Qualquer problema que houver com o produto, este deverá ser repostado em até 48 horas para que não haja prejuízo nas atividades.

e) 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.

f) Os Hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos de plástico vazados, devidamente higienizados, sendo proibida a entrega em caixas de madeira; o transporte, bem como o manuseio, deve seguir os padrões de higiene e acondicionamento preconizados pela Vigilância Sanitária.

#### **V-Local de entrega e horário de entrega:**

I) As entregas deverão ser feitas no Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social, 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 perecíveis: de segunda a sexta-feira (dias úteis) das 8:00h às 12:00h.

c) Hortifrutigranjeiros: deverão ser entregues nas segundas-feiras; no caso de feriado a entrega deverá ser no próximo dia útil, das 8:00h às 11:00h;

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

II) Condições de entrega - transporte produtos

a) A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante PEDIDO DE MERCADORIAS, emitido via e-mail 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.



- b) Os itens a serem entregues, objeto do presente termo de referência, serão conferidos pela equipe do Centro de Abastecimento da SAS, e se estiverem em acordo com a amostra apresentada e aprovada, será efetuado o recebimento definitivo;
- c) Se houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado e encontrar-se em conformidade com a amostra aprovada. A reposição do(s) produto(s) deverá ocorrer em até 48 horas após a notificação. Após o recebimento haverá a conferência para aceite definitivo;
- d) Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo que fará o transporte do referido item deverá atender as exigências das normas para o transporte;
- e) Fica terminantemente proibida a entrega do item, objeto do presente termo de referência, sem rótulo, com exceção dos gêneros hortifrutigranjeiros, de acordo com a legislação vigente sobre rotulagem de alimentos;
- f) No caso de descontinuidade do produto aprovado ou outro problema que venha a comprometer o fornecimento, a contratada deverá enviar 4 (quatro) amostras da nova marca a ser fornecida acompanhada dos documentos **Anexos IX e X (modelo entrega de amostra e ficha técnica)** para análise da equipe de nutrição da SAS, juntamente com a justificativa da impossibilidade de fornecimento da marca contratada.

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

O proponente classificado em 1º lugar e habilitado deverá fornecer 4 (quatro) amostras de cada item, exceto gêneros hortifrutigranjeiros, de acordo com as especificações técnicas do presente termo de referência para análise, conforme item VI.I - Critérios de Análise do presente termo de referência.

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

I) O proponente classificado em 1º lugar e habilitado, deverá efetuar a entrega de 4 (quatro) amostras de cada item do presente termo de referência, e documentos exigidos dos produtos cotados.

II) As amostras, conforme o solicitado deverão ser encaminhadas até a data e horário que serão fornecidos pelo Sr. Pregoeiro, após a fase de habilitação, para o seguinte endereço: Centro de Abastecimento, sito à Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08:00 e 12:00 horas.

a) O proponente será desclassificado caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste termo de referência ou não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo(a) Pregoeiro(a), estando sujeito às penalidades previstas.

III) 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.

IV) As amostras deverão estar acompanhadas de:

a) - Relação de amostras apresentadas pela empresa, em 3 (três) vias iguais, em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (01 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada ao 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 (modelo de entrega de amostras) - documento **Anexo IX**.

b) Ficha técnica assinada pelo representante da empresa (modelo ficha técnica) - documento **Anexo X**.

c) Alvará sanitário da empresa proponente;

d) Alvará sanitário do fabricante ou para os produtos derivados de origem animal, SIF, SIE ou SIM conforme o caso.

V) Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, o Centro de Abastecimento da SAS não se responsabilizará quanto a falta de produto(s) - item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras;

VI) As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão kraft, com etiqueta de identificação da empresa proponente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

VII) Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão

estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa proponente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega;

VIII) Os seguintes itens de panificação: bolo tipo cuca com farofa (sabores abacaxi, banana e côco) e bolo tipo nega maluca deverão estar acondicionados em embalagem PET composta de base e tampa transparente contendo em média 100g. A embalagem deverá estar fechada e rotulada com data de fabricação e prazo de validade.

IX) As amostras serão avaliadas pela Equipe Técnica de Nutrição da Secretaria de Assistência Social, de acordo com os anexos, documentos **Anexos IX, X, XI, XII e XIII**, com prazo mínimo de 05 (cinco) dias úteis para conclusão das análises.

X) As amostras dos alimentos ficarão em poder do Centro de Abastecimento da SAS até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada poderá retirar **2 (duas) das amostras entregues** as quais deverão ser retiradas até 10 (dez) dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas. As **2 (duas) amostras remanescentes** poderão ser utilizadas em caso de recurso administrativo, podendo ser devolvidas somente se não forem utilizadas para nova análise."

XI) Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme documento **Anexo XIII**.

XII) As amostras dos gêneros não perecíveis deverão ser entregues com prazo de validade mínimo de um mês, a contar pela data da entrega

#### **VI.II-Equipe técnica:**

Nutricionistas que compõem o quadro técnico da SAS - Secretaria de Assistência Social

#### **VII-Dotação Orçamentária:**

Código Reduzido: 288

Dotação: 17 . 41001 . 8 . 244 . 8 . 2.1212 . 0 . 339000

Fonte: 235

Código Reduzido: 308

Dotação: 17 . 41001 . 8 . 244 . 8 . 2.1215 . 0 . 339000

Fonte: 235

Código Reduzido: 284

Dotação: 17 . 41001 . 8 . 244 . 8 . 2.1211 . 0 . 339000

Fonte: 235

Código Reduzido: 276

Dotação: 17 . 41001 . 8 . 122 . 1 . 2.1262 . 0 . 339000

Fonte: 235

Código Reduzido: 469

Dotação: 0 . 9001 . 8 . 244 . 8 . 2.1301 . 0 . 339000

Fonte: 100

Código Reduzido: 463

Dotação: 0 . 9001 . 8 . 122 . 1 . 2.1299 . 0 . 339000

Fonte: 100

Código Reduzido: 465

Dotação: 0 . 9001 . 8 . 243 . 8 . 2.1055 . 0 . 339000

Fonte: 100

Código Reduzido: 459

Dotação: 0 . 9001 . 8 . 122 . 1 . 2.1047 . 0 . 339000

Fonte: 100

Código Reduzido: 472

Dotação: 0 . 9001 . 8 . 244 . 8 . 2.1056 . 0 . 339000

Fonte: 100

Código Reduzido: 467

Dotação: 0 . 9001 . 8 . 243 . 8 . 2.1300 . 0 . 339000

Fonte: 100

Código Reduzido: 480

Dotação: 0 . 9001 . 8 . 333 . 8 . 2.1060 . 0 . 339000

Fonte: 100

#### **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 Prefeitura Municipal de Joinville/FMAS e a empresa vencedora da licitação.

#### **IX-Obrigações da Contratada específicas do objeto:**

I) Entregar itens, objeto do presente termo de referência, atendendo no mínimo as especificações técnicas dos mesmos;

II) Responsabilizar-se por todo o ônus referente a entrega dos itens, objeto do presente termo de referência, no local informado, conforme item V do presente termo de referência;

III) Responsabilizar-se, independentemente de fiscalização ou acompanhamento pela Administração, pelos prejuízos de qualquer natureza causados ao patrimônio da contratante ou de terceiros, originados direta ou indiretamente da execução do contrato, decorrentes de dolo ou culpa de seus empregados, prepostos ou representantes, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados dentro do prazo de 30 dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade;

IV) Acatar a fiscalização, a orientação e o gerenciamento dos trabalhos por parte da Contratante, por intermédio do servidor designado;

V) A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) manter, até o final o cumprimento de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação devendo comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração;

VI) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela contratante, atendendo prontamente a todas as reclamações;

VII) A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver dificuldades da empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo um documento do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca

deverá ser protocolada no Centro de Abastecimento da SAS com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise;

VIII) Comunicar imediatamente à contratante, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do fornecimento.

IX) Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos durante sua carga, transporte ou descarga;

X) Efetuar a substituição dos produtos do presente processo, entregues em desacordo com as especificações, em até 48 horas a contar da notificação, quando constatada a impossibilidade de utilização dos mesmos por conter substâncias estranhas ou impurezas no seu conteúdo, por alterações nas características sensoriais, por falta de higiene das embalagens, quando forem detectadas embalagens violadas ou qualquer outra irregularidade;

XI) Após assinatura do contrato, nos casos de suspeita da qualidade do produto entregue, a equipe de nutricionistas da SAS poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e, havendo necessidade, encaminhar para análise laboratorial, que poderá ser realizada em qualquer fase da execução do contrato, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A análise laboratorial será realizada obedecendo a Resolução ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 e demais legislações específicas.

XII) Os critérios para análises laboratoriais estão contidos em anexo - documento **Anexo XIV**.

XIII) Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s), correrão por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE;

XIV) As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública;

XV) As amostras deverão estar devidamente acondicionadas de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em carro oficial da Secretaria de Assistência Social, por um servidor da Secretaria de Assistência Social de Joinville até o laboratório para análise;

XVI) O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Gerência da Unidade de Administração e Finanças da Secretaria de Assistência Social de Joinville.

XVII) É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter pelo menos um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco ou camiseta, boné, calça comprida e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o depósito do Centro de Abastecimento da SAS. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora;

XVIII) 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;

#### **X-Obrigações da Contratante específicas do objeto:**

I) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do contrato;

II) Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

III) Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Centro de Abastecimento da SAS, quando da entrega;

IV) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessários ao fornecimento do(s) produto(s);

V) Efetuar os pagamentos à contratada;

VI) Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;

VII) Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA.

**XI-Condições Gerais (se houver):**

I - Em caso de suspeita da qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária Municipal para avaliação/recolha dos mesmos e análise laboratorial para comprovação se este está apto para consumo;

II - Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação dos alimentos suspeitos e para comprovação se os mesmos estão aptos para consumo.

**ANEXO IX**

**MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS - ANEXO SEI N° 0458720/2016 - SAS.UAF**

**PREGÃO N° 008/2017**

**IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR:**

Razão Social/Nome:

Endereço:

CNPJ/CPF/MF:

Ao

Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social - Joinville/SC

Local e data

Item (ns)	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
xxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxxx	xxxx	xxxxxx

\*Quantidade entregue (amostras)

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

**ANEXO X**

**MODELO DE FICHA TÉCNICA PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ANEXO SEI N° 0396165/2016 - SAS.UAF**

### 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

## ANEXO XI

### CRITÉRIOS PARA ANÁLISES DAS AMOSTRAS - ANEXO SEI N° 0396166/2016 - SAS.UAF

GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS	
Item	Descrição
1	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> Resolução - RDC n° 14, de março de 2014, ANVISA/MS Portaria n° 248, de julho de 2008, INMETRO Resolução - RDC n° 359, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Resolução - RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Resolução - RDC n° 264, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução - RDC n° 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução RDC n° 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Portaria SVS/MS n° 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS  <b>SENSORIAL</b> · Aparência · Cor · Odor

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo/diluição</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
2	<p><b>ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS</b> RDC 275 de 23/09/2005 ANVISA RDC 173 de 15/09/2006 ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
3	<p><b>AMIDO DE MILHO</b> RDC 263 de 22/09/2005 ANVISA Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b> Instrução Normativa - IN nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, MAPA RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> </ul>

4	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Textura/Consistencia</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
5	<p><b>BISCOITO DOCE INTEGRAL</b></p> <p>Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Portaria nº 248, de julho de 2008, INMETRO  Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS  Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
6	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b></p> <p>Resolução 383 de 09/08/1999 ANVISA  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b></p> <p>Resolução 383 de 09/08/1999 ANVISA  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> </ul>



7	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
8	<p><b>BOMBOM DE CHOCOLATE</b>  RDC 265 de 22/09/2005 ANVISA  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
9	<p><b>CANELA EMPÓ</b>  Resolução - RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
10	<p><b>CANJICA</b>  Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA  Portaria nº 248, de julho de 2008, INMETRO  Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul>

	<p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
11	<p><b>CHÁ DE CAMOMILA</b> RDC 277 de 22/09/2005 ANVISA RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
12	<p><b>CÓCO RALADO ÚMIDO E ADOÇADO.</b> Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
13	<p><b>COMINHO MOIDO EM PÓ</b> Resolução - RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul>

	<p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
14	<p><b>CREME DE LEITE UHT TRADICIONAL</b>  Portaria nº 146 de 07 de março de 1996/MAPA  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
15	<p><b>DOCE DE FRUTAS SABOR UVA</b>  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução – RDC nº 272, de 22 de Setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
16	<p><b>DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO</b>  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução – RDC nº 272, de 22 de Setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>DOCE DE LEITE</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p>

17	<p>Portaria nº 354 de 04 de setembro de 1997 – Ministério da Agricultura</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
18	<p><b>ERVILHA EM CONSERVA</b></p> <p>Portaria nº 65 de 16 de fevereiro de 1993, MAPA RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
19	<p><b>EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO</b></p> <p>Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Portaria nº 248, de julho de 2008, INMETRO Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b></p> <p>Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Portaria nº 248, de julho de 2008, INMETRO Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA</p>

20	<p>Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
21	<p><b>FARINHA DE TRIGO</b></p> <p>Resolução - RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, ANVISA Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
22	<p><b>FEIJÃO PRETO</b></p> <p>RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul IN 12/2008 de 31/03/2008 – MAPA Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>

	<p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
23	<p><b>FEIJÃO CARIOCA</b></p> <p>RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul IN 12/2008 de 31/03/2008 – MAPA Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
24	<p><b>FERMENTO BIOLÓGICO</b></p> <p>Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Portaria nº 540 de 27/10/1997 – Secretaria de Vigilância Sanitária</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
25	<p><b>FERMENTO QUÍMICO</b></p> <p>Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Portaria nº 540 de 27/10/1997 – Secretaria de Vigilância Sanitária</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
26	<p><b>FARINHA DE MILHO – FUBÁ</b>  Resolução - RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
27	<p><b>LEITE CONDENSADO</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução 65 de 2005 – Ministério da Agricultura</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
28	<p><b>LEITE DESNATADO LONGA VIDA</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Portaria nº 146 de 07 de março de 1996/MAPA  Portaria nº 370 de 04 de setembro de 1997/MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul>

	<p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
29	<p><b>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</b>  Portaria nº 146 de 07 de março de 1996/MAPA  Portaria nº 370 de 04 de setembro de 1997/MAPA  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
30	<p><b>LEITE SEM LACTOSE</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Portaria nº 146 de 07 de março de 1996/MAPA  Portaria nº 370 de 04 de setembro de 1997/MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
31	<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
32	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
33	<p><b>MAIONESE</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
34	<p><b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC Nº. 270, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>

35	<p><b>LINHAÇA</b>  Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Portaria nº 248, de julho de 2008, INMETRO  Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
36	<p><b>LENTILHA</b>  Portaria nº 65 de 16 de fevereiro de 1993, MAPA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
37	<p><b>GRANOLA TRADICIONAL</b>  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>TORRADA INTEGRAL</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS</p>

38	<p>Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
39	<p><b>MEL DE ABELHA</b></p> <p>Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Portaria nº 248, de julho de 2008, INMETRO  Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000/MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
40	<p><b>MELADO</b></p> <p>Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC Nº. 271, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>MILHO DE PIPOCA</b></p> <p>RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  IN 61/2011 de 23/12/2011 -MAPA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> </ul>

41	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
42	<p><b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b></p> <p>Resolução - RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005, ANVISA  Resolução - RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005, ANVISA  Instrução Normativa nº 60 de 22 de dezembro de 2011, MAPA  Resolução - RDC nº 14 de 28 de março de 2014, ANVISA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
43	<p><b>ÓLEO DE GIRASSOL</b></p> <p>Resolução - RDC nº 270 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
44	<p><b>ORÉGANO</b></p> <p>Resolução 276 de 22/09/2005 Anvisa  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
45	<p><b>PIMENTA DO REINO</b>  Resolução RDC nº 276 de 22/09/2005 Anvisa  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  IN 10 de 16/05/2006 - MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
46	<p><b>SAL REFINADO E IODADO</b>  Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 23 de 24 de abril de 2013, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
47	<p><b>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Instrução Normativa SDA Nº 22 DE 11/07/2011</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>SUCO DE MARACUJÁ</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Decreto no 2.314, de 4 de setembro de 1997</p>

48	<p>Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 – MAPA Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo/diluição</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
49	<p><b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b> RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul Decreto no 2.314, de 4 de setembro de 1997 Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 – MAPA Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
50	<p><b>VINAGRE DE ALCOOL</b> Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Decreto Nº 6.871, de 4 de junho de 2009 Instrução normativa nº 6, de 3 de abril de 2012 - MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO</b> Resolução RDC 271 de 22/09/2005 Anvisa Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p>

51	<p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
52	<p><b>BISCOITO DOCE DIET</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
53	<p><b>GELATINA DIET SABOR ABACAXI</b>  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 – ANVISA/MS  Resolução DIPOA Nº 5, de 23 janeiro de 2003</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>PÓ PARA PUDIM DIET. DE CHOCOLATE DIET</b>  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> </ul>

54	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
55	<p><b>ARROZ INTEGRAL</b>  Instrução Normativa - IN nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, MAPA  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
56	<p><b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b>  Resolução - RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA  Resolução - RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002, ANVISA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p>



57	<p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
58	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES)</b>  Resolução nº 31 de 12 de outubro de 1992, CNS/MS  Portaria nº 29 SVS/MS de 13 de janeiro de 1998 (Versão Republicada – 30/03/1998)  Resolução - RDC nº 42 de 19 de setembro de 2011, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 43 de 19 de setembro de 2011, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 46 de 19 de setembro de 2011, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 45 de 25 de setembro de 2014, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 46 de 25 de setembro de 2014, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 49 de 25 de setembro de 2014, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo/diluição</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
59	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES)</b>  Resolução nº 31 de 12 de outubro de 1992, CNS/MS  Portaria nº 29 SVS/MS, de 13 de janeiro de 1998 (Versão Republicada – 30/03/1998)  Resolução - RDC nº 42 de 19 de setembro de 2011, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 44 de 19 de setembro de 2011, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 46 de 19 de setembro de 2011, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 45 de 25 de setembro de 2014, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 47 de 25 de setembro de 2014, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 49 de 25 de setembro de 2014, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo/diluição</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
60	<p><b>ROSQUINHA DE POLVILHO</b>  Resolução - RDC n° 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Portaria n° 248, de julho de 2008, INMETRO  Resolução - RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC n° 359, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC n° 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS  Resolução RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS  Portaria SVS/MS n° 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
61	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ</b>  Resolução - RDC n° 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  RDC n° 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>POLVILHO AZEDO DE MANDIOCA</b>  RDC n° 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução n° 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> </ul>

62	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
63	<p><b>POLVILHO DOCE DE MANDIOCA</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
<b>GÊNEROS PERECÍVEIS</b>	
64	<p><b>BIFE BOVINO DE PATINHO</b>  Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MAPA  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO</b>  Instrução Normativa - IN nº 83 de 21 de novembro de 2003, MAPA  Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p>

65	<p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
66	<p><b>COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE</b>  Resolução RDC 13 de 02/01/2001 Anvisa  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
67	<p><b>FILÉ DE PESCADA BRANCA, LIMPA E CONGELADA.</b>  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Portaria Inmetro nº 153 de 19 de maio de 2008</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>

68	<p><b>MÚSCULO TRASEIRO BOVINO SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS E CONGELADO</b>  Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MAPA  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
69	<p><b>FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI</b>  Resolução - RDC nº 13 de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS  Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MAPA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
70	<p><b>PALETA BOVINA SEM OSSO</b>  Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005 MAPA  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>

	<p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
71	<p><b>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA FATIADO</b>  Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 – MAPA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
72	<p><b>IOGURTE SABOR MORANGO</b>  Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA  Instrução Normativa - IN nº 46 de 23 de outubro de 2007, MAPA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
73	<p><b>IOGURTE SABOR CÔCO</b>  Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA  Instrução Normativa - IN nº 46 de 23 de outubro de 2007, MAPA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>MARGARINA CREMOSA COM SAL</b>  Resolução RDC 23 de 15/02/2005 – Anvisa  RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p>

74	<p>RDC nº 270 de 22/09/2005 – ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
75	<p><b>QUEIJO MUSSARELA</b></p> <p>Portaria nº 364 de 04 de setembro de 1997/MAPA  Portaria nº 146 de 07 de março de 1996/MAPA  Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005/MAPA  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
76	<p><b>SALSICHA</b></p> <p>RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 - MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
	<p><b>PÃO DE QUEIJO CONGELADO</b></p>

77	<p>Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul> <p><b>TÉCNICO CULINÁRIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Facilidade de preparo</li> <li>· Rendimento</li> </ul>
<b>GÊNEROS DE PANIFICAÇÃO</b>	
115	<p><b>BOLO TIPO CUCA COM FAROFA SABOR ABACAXI</b></p> <p>Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
116	<p><b>BOLO TIPO CUCA COM FAROFA SABOR BANANA</b></p> <p>Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>



117	<p><b>BOLO TIPO CUCA COM FAROFA SABOR CÔCO</b>  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA/MS  Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS  Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
118	<p><b>BOLO TIPO NEGA MALUCA</b>  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS  Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
119	<p><b>PÃO INTEGRAL FATIADO</b>  Resolução RDC 263 de 22/09/2005 Anvisa  Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 - ANVISA  Resolução nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>PÃO FRANCÊS</b>  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS  Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008</p>

120	<p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
121	<p><b>PÃO FRANCÊS INTEGRAL</b>  Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Portaria nº 248, de julho de 2008, INMETRO  Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS  Portaria SVS/MS nº 31 de 13 de janeiro de 1998 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
122	<p><b>PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA (CHINEQUE).</b>  Resolução RDC 263 de 22/09/2005 – Anvisa/MS  Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002 ANVISA/MS  Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>PÃO DE FORMA FATIADO</b>  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> </ul>

123	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
124	<p><b>PÃO PARA HOT DOG</b>  Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 344 de 13/12/2002, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>

## ANEXO XII

### ROTULAGEM - ANEXO SEI Nº 0396168/2016 - SAS.UAF

O(s) produto(s) deverá(ão) apresentar(em) rotulagem de acordo com legislação vigente.

O(s) produto(s) deverá(ão) obedecer(em) ao padrão de identidade e qualidade: aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

Estar(em) licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

1. No rótulo do(s) produto(s) deve(m) constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

- denominação de venda do alimentos (nome completo do alimento, marca etc);
- lista de ingredientes;
- informação nutricional de acordo com as Resoluções (RDC) nº 359/2003 e nº 360/2003 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Na informação nutricional deve conter, no mínimo, as seguintes informações: porção, medida caseira, valor calórico, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gordura saturada, gordura trans, fibra alimentar e sódio;
- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/mês/ano ou mês/ano), em local visível na embalagem;
- lote;

- nome ou razão social e endereço do fabricante;
- identificação da origem;
- peso total (ou conteúdo líquido / conteúdo drenado), com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença ou ausência de glúten na formulação;
- instruções sobre preparo ou uso do alimento, quando necessário;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção, quando necessário;
- condições de armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

1.1 As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- natureza do alimento;
- condições de armazenamento;
- prazo de validade.

1.2 Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

1.3 Legislação mínima para rótulo de alimentos

Resolução - RDC nº 40 de 08 de fevereiro de 2002, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 54 de 12 de novembro de 2012, ANVISA/MS

Resolução - RDC nº 26 de 02 de julho de 2015, ANVISA/MS

### ANEXO XIII

#### MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - ANEXO SEI Nº 0396171/2016 - SAS.UAF

**CRITÉRIOS:** Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

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

#### AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO:	LOTE:	ITEM:
---------	-------	-------

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

**Avaliação Externa (com base na legislação vigente)**

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

**Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)**

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

**PARECER TÉCNICO**

( ) Aprovado

( ) Não aprovado

Observações: \_\_\_\_\_

Assinatura Responsável Técnico: \_\_\_\_\_

**ANEXO XIV****ANÁLISES LABORATORIAIS - ANEXO SEI N° 0495543/2016 - SAS.UAF**

Item	Descrição
1	<p><b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b></p> <p>Resolução RDC n° 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC n° 264, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC n° 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC n° 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="padding-left: 40px;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="padding-left: 40px;">Salmonella sp  Bacillus Cereus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> <li>● Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS</b>

Resolução RDC nº 274, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 275 de 23 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 173 de 15 de setembro de 2006, ANVISA/MS  
Portaria nº 67 de 14 de fevereiro de 2014

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência

2

- **FÍSICO-QUÍMICA:** pH, minerais
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes totais

E. coli

**AVALIAÇÃO EXTERNA**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

**AMIDO DE MILHO**

Resolução RDC 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
Resolução nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

3

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Bacillus Cereus

Samonellas sp

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

**ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1**

Instrução Normativa - IN nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, MAPA  
Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul  
Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS  
Resolução nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

4	<p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Bacillus Cereus</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
5	<p><b>BISCOITO DOCE INTEGRAL – SABORES VARIADOS</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> </ul> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> </ul>



6	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> </ul> <p><b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="padding-left: 40px;">Salmonella sp Staphylococcus Aureus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> </ul> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
7	<p><b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> </ul> <p>1. <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="padding-left: 40px;">Salmonella sp Staphylococcus Aureus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> </ul> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>BOMBOM DE CHOCOLATE</b></p> <p>Resolução RDC 265 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p>

8	<p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
9	<p><b>CANELA EM PÓ</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> </ul> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>CANJICA</b></p> <p>Portaria nº 109, de 24 de Fevereiro de 1989, MAPA Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA</p>

<p>10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li>   <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li>   <li>● Matéria Microscópica</li>   <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li>   <li>Samonellas sp</li>   <li>● MICOTOXINAS: Fumonisinias (B1 + B2), Zearalenona</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> <li>● Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
<p>11</p>	<p><b>CHÁ DE CAMOMILA</b></p> <p>Resolução RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 219, de 22 de dezembro de 2006, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li>   <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li>   <li>● Matéria Microscópica</li>   <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li>   <li>Samonellas sp</li>   <li>● Micotoxinas</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>CÔCO RALADO ÚMIDO E ADOÇADO</b></p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p>

Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

12

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Samonellas sp

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

**COMINHO MOIDO EM PÓ**

Resolução RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

13

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Samonellas sp

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

**CREME DE LEITE UHT TRADICIONAL**

Portaria nº 146 de 07 de março de 1996, MAPA  
Instrução normativa IN nº 23 de 30 de agosto de 2012, MAPA  
Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor

<p>14</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
<p>15</p>	<p><b>DOCE DE FRUTAS SABOR UVA</b></p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Resolução RDC nº 272, de 22 de Setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
<p>16</p>	<p><b>DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO</b></p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Resolução RDC nº 272, de 22 de Setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p>

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

### **DOCE DE LEITE**

Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul  
 Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  
 Portaria nº 354 de 04 de setembro de 1997, Ministério da Agricultura

#### **SENSORIAL:**

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

17

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 35 e 45°C
- Staphylococcus Aureus
- Clostridium sulfito

#### **AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

### **ERVILHA EM CONSERVA**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, ANVISA  
 Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  
 Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993;

#### ● **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

18

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Salmonella sp

Clostridium sp

#### ● **AVALIAÇÃO EXTERNA**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem

- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

### **EXTRATO DE TOMATE**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

#### **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Salmonella sp

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

19

### **FARINHA DE MANDIOCA**

Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA  
 Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

- **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Bacillus Cereus  
 Samonellas sp

20

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

**FARINHA DE TRIGO**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA  
 Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA  
 Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA  
 Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  
 Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS.

- **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

21

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Bacilus Cereus  
 Samonellas sp

- **MICOTOXINAS:** Aflotoxinas
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

**FEIJÃO PRETO**

Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul  
 Instrução normativa IN 12 de 31 de março de 2008, MAPA  
 Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

22

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica



	<p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
23	<p><b>FEIJÃO CARIOCA</b></p> <p>Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul Instrução normativa IN 12 de 31 de março de 2008, MAPA Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Samonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
24	<p><b>FERMENTO BIOLÓGICO</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução CNNPA nº 38, de 12 de outubro de 1.977</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> </ul>

Coliformes a 45°C

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

Fabricação e validade conforme edital

### **FERMENTO QUÍMICO**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  
Resolução CNNPA nº 38, de 12 de outubro de 1.977;

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp

Coliformes a 45°C

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

25

### **FARINHA DE MILHO – FUBÁ**

Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA  
Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

26

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Bacillus Cereus  
Samonellas sp

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

Fabricação e validade conforme edital

**LEITE CONDENSADO**

Art. 657 RIISPOA/MAPA 1997

Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA

Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001, ANVISA/MS

Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997/MS

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS.

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

- Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 35 e 45°C

Staphylococcus Aureus  
Clostridium sulfíto

- **MICOTOXINAS:** Aflotoxina M1

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

Fabricação e validade conforme edital

**LEITE DESNATADO LONGA VIDA**

Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA

Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001, ANVISA/MS

Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997/MS

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS.

- **SENSORIAL:**

27

28

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 35 e 45°C

Staphylococcus Aureus  
Clostridium sulfito

- **MICOTOXINAS:** Aflotoxina
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

Fabricação e validade conforme edital

29

#### **LEITE INTEGRAL LONGA VIDA**

Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MAPA  
Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001, ANVISA/MS  
Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997/MS  
Resolução - RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS.

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

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 35 e 45°C

Staphylococcus Aureus  
Clostridium sulfito

- **MICOTOXINAS:** Aflotoxina M1
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

Fabricação e validade conforme edital

## LEITE SEM LACTOSE

Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA  
Resolução RDC nº 12, de 2 de Janeiro de 2001, ANVISA/MS  
Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997/MS  
Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS.

### SENSORIAL:

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

30

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 35 e 45°C  
Staphylococcus Aureus  
Clostridium sulfito
- **MICOTOXINAS:** Aflotoxina M1
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

Fabricação e validade conforme edital

## MACARRÃO TIPO ESPAGUETE

Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul  
Resolução nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS

### SENSORIAL:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

31

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
Bacillus Cereus  
Samonellas sp

### AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

	<p>· Fabricação e validade conforme edital</p>
32	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO</b></p> <p>Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul Resolução nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C <ul style="list-style-type: none"> <li>Bacillus Cereus</li> <li>Samonellas sp</li> </ul> </li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
33	<p><b>MAIONESE</b></p> <p>Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C <ul style="list-style-type: none"> <li>Samonellas sp/25g</li> </ul> </li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b></p> <p>Resolução RDC nº 42 de 29/08/2013. Regulamento Técnico Mercosul Resolução RDC Nº 270, de 22 de setembro de 2005, ANVISA Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p>

<p>34</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
<p>35</p>	<p><b>LINHAÇA</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA: Bacillus cereus sp</b></li> <li>● Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Samonellas sp/25g</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>LENTILHA</b></p> <p>Portaria nº 65, de 16 de Fevereiro de 1993, MAPA  Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  Resolução RDC nº 07, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA/MS;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> </ul>

36	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Consistência</li> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> <li>● Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
37	<p><b>GRANOLA TRADICIONAL</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> </ul> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>TORRADA INTEGRAL</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS Resolução RDC nº 90, de 17 de outubro de 2000, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> </ul>



<p>38</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Salmonellas sp</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> <li>● Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
<p>39</p>	<p><b>MEL DE ABELHA</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Instrução Normativa Nº 11, de 20 de Outubro de 2000/MA  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Salmonella sp</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> </ul> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>MELADO</b></p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução RDC Nº. 271, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> </ul>

<p>40</p>	<p>· Cocção/Rendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Salmonella sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <p>· Embalagem íntegra  · Rotulagem conforme legislação  · Peso conforme rotulagem  · Data de fabricação e validade visível  · Fabricação e validade conforme edital</p>
<p>41</p>	<p><b>MILHO DE PIPOCA</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA  Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 ANVISA  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  Instrução normativa IN nº61, de 23 de dezembro de 2011, INMETRO.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Salmonella sp</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> </ul> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>MILHO VERDE EM CONSERVA</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> </ul>

<p>42</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C Salmonella sp Clostridium sp</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> </ul> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
<p>43</p>	<p><b>ÓLEO DE GIRASSOL</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> </ul> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
	<p><b>ORÉGANO</b></p> <p>Resolução RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> </ul>

44	<p>· Cocção/Rendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>● <b>Bacillus cereus sp</b></li> <li>● <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
45	<p><b>PIMENTA DO REINO</b></p> <p>Resolução RDC nº 276 de 22/09/2005 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Instrução normativa IN 10 de 16 de maio de 2006/MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>● <b>Samonella spp</b></li> </ul> <p><b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
46	<p><b>SAL REFINADO – IODADO</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  Resolução RDC nº 23, de 22 de abril de 2013, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 28, de 28 de março de 2000, ANVISA/MS  Lei nº 6150, de 3 de dezembro de 1974, ANVISA/MS  Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> </ul>

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

Fabricação e validade conforme edital

#### **SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL**

Resolução RDC n° 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Portaria n° 63, de 13 de novembro de 2002, MAPA  
Resolução RDC n° 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

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

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Staphylococcus Aureus  
Bacillus Cereus  
Clostridium sulfito  
Samonella sp

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

#### **SUCO DE MARACUJÁ**

Instrução Normativa n° 12 de 04 de setembro de 2003, MAPA  
Resolução RDC n° 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Resolução RDC n° 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

#### **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

47

48	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>Coliformes a 35°C</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> <li>● Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
49	<p><b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b></p> <p>Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014  Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 – MAPA  Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>Coliformes a 35°C</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> <li>● Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
50	<p><b>VINAGRE DE ALCOOL</b></p> <p>Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Decreto Nº 6.871, de 4 de junho de 2009  Instrução normativa IN nº 6, de 3 de abril de 2012 - MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> </ul> <p style="text-align: center;">Coliformes a 35°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
51	<p><b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO</b></p> <p>Resolução RDC 271 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> </ul> <p style="text-align: center;">Coliformes a 35°C</p> <p><b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Teor de edulcorante</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
52	<p><b>BISCOITO DOCE DIET</b></p> <p>Resolução nº 263 de 22 de setembro 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> </ul> <p style="text-align: center;">Coliformes a 35°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>GELATINA DIET SABOR ABACAXI</b></p>

53	<p>Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 – ANVISA/MS  Resolução DIPOA Nº 5, de 23 janeiro de 2003  Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> </ul> <p style="text-align: center;">Coliformes a 35°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
54	<p><b>PÓ PARA PUDIM DIET. DE CHOCOLATE DIET</b></p> <p>Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> </ul> <p style="text-align: center;">Coliformes a 35°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>ARROZ INTEGRAL</b></p> <p>Instrução Normativa IN nº 6 de 16 de fevereiro de 2009, MAPA  Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul>



55	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> <li>Coliformes a 35°C</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
56	<p><b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA  Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, ANVISA  Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA  Instrução Normativa nº 8 de 3 de Junho de 2005, MAPA  Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>Bacillus Cereus</li> <li>Samonellas sp</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> <li>● Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE</b></p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> </ul>

57	<p>· Textura/Consistência · Cocção/Rendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> </ul> <p style="text-align: center;">Coliformes a 35°C</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <p>· Embalagem íntegra · Rotulagem conforme legislação · Peso conforme rotulagem · Data de fabricação e validade visível · Fabricação e validade conforme edital</p>
58	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES)</b></p> <p>Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Portaria nº 29 SVS/MS, de 13 de janeiro de 1998 (Versão Republicada – 30/03/1998)</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> </ul> <p style="text-align: center;">Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICOTOXINAS:</b> Aflatoxinas</li> </ul> <p style="text-align: center;">Coliformes a 45°C Bacillus Cereus</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> <li>● Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES)</b></p> <p>Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011, ANVISA Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Portaria nº 29 SVS/MS, de 13 de janeiro de 1998 (Versão Republicada – 30/03/1998)</p>

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp

Coliformes a 45°C  
Staphylococcus Aureus  
Bacillus Cereus

- **MICOTOXINAS:** Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)

Coliformes a 45°C  
Bacillus Cereus

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

59

**ROSQUINHA DE POLVILHO**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS

- **SENSORIAL:**

- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Salmonellas sp

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**

60

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

Fabricação e validade conforme edital

### MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ

Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000, ANVISA/MS

#### SENSORIAL:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

#### AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

- Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp

Coliformes a 35°C

### POLVILHO AZEDO DE MANDIOCA

Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS

#### SENSORIAL:

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade

- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Bacillus Cereus  
 Samonellas sp

#### AVALIAÇÃO EXTERNA:

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

61

62

**POLVILHO DOCE DE MANDIOCA**

Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul

Resolução nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS

Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS

**SENSORIAL:**

- Aparência
- Cor
- Odor
- Sabor
- Textura/Consistência
- Cocção/Rendimento

- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C

Bacillus Cereus  
Samonellas sp

**AVALIAÇÃO EXTERNA:**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

63

**BIFE BOVINO DE PATINHO**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS

Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA

Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS;  
janeiro de 2003, MAPA;

Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica

- Matéria Microscópica

- **MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp

Coliformes a 45°C  
Staphylococcus Aureus  
Clostridium Sulfito

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

64

**CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – PATINHO**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA  
Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  
Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS;  
janeiro de 2003, MAPA;

Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de

65

- **SENSORIAL:**
  - Aparência
  - Textura
  - Cor
  - Odor
  - Sabor
  - Consistência
  
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
  - Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp
  - Coliformes a 45°C
  - Staphylococcus Aureus
  - Clostridium Sulfito
  
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
  - Embalagem íntegra
  - Rotulagem conforme legislação
  - Peso conforme rotulagem
  - Data de fabricação e validade visível
  - Fabricação e validade conforme edital

**COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Resolução nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA  
Resolução nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS  
Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA  
Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

66

- **SENSORIAL:**
  - Aparência
  - Textura
  - Cor
  - Odor
  - Sabor
  - Consistência
  
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
  - Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C
  - Salmonella sp
  - Staphylococcus Aureus
  
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
  - Embalagem íntegra

- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

**FILÉ DE PESCADA BRANCA, LIMPA E CONGELADA**

Decreto Lei nº 3.748 de 12 de julho de 1993/SC  
 Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS;

67

- **SENSORIAL**
- Aspecto
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp
- Coliformes a 45°C
- Staphylococcus Aureus
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

**MÚSCULO TRASEIRO BOVINO SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS E CONGELADO**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
 Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA  
 Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  
 Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS; Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA;

68

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Salmonella sp
- Coliformes a 45°C
- Staphylococcus Aureus

Clostridium Sulfito

- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

69

**FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Resolução RDC nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA  
Resolução RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS  
Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA  
Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
  
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica
  
- Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C
  
- Salmonella sp
- Staphylococcus Aureus
  
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

70

**PALETA BOVINA SEM OSSO**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA  
Resolução RDC nº 12, de 02 de Janeiro de 2001, ANVISA  
Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS; Resolução/DIPOA/SDA nº 1, de 09 de janeiro de 2003, MAPA;

- **SENSORIAL:**
- Aparência
- Textura
- Cor
- Odor
- Sabor
- Consistência
  
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> </ul> <p style="text-align: center;">Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium Sulfito</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>• Embalagem íntegra</li> <li>• Rotulagem conforme legislação</li> <li>• Peso conforme rotulagem</li> <li>• Data de fabricação e validade visível</li> <li>• Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
71	<p><b>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA FATIADO</b> Instrução Normativa IN nº 20, de 31 de julho de 2000, MAPA Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp</li> </ul> <p style="text-align: center;">Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium Sulfito</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
72	<p><b>IOGURTE SABOR MORANGO</b></p> <p>Instrução Normativa - IN nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA Instrução Normativa - IN nº 46 de 23 de outubro de 2007, MAPA Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matéria Microscópica</li> <li>• <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Staphylococcus Aureus</p>

	<p style="text-align: right;">Clostridium sulfito</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
73	<p><b>IOGURTE SABOR CÔCO</b></p> <p>Instrução Normativa IN nº 22 de 24 de novembro de 2005, MAPA  Instrução Normativa IN nº 46 de 23 de outubro de 2007, MAPA  Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C</li> </ul> <p style="text-align: right;">Staphylococcus Aureus  Clostridium sulfito</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
74	<p><b>MARGARINA CREMOSA COM SAL</b></p> <p>Resolução RDC nº 23 de 15 de fevereiro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS  Resolução RDC nº 270 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>QUEIJO MUSSARELA</b></p>

75	<p>Portaria nº 364 de 04 de setembro de 1997/MAPA  Portaria nº 146 de 07 de março de 1996/MAPA  Instrução Normativa IN nº 22 de 24 de novembro de 2005/MAPA  Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 35 e 45°C  Staphylococcus Aureus</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
76	<p><b>SALSICHA</b></p> <p>Resolução RDC nº 42 de 29 de agosto de 2013. Regulamento Técnico Mercosul  Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, ANVISA/MS  Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000, MAPA</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Salmonella sp  Coliformes a 45°C  Staphylococcus Aureus  Clostridium Sulfito</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>PÃO DE QUEIJO CONGELADO</b></p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> </ul>

77	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
115	<p><b>BOLO TIPO CUCA COM FAROFA SABOR ABACAXI</b></p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> <li>● Salmonellas sp</li> </ul> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
116	<p><b>BOLO TIPO CUCA COM FAROFA SABOR BANANA</b></p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> <li>● Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul>

	<p style="text-align: center;">Salmonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
117	<p><b>BOLO TIPO CUCA COM FAROFA SABOR CÔCO</b></p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Salmonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> <li>· Data de fabricação e validade visível</li> <li>· Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
118	<p><b>BOLO TIPO NEGA MALUCA</b></p> <p>Resolução RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 14, de 28 de Março de 2014, ANVISA/MS  Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS</p> <p><b>SENSORIAL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Aparência</li> <li>· Cor</li> <li>· Odor</li> <li>· Sabor</li> <li>· Textura/Consistência</li> <li>· Cocção/Rendimento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica</li> </ul> <p style="text-align: center;">Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C</li> </ul> <p style="text-align: center;">Salmonellas sp</p> <p><b>AVALIAÇÃO EXTERNA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Embalagem íntegra</li> <li>· Rotulagem conforme legislação</li> <li>· Peso conforme rotulagem</li> </ul>

- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

### **PÃO INTEGRAL FATIADO**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS

119

- **SENSORIAL:**
  - Aparência
  - Textura
  - Cor
  - Odor
  - Sabor
  - Consistência
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
 Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
 Salmonellas sp
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
  - Embalagem íntegra
  - Rotulagem conforme legislação
  - Peso conforme rotulagem
  - Data de fabricação e validade visível
  - Fabricação e validade conforme edital

### **PÃO FRANCÊS**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS

120

- **SENSORIAL:**
  - Aparência
  - Textura
  - Cor
  - Odor
  - Sabor
  - Consistência
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
 Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
 Salmonellas sp
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**

- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível

Fabricação e validade conforme edital

### **PÃO FRANCÊS INTEGRAL**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS

121

- **SENSORIAL:**
  - Aparência
  - Textura
  - Cor
  - Odor
  - Sabor
  - Consistência
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
 Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
 Salmonellas sp
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
  - Embalagem íntegra
  - Rotulagem conforme legislação
  - Peso conforme rotulagem
  - Data de fabricação e validade visível
  - Fabricação e validade conforme edital

### **PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA E SEMENTE DE LINHAÇA (CHINEQUE)**

Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS  
 Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ANVISA/MS

122

- **SENSORIAL:**
  - Aparência
  - Textura
  - Cor
  - Odor
  - Sabor
  - Consistência
- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
 Matéria Microscópica

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C  Salmonellas sp</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> </ul> <p>Fabricação e validade conforme edital</p>
123	<p><b>PÃO DE FORMA FATIADO</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> <li>● <b>FÍSICO-QUÍMICA:</b> Umidade</li> <li>● <b>MICROSCOPIA:</b> Matéria Macroscópica  Matéria Microscópica</li> <li>● <b>MICROBIOLOGIA:</b> Coliformes a 45°C  Salmonellas sp</li> <li>● <b>AVALIAÇÃO EXTERNA</b></li> <li>● Embalagem íntegra</li> <li>● Rotulagem conforme legislação</li> <li>● Peso conforme rotulagem</li> <li>● Data de fabricação e validade visível</li> <li>● Fabricação e validade conforme edital</li> </ul>
	<p><b>PÃO PARA HOT DOG</b></p> <p>Resolução RDC nº 14, de março de 2014, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>SENSORIAL:</b></li> <li>● Aparência</li> <li>● Textura</li> <li>● Cor</li> <li>● Odor</li> <li>● Sabor</li> <li>● Consistência</li> </ul>



- **FÍSICO-QUÍMICA:** Umidade
- **MICROSCOPIA:** Matéria Macroscópica  
Matéria Microscópica
- **MICROBIOLOGIA:** Coliformes a 45°C  
Salmonellas sp
- **AVALIAÇÃO EXTERNA**
- Embalagem íntegra
- Rotulagem conforme legislação
- Peso conforme rotulagem
- Data de fabricação e validade visível
- Fabricação e validade conforme edital

### Justificativa para exigência de índices financeiros

A Unidade de Processos vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão nº **008/2017**.

Item 9 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, subitem 9.2 – Demonstrativos dos Índices, alínea “j”, respectivamente: “serão habilitadas apenas as empresas que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez geral  $\geq 1,00$

Grau de Endividamento  $\leq 1,00$

Os índices estabelecidos não ferem o disposto no art. 31, da Lei 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no subitem 9.2, alínea “j”, do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O índice de Liquidez Geral identifica a capacidade de pagamento da empresa a longo prazo, considerando tudo que o que se converterá em dinheiro (a curto e a longo prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto e a longo prazo).

O índice de Endividamento nos revela o nível de endividamento da empresa, ou seja o quanto que o ativo esta sendo financiado por capitais de terceiros. Os índices maiores que 0,70 indicam que os capitais de terceiros superam o ativo (bens e direitos).

Os índices estabelecidos para a Licitação em pauta ( $LG \geq 1,00$ ) e Índice de Endividamento Total – ( $GE \leq 1,00$ ) não ferem o disposto no art. 31, da Lei nº 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Civinski Nobre, Diretor (a) Executivo (a)**, em 27/01/2017, às 15:37, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Miguel Angelo Bertolini, Secretário (a)**, em 30/01/2017, às 15:19, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0549852** e o código CRC **BE78F731**.

---

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguáçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC -  
[www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

---

17.0.001094-5

0549852v6