



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO nº 008/2013

NUMERO DO PREGÃO JUNTO AO BANCO DO BRASIL: 469139

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper n.º 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, por intermédio da Unidade de Suprimentos da Secretaria de Administração, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, e Coordenadoria da Área de Licitações, torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **menor preço por lote, do Registro de Preços** para futura e eventual - **aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do Município de Joinville**, conforme especificações no Anexo I, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto 5.450 de 31 de maio de 2005, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste **Pregão**:

Anexo I – Quadro de 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 de declaração de atendimento às condições de habilitação;

Anexo V – Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo VI - Análises Laboratoriais;

Anexo VII – Análise das Amostras;

Anexo VIII – Procedimentos normativos para entrega dos gêneros alimentícios nas unidades escolares;

Anexo IX – Relação de escolas;

Anexo X – Rotulagem;

Anexo XI – Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo XII – Minuta do Contrato.

1 - DA LICITAÇÃO

1.1 - Do Objeto do Pregão

1.1.1 - A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços** para futura e eventual - **aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do Município de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Anexo I e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 - O valor estimado total para a aquisição do objeto deste pregão é de **R\$ 10.796.980,58** (Dez Milhões Setecentos e Noventa e Seis Mil, Novecentos e Oitenta Reais e Cinquenta e Oito Centavos), fixos e irrevogáveis conforme disposto no Anexo I deste Edital.



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

1.2 - Local:

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 15/02/2013 à 27/02/2013 até às 08:30 horas.

1.5 - Abertura das propostas

Data/Hora: Dia 27/02/2013 às 08:30 horas.

1.6 - Início da Sessão de Disputa de Preços - A disputa de preços será em até 3 LOTES simultâneos.

1.7 - Início da Sessão de Disputa de Preços

Data/Hora: Dia 28/02/2013 às 08:30 horas para os lotes 01 até 17.

1.8 - Início da Sessão de Disputa de Preços

Data/Hora: Dia 01/03/2013 às 08:30 horas para os lotes 18 até 34.

1.9 - Término da Sessão Principal

05 minutos para cada lote após o início da sessão de disputa.

1.10 - Término do Período Adicional

Até 30 minutos após o término da sessão principal.

1.11 - Da Execução da Licitação

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

1.12 - 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 Suprimentos da Prefeitura Municipal de Joinville, Avenida Hermann August Lepper nº 10 - Cep: 89221-901 - Joinville/SC de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00.

2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1 - As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

n.º **133/2013** - 00006.00001.00012.00306.00013.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00 - Aplicações Diretas - Recursos Próprios

n.º **134/2013** - 00006. 00001.00012.00306.00013.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00 - Aplicações Diretas - PNAE

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

3.2 - Não será admitida a participação de proponentes:



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

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

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

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 – É vedada a participação de consórcio.

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 pelo **telefone 0800.785678 (BB responde)**.

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 investidura.

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.

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, opção “Acesso Identificado”, observando a data e o horário limite estabelecido no item 01 deste Edital.



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

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 e proposta 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 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 - Os proponentes deverão ofertar preços independentes para cada um dos itens sob pena de desclassificação;

6.1.2 - 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 deverá conter:

a) a identificação do objeto ofertado, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital, informando as características, modelo, 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 2 (dois) algarismos decimais, e neles estarem inclusas todas e quaisquer despesas, tais como, transportes, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes, encargos sociais, remuneração e outros pertinentes ao objeto licitado;

c) o número do item ofertado que deverá corresponder exatamente ao item e quantidade do Anexo I deste Edital;

d) 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.



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

6.3 - 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 total para cada lote 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 item e quantidade do Anexo I deste Edital;

7.4 – Ao apresentar sua proposta é imprescindível que o proponente registre expressamente, no campo “informações adicionais” do sistema eletrônico, a marca, modelo, características 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 classificada 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.

8.3 - 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.

8.5 - Após o encerramento do período adicional de tempo na etapa de lances, o sistema identificará a existência da situação de empate prevista no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06. Nesse caso o pregoeiro convocará a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se encontra em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

8.5.1 – Não passando para a condição de arrematante a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.5.2 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

8.5.3 - O disposto no subitem 8.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

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 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.

9.2 - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

- a) prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União**, compreendendo os tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
- b) prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do proponente, expedida pelo órgão competente;
- c) prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do proponente, expedida pelo órgão competente;
- d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS;**
- e) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;**
- f) declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, conforme Anexo III do Edital;



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

g) certidão negativa de falência ou concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede do proponente;

h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011.

i) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis, contendo as assinaturas do representante legal da empresa e do contador responsável, com os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na Junta Comercial ou Cartório de Registro, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

i.1) 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.2) os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;

i.3) as empresas que adotam ao SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar cópia do termo de autenticação e balanço, bem como termo de abertura e encerramento, visados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;

i.4 – Conforme Instrução Normativa RFB nº 926 de 11 de março de 2009, ficam desobrigadas a apresentar Termo de Abertura e Encerramento as empresas não sujeitas a registro em Juntas Comerciais.

i.5 – Na hipótese da alínea i.4, a proponente deverá apresentar declaração expressa de que não está sujeita a Registro na Junta Comercial.

j) para avaliar situação financeira do proponente será considerado o Quociente de Liquidez corrente e grau de endividamento, apurado pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo deverá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado por seu representante legal.

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

- cujo resultado deverá ser maior ou igual a 1,00

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

- **cujo resultado deverá ser menor ou igual a 1,00**

OBS : Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 31 da Lei 8.666/93

k) apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento de material compatível com 25% do quantitativo dos itens relacionado abaixo de maior relevância, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove fornecimento compatível com o objeto do edital. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do item e quantidade.



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

<u>LOTE</u>	<u>Item</u>	<u>Material</u>	<u>Unid.</u>	<u>Volume a ser adquirido</u>	<u>Volume do atestado</u>
<u>Lote 01</u>	01	ACHOCOLATADO EM PÓ	Kg	23137	5.784
<u>Lote 01</u>	05	PUDIM COM LEITE	Kg	31858	7.964
<u>Lote 02</u>	01	ARROZ INTEGRAL	Kg	13550	3.387
<u>Lote 03</u>	01	NHOQUE	Kg	5.610	1.402
<u>Lote 04</u>	02	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO SEM OVO	Kg	71.969	17.992
<u>Lote 05</u>	01	MACARRÃO MIÚDO DE ARROZ PARA SOPA	Kg	612	153
<u>Lote 06</u>	01	BISCOITO DOCE INTEGRAL – SABORES VARIADOS	Kg	39.253	9.813
<u>Lote 07</u>	01	AÇÚCAR REFINADO	Kg	62.730	15.682
<u>Lote 08</u>	02	PATÊ DE SARDINHA COM TOMATE	Kg	11.781	2.945
<u>Lote 09</u>	07	SAL REFINADO - IODADO	Kg	14.025	3.506
<u>Lote 10</u>	03	BEBIDA DE SOJA SABOR CHOCOLATE	Lt	2.244	561
<u>Lote 11</u>	01	CEREAL DE MILHO COM AÇÚCAR	Kg	52.340	13.085
<u>Lote 12</u>	03	SUCO DE UVA INTEGRAL OU CONCENTRADO	Lt	31.038	7.759
<u>Lote 13</u>	02	CARNE BOVINA - ISCAS DE PATINHO	Kg	47.753	11.938
<u>Lote 14</u>	01	CARNE SUÍNA – PERNIL	Kg	19.397	4.849
<u>Lote 15</u>	01	FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI	Kg	70.652	17.663
<u>Lote 16</u>	01	PEIXE ENSOPADO – CAÇÃO – SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN	Kg	27.610	6.902
<u>Lote 17</u>	04	QUEIJO MUSSARELA	Kg	16.380	4.095
<u>Lote 18</u>	02	IOGURTE SABOR MORANGO	Lt	31.430	7.857
<u>Lote 19</u>	02	PÃO DE INHAME FATIADO	Kg	850	212
<u>Lote 20</u>	01	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	Kg	11.730	2.932
<u>Lote 21</u>	11	LEITE SEM LACTOSE	Lt	5.338	1.334
<u>Lote 22</u>	06	LENTILHA	Kg	13.634	3.408
<u>Lote 23</u>	05	PÃO SEM GLÚTEN CONGELADO	Kg	330	82
<u>Lote 24</u>	02	AVEIA EM FLOCOS FINOS	Kg	11.984	2.996
<u>Lote 25</u>	01	PÃO DE MEL	Kg	4.060	1.015
<u>Lote 26</u>	01	CAFÉ	Kg	1.479	369
<u>Lote 27</u>	01	CREME DE LEITE	Kg	1.130	282
<u>Lote 28</u>	02	FERMENTO QUÍMICO	Kg	1.139	284
<u>Lote 29</u>	01	MEL DE ABELHA	Kg	202	50
<u>Lote 30</u>	03	EXTRATO DE TOMATE	Kg	24.786	6.196
<u>Lote 31</u>	02	PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS	Kg	63.835	15.958
<u>Lote 32</u>	01	PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA	Kg	35.900	8.975
<u>Lote 33</u>	01	FARINHA DE TRIGO	Kg	7.578	1.894



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

Lote 34	02	FEIJÃO PRETO	Kg	5.740	1.435
----------------	----	--------------	----	-------	-------

9.3.1 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.

9.3.1.1 – Os interessados inscritos no Cadastro Geral de Fornecedores do Município de Joinville ficam dispensados de apresentar os documentos e certidões que já tenham sido apresentados para efeito de cadastro, desde que ainda estejam em vigor.

9.3.1.2 – É ônus do proponente a averiguação da vigência e atualidade dos documentos referidos no item anterior, de modo que a inobservância deste item implicará em sua inabilitação.

9.3.2 - Os interessados não cadastrados além dos documentos referidos no item 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;

9.4 - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a apresentação das propostas. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

9.5 – 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.

9.6 – 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.

9.7 - As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **02 (dois) 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.

9.7.1 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 - JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO

10.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

10.2 - 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 5450/2005, bem como decidir sobre sua aceitação, observados prazos para fornecimento, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

10.3 - Encerrada a etapa de lances da sessão pública e após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, o proponente classificado em primeiro lugar deverá:

- a) encaminhar a proposta de preços e os documentos relativos a habilitação, bem como a Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo de Habilitação na forma do § 2º, do art. 32 da Lei 8.666/93, conforme Anexo IV, no prazo de até 06 (seis) horas, via fac-símile (47) 3431-3131, ou via eletrônica, para o e-mail: suprimentos@joinville.sc.gov.br, contadas a partir da solicitação emitida pelo Pregoeiro via chat;
- b) encaminhar a proposta de preços e os documentos de habilitação, originais ou por cópia devidamente autenticada, bem como a Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo de Habilitação na forma do § 2º, do art. 32 da Lei 8.666/93, conforme Anexo IV, no prazo máximo de 03 dias úteis, imprerivelmente, à Comissão Permanente de Licitação, no endereço indicado no item 1.10.

10.4 - O não envio dos documentos solicitados pelo Pregoeiro no prazo estabelecido, conforme o item 10.3 "a" e "b", será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes no item 22.1 do Edital.

10.5 - 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.

10.6 - 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.

10.7 - Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

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



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

10.9 - Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no item 22 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.

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

10.11 – 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.

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

11.1- O proponente classificado em 1.º lugar e habilitado deverá apresentar obrigatoriamente, na mesma oportunidade, (6) amostras do o(s) item(ns) cotado(s) na proposta, de acordo com o exigido no Anexo I e observadas as especificações dos anexos VII e VIII do edital, devidamente identificada(s), de acordo com as especificações técnicas exigidas para efeito de controle de qualidade e aprovação.

11.1.1 - A(s) amostra(s), conforme o solicitado, deverá(ão) ser(em) encaminhada(s) à Cozinha Experimental da Secretaria de Educação, sito a rua Marques de Olinda nº 2900, até a data e horário que será fornecido pelo Sr. Pregoeiro, no final da disputa de lances.

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

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

11.4 – Na hipótese da não conformidade de alguns dos alimentos das amostras de acordo com as especificações desse edital, será efetuado nova análise da segunda amostra, caso persista a não conformidade da segunda amostragem, então será enviado a terceira amostragem, composta por 4 (quatro) kit's, para Análise Laboratorial, e todas as despesas com as análises correrá por conta do licitante, conforme Lei 8666/93 Art.75 caput.

11.4.1 – O proponente, quando tiver sua amostra reprovada deverá manifestar-se formalmente no prazo de até 24 hs da intenção de enviar amostra para análise laboratorial.

11.4.1.1 – Será realizada análise laboratorial referente aos critérios reprovados de cada amostra, conforme Anexo VII.

11.5 – Se ainda persistir a não conformidade do alimento após Análise Laboratorial, a empresa será desclassificada e será convocado para apresentação de amostra o segundo colocado no certame, e assim sucessivamente.

11.6 - A Comissão Técnica da Secretaria da Educação para Aquisição de Alimentos da PMJ realizará a avaliação da **matéria-prima** das amostras entregues, desconsiderando a **marca** registrada do produto.



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

11.7 - As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria da Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada antes de ir para análise laboratorial e/ou a empresa que for reprovada e não for solicitada análise laboratorial poderá retirar três 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.

12 - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1 - Caberá ao Pregoeiro deliberar sobre a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão, quando não houver recursos.

12.2 - Quando houver recursos, a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão será realizada pela autoridade competente.

11.3 – A homologação será realizada pela autoridade competente.

12 - DO REGISTRO DE PREÇOS

12.1- 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.

12.2- 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.

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

12.4- 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.

12.5- O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Unidade de Suprimentos do Município de Joinville.

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

12.7- Homologado o resultado da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de 5 (cinco) dias que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

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

13 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 - 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;



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

13.2 - 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.

14 - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DOS FUTUROS CONTRATOS

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

14.2 - A vigência dos futuros contratos estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário.

15 - ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 - A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, vedada a alteração do § 1º do mesmo art.

15.2 - 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.

15.3 - 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.

15.4 - 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

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

15.6 - 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.

16 - CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

16.1- 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.

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



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

16.3 – 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.

17 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

17.1 – Qualquer pessoa poderá, no prazo de até 2 (dois) dias úteis da data fixada para a realização da sessão pública impugnar o Edital do Pregão.

17.1.2 - As impugnações poderão ser protocolizadas através do e-mail suprimentos@joinville.sc.gov.br, em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, acompanhado da procuração respectiva

17.2 - 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.

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

17.4 – 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.

17.5 – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço suprimentos@joinville.sc.gov.br.

17.5 – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas na forma do item 23.1 para conhecimento dos interessados e da sociedade em geral.

17.6 – Do Recurso

17.6.1 – 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 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.

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

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

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

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

17.6.6. -Os recursos contra decisões do pregoeiro não terão efeito suspensivo.



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

18– DA CONTRATAÇÃO

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

18.2 - Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento:

18.2.1 - Concluído o processo licitatório, homologado o seu resultado e adjudicado o objeto ao(s) respectivo(s) concorrente(s) vencedor(es), este(s) será(ão) convocado(s) por e-mail para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data da convocação, assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de Fornecimento;

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

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

18.3 - Na oportunidade de assinatura do contrato ou da retirada da autorização de fornecimento o vencedor deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, Seguridade Social - **INSS** e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93 e a Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011.

19 - PRAZO E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

19.1 – O objeto licitado deverá ser entregue de forma parcelada, no prazo de até 05 (cinco) dias após a solicitação da Secretaria de Educação, durante o período de vigência contratual.

19.2 – O fornecimento dos itens licitados será realizado pelo fornecedor nas Unidades Escolares (Anexo X) do Município de Joinville, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

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

20. DA GESTÃO DO CONTRATO

20.1 - A gestão do termo contratual, será realizada pela Secretaria de Educação, sendo responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observada o disposto no art. 67 da Lei 8.666/93.

21 – DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS

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

21.2 – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria requisitante e das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011) regularizadas.

21.2.1 - Em operações em que seja incidente o imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços – ICMS, fica o contratado obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal (física), modelo 1 ou 1-, conforme determina a cláusula segunda do Protocolo ICMS 42, de 03 de julho de 2009.

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

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

22 – DAS SANÇÕES

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

22.2 – Penalidades que poderão ser cominadas aos Proponentes/Contratados, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis:

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

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

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

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

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

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

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



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

- c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;
- d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;
- e) não manter a proposta;
- f) desistir de lance realizado na fase de competição;
- g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;
- h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;
- i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

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

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

22.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do proponente/contratado.

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

23 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1 – Informações e esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestadas pela Unidade de Suprimentos, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00 horas, ou pelo telefone nº (47) 3431-3260 ou pelo fax nº (47) 3431-3131, e-mail suprimentos@joinville.sc.gov.br, e ficarão disponíveis para todos os interessados, na Unidade de Suprimentos – US, bem como no endereço eletrônico www.joinville.sc.gov.br, e www.licitacoes-e.com.br;

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

23.2.1 – 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.

23.3 – 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.

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

23.5 – A Secretaria de Administração 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.



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

23.6 – 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.

23.7 – 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.

23.8 – 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;

23.9 – 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.

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

23.11 – A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos;

Joinville, 14 de Fevereiro de 2013.

**Município de Joinville
Miguel Angel Bertolini
Secretário de Administração**



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

ANEXO I

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

Lote 01

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
01	01	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 <u>intacta</u>, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de até 1 Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	23137	R\$ 5,54	R\$ 128.178,98
01	02	MISTURA PARA BOLO INTEGRAL DE LARANJA, CASTANHA E MEL Características técnicas: Mistura preparada para bolo integral. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo integral, farelo de trigo, leite em pó, óleo vegetal refinado, estabilizante lecitina de soja, farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovo em pó integral, castanha do Pará moída, sal, fermento em pó, aroma natural de laranja, aroma natural de mel. O produto não deverá apresentar umidade, embalagem violada, odor desagradável ou não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Após o preparo, o bolo deverá apresentar maciez e aparência adequada do produto. Não poderá apresentar aparência de bolo embatumado ou crescimento inadequado, não poderá apresentar sabor residual amargo e/ou rançoso. Rendimento: 20 porções de 60 gramas. Embalagem: Pacotes de polietileno leitoso atóxico com 1kg cada. Prazo de Validade: Mínimo 5 meses.	kg	2329	R\$ 9,73	R\$ 22.661,17



Secretaria de Administração

Unidade de Suprimentos

		Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
01	03	MISTURA PARA BOLO INTEGRAL DE BANANA, AVEIA E CANELA Características técnicas: Mistura preparada para bolo integral. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo integral, farelo de trigo, aveia em flocos, leite em pó, óleo vegetal refinado, estabilizante lecitina de soja, farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovo em pó integral, flocos de banana desidratada, sal, fermento em pó, aroma natural de banana e canela em pó. O produto não deverá apresentar umidade, embalagem violada, odor desagradável ou não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Após o preparo, o bolo deverá apresentar maciez e aparência adequada do produto. Não poderá apresentar aparência de bolo embatumado ou crescimento inadequado, não poderá apresentar sabor residual amargo e/ou rançoso. Rendimento: 20 porções de 60 gramas. Embalagem: Pacotes de polietileno leitoso atóxico com 1kg cada. Prazo de Validade: Mínimo 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	2329	R\$ 9,72	R\$ 22.637,88
01	04	MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA E CENOURA Ingredientes: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, óleo vegetal refinado, leite em pó, estabilizante lecitina de soja, ovo em pó, sal, fermento em pó, aroma de laranja, cenoura em pó. O produto não deverá apresentar umidade, embalagem violada, odor desagradável ou não característico, sujidade e ou corpo estranho. Após o preparo, o bolo deverá apresentar maciez e aparência adequada do produto. Não poderá apresentar aparência de bolo embatumado ou crescimento inadequado, não poderá apresentar sabor residual amargo e/ ou rançoso. Rendimento: 20 porções de 60 gramas. Embalagem: Pacotes de polietileno leitoso atóxico com 1kg cada. Prazo de Validade: Mínimo 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	2329	R\$ 6,26	R\$ 14.579,54
01	05	PUDIM COM LEITE Sabores: MORANGO, BAUNILHA ou COCO ou CARAMELO Ingredientes: Leite em pó, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, aroma e corantes naturais. Poderá conter polpa de morango desidratada, aroma natural de baunilha ou coco. Não poderá conter corantes artificiais.	kg	31858	R\$ 8,06	R\$ 256.775,48



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		O produto não deverá apresentar umidade, embalagem violada, odor desagradável ou não característico, sujidade e/ ou corpo estranho. Após o preparo e refrigeração, deverá apresentar consistência própria do produto. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionado em pacotes de polietileno leitoso com 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
01	06	GELATINA NATURAL DE MARACUJÁ Características técnicas: A gelatina deverá apresentar consistência firme, cor e sabor característico. Ingredientes: açúcar, gelatina comestível, sal refinado, acidulante ácido cítrico, estabilizante citrato de sódio, corantes naturais e aroma natural de maracujá. Não deverá conter glúten. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionado em pacotes de polietileno contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 75 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	1938	R\$ 7,86	R\$ 15.232,68
		TOTAL LOTE 01				R\$ 460.065,73

Lote 02

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
02	01	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 grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionado em pacotes de até 2 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	13550	R\$ 3,17	R\$ 42.953,50
02	02	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final	Kg	400	R\$ 2,82	R\$ 1.128,00



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		inadequada – empapamento. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionado em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
02	03	ARROZ POLIDO TIPO I Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionado em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	520	R\$ 2,77	R\$ 1.440,40
		TOTAL LOTE 02				R\$ 45.521,90

Lote 03

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
03	01	NHOQUE Características técnicas: Massa congelada. Pode ser à base de soja. Não pode conter corante artificial. Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, congelado e acondicionado em pacotes de até 1 kg. Deverá ter sabor, consistência e característica a base de soja ou batata. Após a cocção deverá apresentar textura ou consistência característica. Prazo de validade: Mínimo de 2 meses Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 75 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	5610	R\$ 13,03	R\$ 73.098,30
		TOTAL LOTE 03				R\$ 73.098,30

Lote 04

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
04	01	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada	kg	40375	R\$ 5,06	R\$ 204.297,50

		ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. <u>Não poderá conter ovos ou traços de ovos.</u> Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacote de papel multifolhado, bem vedado, em embalagem de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
04	02	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO SEM OVO Características técnicas: Massa ou macarrão integral parafuso sem ovos. Ingredientes: Farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou mistura de farinha de trigo integral e/ou farinha integral de trigo durum e/ou farelo de trigo e/ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo e/ou farinha de trigo durum e/ou sêmola/semolina de trigo durum. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. <u>Não poderá conter ovos ou traços de ovos.</u> Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacote de papel multifolhado, bem vedado, em embalagem de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	71969	R\$ 5,62	R\$404.465,78
		TOTAL LOTE 04				R\$ 608.763,28

Lote 05

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
05	01	MACARRÃO MIÚDO DE ARROZ PARA SOPA Características técnicas: massa alimentícia de arroz. Ingredientes: Arroz. Embalagem: pacote multifolhado, em embalagens de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 100 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	612	R\$ 7,80	R\$ 4.773,60
05	02	MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote multifolhado, em embalagens de até 200g.	kg	204	R\$ 8,83	R\$ 1.801,32



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
		TOTAL LOTE 05				R\$ 6.574,92

Lote 06

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
06	01	BISCOITO DOCE INTEGRAL – SABORES VARIADOS Características técnicas: Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. 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: Em embalagem contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	39253	R\$ 8,01	R\$ 314.416,53
06	02	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO OU CHOCOLATE Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, amido de milho ou féculas de arroz ou mandioca, gordura vegetal, fermentos químicos, estabilizantes, lecitina de soja, aromatizantes. Poderá conter coco ralado ou cacau. Poderá conter traços de leite. Não poderá conter corantes artificiais. 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. Deverá ser levemente crocante. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Multifolhado transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	14722	R\$ 7,96	R\$ 117.187,12
06	03	BISCOITO SALGADO COM GERGELIM SEM LEITE Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, sal, açúcar	kg	4658	R\$ 9,29	R\$ 43.272,82



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		invertido, extrato de malte, fermentos químicos 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. Deverá ser levemente crocante. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Em embalagem de até 500g. Para produtos entre 250 a 500g deverá conter embalagem dupla BOPP mais polietileno. Para produtos abaixo de 250g deverá ser embalado em filme laminado BOPP mais BOPP perolado ou laminado, de forma que assegure a qualidade e a crocância do alimento. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
06	04	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: Em embalagem de até 500g. Para produtos entre 250 a 500g deverá conter embalagem dupla BOPP mais polietileno. Para produtos abaixo de 200g deverá ser embalado em filme laminado BOPP mais BOPP perolado ou laminado, de forma que assegure a qualidade e a crocância do alimento. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	12002	R\$ 9,54	R\$ 114.499,08
06	05	BISCOITO SEQUILHO Ingredientes: Amido, fécula de mandioca, ovo, açúcar, margarina, leite em pó, gordura vegetal, fermentos químicos, bicarbonatos, estabilizantes. Não poderá conter glúten. Embalagem: multifolhada, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	3825	R\$ 12,18	R\$ 46.588,50
		TOTAL LOTE 06				R\$ 635.964,05



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

Lote 07

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
07	01	AÇÚCAR REFINADO Características Técnicas: O açúcar refinado deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	62730	R\$ 2,45	R\$ 153.688,50
		TOTAL LOTE 07				R\$ 153.688,50

Lote 08

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
08	01	SARDINHA EM ÓLEO Características Técnicas: Sardinha em conserva, elaborada com produto eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras – barbatanas, cauda e cabeça. Caso o produto contenha coluna vertebral e/ou espinha, deverão ser de consistência friável. Elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetidas a processos tecnológicos adequados. Embalagens: Primária – lata oval de folha cromada, dureza T4, 0,21mm de espessura, providas de uma camada de verniz epóxi-fenólico nas partes internas e externas do corpo e tampo da lata. Embalagem deverá apresentar sistema de tampa abre fácil e conter até 350g de peso total. A embalagem deverá conferir segurança ao produto. A embalagem deverá conferir segurança ao produto. Prazo de Validade: Mínimo de 3 anos. Data de Fabricação: Máximo de 3 meses. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	7472	R\$ 18,68	R\$ 139.576,96
08	02	PATÊ DE SARDINHA COM TOMATE Características Técnicas: patê de sardinha elaborada com sardinha e tomate. Não poderá conter corantes artificiais, conservantes e glúten. Embalagens: lata ou pote ou bolsa metálica flexível esterilizável (retort pouch), composta por PET; alumínio, PET e polipropileno, com sistema de fácil	kg	11781	R\$ 21,36	R\$ 251.642,16



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		abertura. Deve conter até 500g de peso líquido. A embalagem deverá conferir segurança ao produto. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 6 meses. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
		TOTAL LOTE 08				R\$ 391.219,12

Lote 09

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
09	01	AÇAFRÃO EM PÓ Características técnicas: Produto a base de florais secos e Croccus sativus. Não dever apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos PET resistentes de até 50g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	65	R\$ 57,85	R\$ 3.760,25
09	02	CANELA EM PÓ Especificação Técnica: Pó fino, homogêneo, de cor pardo-amarelada ou marrom claro. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	48	R\$ 50,85	R\$ 2.440,80
09	03	CRAVO Características Técnicas: Produto obtido dos botões (dessecados) da flor de uma árvore da família das mitráceas, de coloração Pardo-Negra. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	16	R\$ 77,35	R\$ 1.237,60



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

09	04	COLORAU Características técnicas: Produto a base de farinha de milho e urucum. 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. Não poderá conter glúten. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de até 100 gramas, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	4488	R\$ 8,32	R\$ 37.340,16
09	05	ORÉGANO Características técnicas: Condimento seco, obtido da erva de orégano. 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. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos de PET com até 50g, contendo data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	104	R\$ 86,75	R\$ 9.022,00
09	06	PASTA DE ALHO Características técnicas: produto constituído de substância sávida de origem natural (alho). O produto deverá ser elaborado com alho selecionado, descascado, lavado, triturado ou liquidificado. Sem sal. Não deverá apresentar sujidade, misturas e peso insatisfatório. Não poderá apresentar benzoato de sódio. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, embalagem primária deverá ser pote plástico ou vidro, resistente, com peso líquido de 200g a 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	6307	R\$ 21,35	R\$ 134.654,45
09	07	SAL REFINADO – Iodado Ingredientes: Cloreto de sódio, iodato de potássio. Antiumectantes: ferrocianeto de sódio e alumínio silicato de sódio. Não deverá apresentar sujidade, umidade e misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária plástica ou sacos de polietileno.	kg	14025	R\$ 1,69	R\$ 23.702,25



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
		TOTAL LOTE 09				R\$ 212.157,51

Lote 10

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
10	01	BEBIDA DE SOJA ORIGINAL Características Técnicas: Bebida a base de soja, sabor original, indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia ao leite de vaca. Não poderá conter lactose e glúten. Ingredientes: Açúcar, soja, fosfato tricálcico, vitaminas e sal. Deverá conter cálcio. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto. Embalagem: tetra pack, contendo até 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Litro	1275	R\$ 4,93	R\$ 6.285,75
10	02	BEBIDA DE SOJA ZERO AÇÚCAR Características Técnicas: Bebida a base de soja, sabor original, indicado para alunos que apresentam diabetes e intolerância à lactose ou alergia ao leite de vaca. Não poderá conter lactose. Não poderá adição de açúcar e glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto. Embalagem: tetra pack, contendo até 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 10 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Litro	272	R\$ 5,63	R\$ 1.531,36
10	03	BEBIDA DE SOJA SABOR CHOCOLATE Características Técnicas: Bebida a base de soja, sabor chocolate, indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia ao leite de vaca. Não poderá conter lactose. Ingredientes: soja, açúcar, cacau, sal, vitaminas e minerais, espessantes, aromatizantes, emulsificantes e edulcorantes. Poderá conter alfarroba. Não poderá conter glúten. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto. Embalagem: tetra pack, contendo até 250ml. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição	Litro	2244	R\$ 7,90	R\$ 17.727,60



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		da Alimentação Escolar.				
10	04	BEBIDA DE SOJA DE VARIADOS SABORES Características Técnicas: Bebida a base de soja, de variados sabores (morango, frepê de coco, banana, etc), indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia ao leite de vaca. Não poderá conter lactose. Ingredientes: soja, açúcar, sal, vitaminas e minerais, corante natural, aromatizantes. Não poderá conter glúten e corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade e/ou corpo estranho ao produto. Embalagem: tetra pack, contendo até 250ml. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Litro	986	R\$ 7,66	R\$ 7.552,76
		TOTAL LOTE 10				R\$ 33.097,47

Lote 11

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
11	01	CEREAL DE MILHO COM AÇÚCAR Características Técnicas: Cereal de milho cozido, seco, laminado, tostado, açucarado, com vitaminas e extrato de malte. Deverá ser crocante. Embalagem Primária: Embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500g ou 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	52340	R\$ 8,68	R\$454.311,20
11	02	CEREAL DE MILHO SEM AÇÚCAR Características Técnicas: Cereal de milho cozido, seco, tostado, sem açúcar, indicado para alunos com diabetes. Deverá ser crocante. Ingredientes: Milho, extrato de malte, sal, vitaminas, minerais e antiumectante, bicarbonato de sódio. Não poderá conter açúcar. Embalagem: em caixas contendo até 80g Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	68	R\$ 13,37	R\$ 909,16
11	03	CEREAL DE MILHO OU GRANOLA SEM GLÚTEN Características Técnicas: Cereal de milho ou granola, preparado com matérias-primas integrais totalmente isentas de trigo, centeio, cevada, aveia e malte, indicado para alunos com doença celíaca. Deverá ser crocante.	kg	153	R\$ 10,80	R\$ 1.652,40



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		O produto não poderá conter glúten ou traços de glúten e não poderá conter corante artificial. Embalagem: caixas ou sacos plásticos laminados, bem vedados, com peso líquido de até 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 80 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
11	04	GRANOLA Características Técnicas: Granola, de variados sabores, preparados com matérias-primas integrais. Não poderá conter corante artificial. Embalagem: caixas ou pacotes com peso até 1 kg. Deverá ser crocante. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	6817	R\$ 13,29	R\$ 90.597,93
		TOTAL LOTE 11				R\$ 547.470,69

Lote 12

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
12	01	SUCO DE ABACAXI INTEGRAL OU CONCENTRADO Características técnicas: Suco de abacaxi sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Rendimento: 1 parte de suco para 3 partes de água (1:3). Embalagem: Acondicionada em embalagem tetra pack ou vidro transparente, com capacidade de até 1000 ml do suco de abacaxi. Deverá estar fechada e rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Entrega: Quinzenal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Litro	8466	R\$ 10,35	R\$ 87.623,10
12	02	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL OU CONCENTRADO Características técnicas: Suco de maracujá sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. Rendimento: 1 parte de suco para 9 partes de água (1:9). O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais.	Litro	8130	R\$ 13,35	R\$ 108.535,50



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Embalagem: Acondicionada em embalagem tetra pack ou vidro transparente, com capacidade de até 1000 ml do suco de maracujá. Deverá estar fechada e rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Entrega: Quinzenal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
12	03	SUCO DE UVA INTEGRAL OU CONCENTRADO Características técnicas: Suco de uva sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. Rendimento: 1 parte de suco para 3 partes de água (1:3). O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagem tetra pack ou vidro transparente, com capacidade de até 1000 ml do suco. Deverá estar fechada e rotulada com data de fabricação e prazo de validade, bem como as informações nutricionais do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Entrega: Quinzenal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Litro	31038	R\$ 10,37	R\$ 321.864,06
		TOTAL LOTE 12				R\$ 518.022,66

Lote 13

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
13	01	CARNE BOVINA – BIFE DE COXÃO MOLE Características Técnicas: Peça de carne bovina (coxão mole), congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos, com peso mínimo de 50g e máximo de 70g por bife. O produto deverá ter coloração vermelho brilhante, ser elástico e firme, maciez e odor agradável. Os bifes deverão ter corte uniforme. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, <u>contendo peso líquido de 1 kg</u> . Deverá ser embalado de forma que os pacotes não grudem nos demais depois de congelados, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	3196	R\$ 17,28	R\$ 55.226,88



Secretaria de Administração

Unidade de Suprimentos

13	02	CARNE BOVINA - ISCAS DE PATINHO Características Técnicas: Peça de carne bovina (patinho), cortada em iscas (tiras), congelada, sem gordura (será admitido até 5% de gordura aparente), sem cartilagem e nervos com coloração vermelho brilhante, elástica e firme, macia e odor agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, <u>contendo peso líquido de 1 kg</u>. Deverá ser embalado de forma que os pacotes não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	47753	R\$ 16,26	R\$ 776.463,78
13	03	CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO Características Técnicas: Carne bovina, moída (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. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u>. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, <u>contendo peso líquido de 1 kg</u> e constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	39287	R\$ 16,13	R\$ 633.699,31
13	04	CARNE BOVINA - POSTA BRANCA EM CUBOS Características Técnicas: Carne bovina, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% de gordura aparente), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Com peso <u>líquido de 1 kg</u>. Deverá ser em cubos com pesagem de 20 a 30g por cubo. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u>. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne.	kg	2465	R\$ 17,21	R\$ 42.422,65



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
		TOTAL LOTE 13				R\$ 1.507.812,62

Lote 14

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
14	01	CARNE SUÍNA – PERNIL Características Técnicas: Carne suína de pernil congelada. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ser em cubos com pesagem de 20 a 35g por cubo. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, bem vedado, contendo peso líquido de 1kg, constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal. Local: Em 150 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	19397	R\$ 12,41	R\$ 240.716,77
		TOTAL LOTE 14				R\$ 240.716,77

Lote 15

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
15	01	FILE DE FRANGO TIPO SASSAMI Características Técnicas: Filé de frango congelado sob o 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 excesso de gelo. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> . Acondicionada em sacos de polietileno, <u>contendo peso líquido de 1 Kg.</u> Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.	kg	70652	R\$ 10,68	R\$ 754.563,36



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
15	02	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE Características Técnicas: Coxa/Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. 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. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> e congelada. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, <u>contendo peso líquido de 1 Kg.</u> . Deve constar peso, data de 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. Entrega: Quinzenal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	9010	R\$ 12,11	R\$ 109.111,10
		TOTAL LOTE 15				R\$ 863.674,46

Lote 16

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
16	01	PEIXE ENSOPADO – CAÇÃO – SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN Características gerais: Pescado ao molho que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso. Características técnicas: Ensopado de peixe congelado. Elaborado a partir de Cação, sem peles, espinhas, cartilagens. Preparado com carne de peixe em pedaços grandes (contendo no mínimo 40% de carne de peixe), sal, cebola, extrato de tomate, óleo de soja, tempero verde. 100% natural. Não poderá conter pimenta e excesso de sal. Não poderá conter leite, derivados do leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de 1 kg. Deve constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Entrega: Quinzenal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	27610	R\$ 17,57	R\$ 485.107,70
16	02	FILE DE TILÁPIA CONGELADO		12530	R\$ 23,33	R\$ 292.324,90



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerada sem cabeça, sem pele, “SEM ESPINHAS”, congelado sob o sistema IQF. O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: Primária – sacos de polietileno transparente com informações litografadas, com peso líquido de 1 kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal em Sistema IQF. Entrega: Quinzenal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
		TOTAL LOTE 16				R\$ 777.432,60

Lote 17

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
17	01	APRESUNTADO Características Técnicas: Produto refrigerado da emulsão de carne suína, cozido, embutido, em formato quadrado, fatiado, com peso máximo de 25 g por fatia. Ingredientes: Carne suína, amido de mandioca, proteína texturizada de soja, água, especiarias e corante natural. O produto deverá apresentar no máximo 5g de gordura saturada por 100g do produto, 0g de gordura trans e 234g de sódio em 25gramas do produto. Embalagem: Em pacote de polietileno resistente e transparente, fechado a vácuo. Em embalagem contendo até 500g. Para melhor ajuste na distribuição, até 20% do volume total da compra poderá ser solicitado pela GAE em embalagem inferior a 1 kg. Deverá constar peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	15130	R\$ 15,83	R\$ 239.507,90
17	02	CREME VEGETAL SEM SAL Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, vitaminas, aroma idêntico ao natural de margarina e corantes naturais. Não poderá conter leite. Não poderá conter glúten. O produto deverá vir refrigerado. Embalagem: Pote bem vedado contendo até 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares,	kg	408	R\$ 11,05	R\$ 4.508,40



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
17	03	MARGARINA SEM SAL Características Técnicas: Produto refrigerado, obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídeos. Não poderá conter benzoato de sódio. Não poderá conter corante artificial. Não deverá apresentar massa não cremosa, odor desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto e pote violado. Embalagem: Em pote de polietileno resistente, contendo 500 g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	7463	R\$ 10,20	R\$ 76.122,60
17	04	QUEIJO MUSSARELA Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Produto refrigerado. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura. Embalagem: Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20 g por fatia, embalado em pacote de polietileno resistente e transparente, fechado a vácuo, de forma que as fatias sejam facilmente separadas (interfolhadas ou não). Para melhor ajuste na distribuição, até 20% do volume total da compra poderá ser solicitado pela GAE em embalagem inferior a 500 g. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 1 mês. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	16380	R\$ 20,75	R\$339.885,00
17	05	REQUEIJÃO Características Técnicas: Produto obtido pela fusão de massa coalhada, por coagulação (ácida ou enzimática) do leite, adicionado de creme de leite. Ingredientes: creme de leite, leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos. Não poderá conter glúten. Produto refrigerado. Embalagem: Copo de vidro e tampa de alumínio ou Pote de polietileno com lacre de alumínio e tampa plástica, contendo até 250g. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	2245	R\$ 21,21	R\$ 47.616,45
17	06	SALSICHA DE FRANGO	kg	20332	R\$ 15,10	R\$307.013,20

		Características técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos, embutida. Isento de sujidades. Não poderá conter glúten. O produto deverá vir refrigerado. Ingredientes: Carne de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corantes naturais. Não poderá conter corante artificial. Embalagem: deverá estar intacta. Acondicionada em pacote de polietileno resistente e transparente com peso aproximado de até 500g hermeticamente fechado (vácuo), constando peso, data de processamento, carimbo de inspeção estadual e federal e procedência. Data de validade: mínimo de 40 dias. Data de fabricação: máximo de 15 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
		TOTAL LOTE 17				R\$ 1.014.653,55

Lote 18

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
18	01	ALIMENTO COM SOJA CREMOSO TIPO IOGURTE DE SABORES VARIADOS Características Técnicas: alimento com soja cremoso, 100% vegetal, sem lactose, de sabores variados, indicado para alunos com intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite de vaca. Ingredientes: açúcar, extrato de soja, amido modificado, fermentos, aroma idêntico ao natural das frutas, corante natural. Não poderá conter glúten. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujeidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Garrafas de até 180g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Litro	1020	R\$ 15,44	R\$ 15.748,80
18	02	IOGURTE SABOR MORANGO Características Técnicas: Leite pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar, polpa de morango, aroma natural de morango, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo, <u>corante natural</u> de carmim cochonilha. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujeidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem.	Litro	31430	R\$ 5,31	R\$ 166.893,30



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno), bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Contendo até 1 Litro. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
18	03	IOGURTE SABOR COCO Características Técnicas: 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), bem vedada. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Contendo até 1 Litro. Deve constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Litro	31430	R\$ 5,31	R\$ 166.893,30
18	04	IOGURTE ZERO AÇÚCAR Características Técnicas: Iogurte desnatado sem adição de açúcar, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Leite desnatado e/ou leite reconstituído desnatado, preparado de fruta, corante natural, aromatizantes, edulcorantes, espessante, conservantes, fermentos lácteos e estabilizante. Não poderá ter adição de açúcar e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: garrafas de até 180g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Deverá constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 25 dias. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Litro	119	R\$ 19,05	R\$ 2.266,95
		TOTAL LOTE 18				R\$ 351.802,35



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

Lote 19

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
19	01	PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA (CHINEQUE) Características técnicas: De massa doce, sabores variados (farofa, creme com farofa e banana com farofa) com aproximadamente 50g. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente, contendo até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 dias. Data de Fabricação: Máximo de 2 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	816	R\$ 7,88	R\$ 6.430,08
19	02	PÃO DE INHAME FATIADO Características técnicas: Pão a base de inhame, farinha de trigo especial, fermento biológico, reforçador e fibras. Sem adição de açúcar. Deverá apresentar no mínimo 5% de fibras na composição da massa. Não deverá apresentar casca nas duas extremidades. 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 fôrmas sujas). Embalagem: Acondicionado 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. Prazo de Validade: Mínimo de 4 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Kg	850	R\$ 9,40	R\$ 7.990,00
19	03	PÃO FRANCÊS INTEGRAL Características técnicas: Pão com 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 fôrmas sujas). Deverá apresentar crocância característica do produto. Embalagem: Acondicionado em pacote de polietileno, transparente, resistente, contendo 1 unidade de 50g. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Na rotulagem deverá estar escrita não contém açúcar. Prazo de Validade: Mínimo de 2 dias.	Kg	102	R\$ 9,76	R\$ 995,52



Secretaria de Administração

Unidade de Suprimentos

		Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal. Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
19	04	ROSQUINHA DE POLVILHO Características técnicas: Polvilho azedo, ovos, gordura vegetal, sal e água. O produto deverá estar crocante, porém de fácil mastigação. Não poderá apresentar sujidades (pontos escuros). Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo até 300g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 70 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	306	R\$ 12,21	R\$ 3.736,26
		TOTAL LOTE 19				R\$ 19.151,86

Lote 20

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
20	01	PÃO DE QUEIJO CONGELADO Características técnicas: pão de queijo, cru, congelado, elaborado a partir de fécula de mandioca, ovos, óleo vegetal, queijo, leite e sal. Sem glúten, sem gordura trans e sem açúcar. Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, acondicionada em pacotes de até 1 kg, contendo 25g cada unidade. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Quinzenal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	11730	R\$ 12,65	R\$ 148.384,50
		TOTAL LOTE 20				R\$ 148.384,50

Lote 21

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
21	01	ALFARROBA EM PÓ Ingredientes: Alfarroba em pó, sem cafeína, sem lactose e sem glúten. O produto não deverá apresentar umidade, embalagem violada e odor desagradável e não característico. Poderá conter açúcar mascavo. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente contendo até 200g – Stand-Up. Prazo de Validade: Mínimo 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 60 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	4	R\$ 38,69	R\$ 154,76



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

21	02	ACHOCOLATADO DIETÉTICO Características técnicas: Achocolatado em pó sem açúcar, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas, minerais, edulcorantes, antiumectantes e aromatizante. Não poderá conter glúten. Embalagem: em potes de até 220g. Prazo de Validade: Mínimo 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.		85	R\$ 30,52	R\$ 2.594,20
21	03	ADOÇANTE EM PÓ Características Gerais: 100% natural, sem edulcorantes artificiais, sem lactose, sem glúten, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Maltodextrina, edulcorantes naturais e antiumectante. Não poderá conter lactose, glúten e corantes artificiais. Embalagem: Caixas contendo 50 envelopes de 0,8g cada. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	5	R\$ 74,29	R\$ 371,45
21	04	BEBIDA DE ARROZ Características gerais: Bebida vegetal a base de arroz, sem adição de açúcar, sem lactose, sem glúten, enriquecido com cálcio, indicado para alunos com intolerância à lactose, alergia ao leite e/ou alergia à soja. O produto não deverá apresentar sinais de suidade, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Acondicionado em embalagem Tetra Pack, com conteúdo líquido de até 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 60 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Litro	272	R\$ 19,63	R\$ 5.339,36
21	05	BISCOITO DOCE DIET – sabores variados Características Gerais: Livre de gordura trans, sem adição de açúcar, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, edulcorantes naturais, óleos vegetais, maltodextrina, sem aditivos artificiais. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Deverá ser levemente crocantes. Embalagem: multifolhada em BOPP + BOPP aluminizado ou perolado, contendo até 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	kg	54	R\$ 26,48	R\$ 1.429,92



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
21	06	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN Características técnicas: biscoito sem glúten (isento de trigo, aveia, centeio e cevada), nos sabores variados (coco, chocolate, gergelim, canela, gengibre e castanha do Pará), indicado para alunos com doença celíaca. O produto não poderá conter glúten e corante artificial. Embalagem: multifolhada transparente, bem vedada, de até 150g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 70 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	136	R\$ 28,05	R\$ 3.814,80
21	07	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN Características técnicas: Biscoito salgado sem glúten (isentos de trigo, aveia, centeio e cevada) indicado para alunos com doença celíaca. O produto deverá ser crocante, mas de fácil mastigação. Não poderá conter glúten e lactose. Embalagem: pacote, multifolhado transparente, resistente, lacrado, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias. Data de Fabricação: Máximo de 3 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 70 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	68	R\$ 32,72	R\$ 2.224,96
21	08	CREME DE SOJA Características técnicas: creme vegetal com soja, indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Ingredientes: óleos vegetais, proteína isolada de soja, maltodextrina, amido modificado, corante natural. Não poderá conter lactose e glúten. Embalagem: acondicionado em embalagem tetra pack, contendo 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	99	R\$ 17,85	R\$ 1.767,15
21	09	DOCE DE LEITE DIET Características técnicas: doce de leite dietético, indicado para alunos com diabetes. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não poderá conter açúcar e glúten. Embalagem: pote de vidro contendo até 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de	kg	7	R\$ 29,09	R\$ 203,63

		Distribuição da Alimentação Escolar.				
21	10	DOCE DE SOJA Características técnicas: doce de soja, indicado para alunos com intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite de vaca. Ingredientes: Açúcar, óleo vegetal, maltodextrina, extrato de soja, amido modificado, corante natural de caramelo. Não poderá conter lactose, glúten e corante artificial. Embalagem: acondicionado em latas de flandres, contendo até 340g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	187	R\$ 31,42	R\$ 5.875,54
21	11	LEITE SEM LACTOSE Características Técnicas: Leite sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância à lactose. Não deverá conter lactose. Embalagem: Tetra Pack, contendo até 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 150 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	litro	5338	R\$ 4,03	R\$ 21.512,14
21	12	GELÉIA DIET DE FRUTAS Características técnicas: geléia de frutas dietética, indicada para alunos com diabetes. Ingredientes: polpa de frutas, pectina e edulcorantes. Não poderá conter adição de açúcar. Embalagem: bandeja com 6 unidades de 15g ou pote de vidro com até 40g. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	3	R\$ 27,91	R\$ 83,73
21	13	GELATINA DIET MARACUJÁ OU ABACAXI Características técnicas: A gelatina deverá apresentar consistência firme e cor característica do sabor. Indicado para alunos com diabetes. Não poderá conter açúcar e glúten. Embalagem: em caixas de até 12,5g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	51	R\$ 52,31	R\$ 2.667,81
21	14	PÃO DE MEL SEM GLÚTEN Características técnicas: Indicado para alunos com doença celíaca. O produto não poderá conter glúten e corante artificial. Embalagem: pacote transparente, bem vedado, de até 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 70 Unidades Escolares,	kg	6	R\$ 49,13	R\$ 294,78

		de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
21	15	PÓ PARA PUDIM CHOCOLATE DIET Características técnicas: pudim de chocolate diet, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Amido, cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes aromatizantes e espessante goma carragena. Não poderá conter glúten e corante artificial. Embalagem: pacote ou caixas de até 35g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	14	R\$ 33,68	R\$ 471,52
21	16	PÓ PARA PUDIM DIET DE COCO Características técnicas: pudim de coco diet, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Amido de milho, edulcorantes, espessante e aromatizantes. Não poderá conter corantes artificiais. Embalagem: pacote ou caixas de até 35g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	10	R\$ 33,68	R\$ 336,80
		TOTAL LOTE 21				R\$ 49.142,55

Lote 22

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
22	01	CANJICA Especificação Técnica: 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: Deverá estar <u>intacta</u> . A embalagem primária deverá ser de pacote polietileno, com capacidade 500g. A rotulagem do produto deverá ser preconizada por legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	433	R\$ 4,23	R\$ 1.831,59
22	02	FARINHA DE MANDIOCA Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; tipo I. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou	kg	2040	R\$ 5,37	R\$ 10.954,80



Secretaria de Administração

Unidade de Suprimentos

		impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , em pacote de polietileno transparente sem rupturas, de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
22	03	FLOCOS DE MILHO Características técnicas: Flocos de milho pré-cozido ou farinha de milho flocada. Não poderá conter glúten. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em embalagem plástica resistente ou embalagem de papel Kraft, bem vedado, contendo até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	9114	R\$ 4,27	R\$ 38.916,78
22	04	ERVILHA SECA Características técnicas: ervilha seca, partida, sem pele. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	1113	R\$ 8,83	R\$ 9.827,79
22	05	GERME DE TRIGO Características Técnicas: Produto processado do grão do trigo. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade) e resíduos ou impurezas. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias.	Kg	2550	R\$ 7,59	R\$ 19.354,50



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
22	06	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). Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	13634	R\$ 7,88	R\$ 107.435,92
22	07	LINHAÇA Características técnicas: Semente do linho, tipo: marrom. Deverá ser 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: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	1122	R\$ 10,09	R\$ 11.320,98
22	08	SAGU Características técnicas: Sagu de mandioca, tipo pérola. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Isento de matéria terrosa e parasita, livre de sujidade e de detritos animais e vegetais. Embalagem: Pacote de polietileno bem vedado, atóxico, resistente, contendo até 500 gramas. Prazo de validade: 8 meses Data de Fabricação: Máximo 30 dias Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	2737	R\$ 6,05	R\$ 16.558,85
		TOTAL LOTE 22				R\$ 216.201,21

Lote 23

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
23	01	BOLO OU CUCA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, CONGELADO.	kg	230	R\$ 72,15	R\$ 16.594,50

		Características técnicas: Bolo ou cuca sem glúten e sem lactose (isentos de trigo, aveia, centeio e cevada), nos sabores variados (cenoura, laranja, banana, formigueiro, inglês, milho, abacaxi etc.), indicado para alunos com doença celíaca. Ingredientes: produto a base de farinha ou creme de arroz e féculas de batata e/ou mandioca. O produto deverá ser isento de glúten e lactose. Embalagem: plástico ou tipo PET composta de base e tampa transparente contendo até 150g. Prazo de Validade: 60 a 120 dias congelado. Data de Fabricação: 15 dias congelado. Entrega: Semanal. Local: Em 70 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
23	02	BOLO DIET SEM LACTOSE CONGELADO Características técnicas: Bolo dietético, sem adição de açúcar, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: produto a base de ovo, óleo vegetal e adoçante culinário. Não poderá conter açúcar e lactose. Embalagem: tipo PET composta de base e tampa transparente contendo em média 100g. Prazo de Validade: 60 a 90 dias congelado. Data de Fabricação: 15 dias congelado. Entrega: Semanal. Local: Em 50 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	8	R\$ 73,72	R\$ 589,76
23	03	BOLO SEM OVO CONGELADO Características técnicas: Bolo sem ovo, indicado para alunos com alergia ao ovo. Ingredientes: Óleo de girassol, suco de frutas (laranja ou pêssego), açúcar refinado, sal, farinha de arroz, amido de milho e fermento químico. Não poderá conter ovo. Embalagem: PET composta de base e tampa transparente contendo em média 100g. Prazo de Validade: 60 dias congelado. Data de Fabricação: 15 dias congelado. Entrega: Semanal. Local: Em 30 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	58	R\$ 77,16	R\$ 4.475,28
23	04	PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN CONGELADO Características técnicas: pão sem glúten para cachorro-quente, indicado para alunos com doença celíaca. Ingredientes: produto a base de farinha de arroz ou de soja. Poderá conter psílio. Não poderá conter lactose e glúten. Embalagem: Bandeja ou embalagem plástica contendo até 100g cada unidade. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias congelado. Data de Fabricação: Máximo de 15 dias congelado. Entrega: Semanal. Local: Em 70 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	124	R\$ 56,98	R\$ 7.065,52
23	05	PÃO SEM GLÚTEN CONGELADO Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de	kg	330	R\$ 51,48	R\$ 16.988,40



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		variados sabores (batata, aipim, cenoura, etc), com gergelim ou linhaça, indicado para alunos com doença celíaca. Ingredientes: produto a base de farinha de arroz. Não poderá conter lactose e glúten. Embalagem: Polietileno, contendo até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 60 dias congelado. Data de Fabricação: Máximo de 5 dias congelado. Entrega: Semanal. Local: Em 70 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
23	06	PÃO TIPO PÃO DE QUEIJO (SEM LACTOSE, SEM OVO E SEM GLÚTEN) Características Técnicas: Pão de queijo sem glúten, sem lactose, sem soja e sem ovo, indicado para alunos com intolerância à lactose, alergia ao leite de vaca, alergia à soja, alergia ao ovo e doença celíaca. Embalagem: bandeja contendo até 500g, contendo em média 24 unidades de pão de queijo. Ingredientes: batata salsa, polvilho doce, polvilho azedo, óleo de girassol e sal. Prazo de Validade: Mínimo de 130 dias congelado. Data de Fabricação: Máximo de 20 dias congelado. Entrega: Quinzenal. Local: Em 70 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	270	R\$ 26,29	R\$ 7.098,30
23	07	TORTA DE FRANGO SEM GLÚTEN, CONGELADA. Características técnicas: Torta de frango isenta de trigo, aveia, cevada, centeio e malte. Indicado para alunos com doença celíaca. Ingredientes: produto a base de farinha ou creme de arroz, ovos, margarina. Não poderá conter glúten. Embalagem: aluminizada com peso líquido de até 130g. Prazo de Validade: Mínimo 70 dias congelado. Data de Fabricação: Máximo 20 dias congelado. Entrega: Quinzenal. Local: Em 70 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	15	R\$ 62,47	R\$ 937,05
		TOTAL LOTE 23				R\$ 53.748,81

Lote 24

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
24	01	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. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em saco plástico reforçado ou caixa de até 1 Kg. A	kg	7030	R\$ 4,93	R\$ 34.657,90

		embalagem deverá estar adequadamente vedada, de forma que não haja vazamento do produto. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
24	02	AVEIA EM FLOCOS FINOS Características Técnicas: Produto extraído da aveia. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em caixa ou embalagem plástica multifolhada de até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	11984	R\$ 8,47	R\$ 101.504,48
24	03	CREME DE ARROZ Características técnicas: Produto a base de arroz. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter glúten. Embalagem: deverá estar intacta, acondicionado em caixa de 200g. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 120 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.		187	R\$ 29,98	R\$ 5.606,26
24	04	FARINHA LÁCTEA Características técnicas: Produto à base de farinha de trigo e leite. Ingredientes: Farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, minerais e aromatizantes. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em caixa resistente, pacote ou lata de flandres de até 500 gramas. Data de Validade: Mínimo 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 120 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	2989	R\$ 18,27	R\$ 54.609,03
24	05	FLOCOS DE CEREAIS Características técnicas: produto a base de trigo, cevada e aveia. Ingredientes: Farinha de cereais (trigo enriquecido de ferro e ácido fólico, cevada e aveia), açúcar, sais minerais, vitaminas e sal. Contém glúten. Poderá conter traços de leite. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em	kg	7684	R\$ 17,43	R\$ 133.932,12

		caixa resistente, pacote ou lata de flandres de até 500 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Data de Validade: Mínimo 6 meses. Entrega: Mensal. Local: Em 120 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
24	06	MISTURA DE AMIDO DE MILHO PARA MINGAU Características técnicas: pó para preparo de mingau à base de amido de milho, açúcar, vitaminas, minerais, aroma natural reforçado de baunilha, corante natural de urucum. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em caixa resistente de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 120 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Kg	357	R\$ 16,33	R\$ 5.829,81
		TOTAL LOTE 24				R\$ 336.139,60

Lote 25

Lote	Item	Descrição	Und.	Qtidade	Valor Unitário	Valor Total
25	01	PÃO DE MEL Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter gordura trans. Não poderá conter corante artificial. Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, acondicionado em pacote ou caixa de até 1 kg, contendo até 25g cada unidade. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 160 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	4060	R\$ 22,06	R\$ 89.563,60
		TOTAL LOTE 25				R\$ 89.563,60

Lote 26

26	01	CAFÉ Características Técnicas: Café torrado, moído e embalado a vácuo. Não deverá apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso	kg	1479	R\$ 16,33	R\$ 24.152,07
----	----	--	----	------	-----------	---------------



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		insatisfatório, sabor não característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionada em pacotes de até 500g à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
		TOTAL LOTE 26				R\$ 24.152,07

Lote 27

27	01	CREME DE LEITE Características técnicas: Produto obtido da desnatagem do leite de vaca, de alto teor gorduroso e submetido ao processo de esterilização. Deverá apresentar cor, sabor e odor característicos suaves, não rançosos, nem ácidos. Não poderá conter espessantes e emulsificantes. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionadas em latas de flandres de até 350g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento; ou em embalagem tetra brik aseptico de até 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	1130	R\$ 11,39	R\$ 12.870,70
27	02	DOCE DE LEITE CREMOSO Características técnicas: Deverá ser fabricado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Ingredientes: Leite, sacarose, amido e bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500 g de peso líquido. Prazo de validade: Mínimo de 2 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	188	R\$ 9,02	R\$ 1.695,76
		TOTAL LOTE 27				R\$ 14.566,46

Lote 28

28	01	FERMENTO BIOLÓGICO Ingredientes: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Características técnicas: Fermento biológico, seco,	kg	374	R\$ 26,46	R\$ 9.896,04
----	----	--	----	-----	-----------	--------------



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		instantâneo. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionada em pacotes aluminizados bem vedados e resistentes de até 300g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
28	02	FERMENTO QUÍMICO Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não deverá conter glúten. Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionada em latas ou potes plásticos resistentes de até 100g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	1139	R\$ 20,40	R\$ 23.235,60
		TOTAL LOTE 28				33.131,64

Lote 29

29	01	MEL DE ABELHA Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características técnicas: 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. Será permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Será proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho-escura. Cheiro: próprio e Sabor: próprio. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em potes plásticos bem vedados de até 500g. Deverá constar carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	202	R\$ 20,42	R\$ 4.124,84
29	02	MELADO Características técnicas: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deverá apresentar odor desagradável, não	Kg	202	R\$ 18,66	R\$ 3.769,32

		característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deverá 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. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes plásticos bem vedados de até 500g e reembaladas em caixa de papelão reforçado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
		TOTAL LOTE 29				R\$ 7.894,16

Lote 30

30	01	OLEO DE SOJA Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não deverá apresentar matéria-prima transgênica. Embalagem: Acondicionada em frascos de PET contendo 900 ml, não apresentando vazamento. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Garrafa	17740	R\$ 4,60	R\$ 81.604,00
30	02	ÓLEO DE GIRASSOL Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em frascos de PET contendo 900 ml, não apresentando vazamento. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 100 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Garrafa	102	R\$ 7,91	R\$ 806,82
30	03	EXTRATO DE TOMATE Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, 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, em embalagem Tetra Brik Asséptic de até 500g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias.	kg	24786	R\$ 7,29	R\$ 180.689,94



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
30	04	MILHO VERDE EM CONSERVA Ingredientes: Milho verde, água, sal. Não poderá conter açúcar. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em latas de flandres de até 240g (peso drenado), não deverá apresentar ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem tetra pack ou tetra brick asspetic, contendo até 300g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	5914	R\$ 9,74	R\$ 57.602,36
		TOTAL LOTE 30				R\$ 320.703,12

Lote 31

31	01	MINI PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo, fermento e açúcar. Peso líquido 30g. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5% e no máximo 8% de fibras na composição da massa. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 5 e no máximo 7 centímetros de comprimento) 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 fôrmis sujas). Deverá apresentar odor e sabor agradável e característico próprio do produto. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 36 unidades de 30 gramas cada, totalizando 1080 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. Deverá estar bem vedado e assegurar a integridade do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	3252	R\$ 9,46	R\$ 30.763,92
31	02	PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS Características técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento e açúcar. Peso líquido 50 gramas. Não poderá conter ovos, leite ou traços de leite. Deverá apresentar no mínimo 5% de fibras na composição da massa. Não deverá apresentar tamanho irregular (o pão deverá conter no mínimo 11 centímetros de comprimento) 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 fôrmis sujas). Deverá apresentar odor e	kg	63835	R\$ 9,46	R\$ 603.879,10



Secretaria de Administração

Unidade de Suprimentos

		sabor agradável e característico próprio do produto. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente e resistente, com 20 unidades cada de 50 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado conforme legislação. Deverá estar bem vedado e assegurar a integridade do produto. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
		TOTAL LOTE 31				R\$ 634.643,02

Lote 32

32	01	PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA Características técnicas: 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 5% de fibras na composição da massa. 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 fôrmis sujas). Não deverá apresentar cascas nas duas extremidades. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com fatias pesando em média 25g. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 5 dias. Entrega: Semanal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	Kg	35900	R\$ 9,70	R\$ 348.230,00
		TOTAL LOTE 32				R\$ 348.230,00

Lote 33

33	01	FARINHA DE TRIGO Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros	kg	7578	R\$ 1,97	R\$ 14.928,66
----	----	---	----	------	----------	---------------



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		diversos, bolos e biscoitos. Embalagem: Deve estar <u>intacta</u> , acondicionado em pacotes de polietileno transparente, e bem vedado, contendo 5 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
33	02	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, e bem vedada, contendo até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	2568	R\$ 2,63	R\$ 6.753,84
		TOTAL LOTE 33				R\$ 21.682,50

Lote 34

34	01	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. Será admitido até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.	kg	1952	R\$ 5,10	R\$ 9.955,20
34	02	FEIJÃO PRETO Características Técnicas: Classe preto, 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. Será admitido até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo	kg	5740	R\$ 4,87	R\$ 27.953,80



Secretaria de Administração

Unidade de Suprimentos

	com a classificação da CIDASC. Embalagem: Deverá estar <u>intacta</u> , acondicionado em embalagens de polietileno, transparente, resistente, contendo 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: Mensal. Local: Em 180 Unidades Escolares, de acordo com o Anexo X, e no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar.				
	TOTAL LOTE 34				R\$ 37.909,00

TOTAL LOTE 01	R\$ 460.065,73
TOTAL LOTE 02	R\$ 45.521,90
TOTAL LOTE 03	R\$ 73.098,30
TOTAL LOTE 04	R\$ 608.763,28
TOTAL LOTE 05	R\$ 6.574,92
TOTAL LOTE 06	R\$ 635.964,05
TOTAL LOTE 07	R\$ 153.688,50
TOTAL LOTE 08	R\$ 391.219,12
TOTAL LOTE 09	R\$ 212.157,51
TOTAL LOTE 10	R\$ 33.097,47
TOTAL LOTE 11	R\$ 547.470,69
TOTAL LOTE 12	R\$ 518.022,66
TOTAL LOTE 13	R\$ 1.507.812,62
TOTAL LOTE 14	R\$ 240.716,77
TOTAL LOTE 15	R\$ 863.674,46
TOTAL LOTE 16	R\$ 777.432,60
TOTAL LOTE 17	R\$ 1.014.653,55
TOTAL LOTE 18	R\$ 351.802,35
TOTAL LOTE 19	R\$ 19.151,86
TOTAL LOTE 20	R\$ 148.384,50
TOTAL LOTE 21	R\$ 49.142,55
TOTAL LOTE 22	R\$ 216.201,21
TOTAL LOTE 23	R\$ 53.748,81
TOTAL LOTE 24	R\$ 336.139,60
TOTAL LOTE 25	R\$ 89.563,60
TOTAL LOTE 26	R\$ 24.152,07
TOTAL LOTE 27	R\$ 14.566,46
TOTAL LOTE 28	33.131,64
TOTAL LOTE 29	R\$ 7.894,16
TOTAL LOTE 30	R\$ 320.703,12
TOTAL LOTE 31	R\$ 634.643,02
TOTAL LOTE 32	R\$ 348.230,00
TOTAL LOTE 33	R\$ 21.682,50
TOTAL LOTE 34	R\$ 37.909,00
Total Geral	R\$ 10.796.980,58



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

ANEXO II

Modelo de Proposta de Preços

À
Secretaria de Administração

Item(ns)	Quantidade	Unidade	Especificação (Modelo, Fabricante, Etc)	Marca	Preço Em R\$	
					Unitário	Total
1						

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Prazo de Entrega:

Local de Entrega:

Condições de Pagamento:

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



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

ANEXO III

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



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

ANEXO IV

Modelo de declaração de atendimento às condições de habilitação

NOME/RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

DECLARAÇÃO

Declaramos para efeitos do atendimento do item 10.3 “a” e “b”, do Edital de Pregão Eletrônico nº 008/2013, instaurado pela Secretaria de Administração, conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que atendemos plenamente as condições de habilitação estabelecidas neste Edital.

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

Local e data,

**NOME E ASSINATURA DO
REPRESENTANTE DA EMPRESA**

OBS: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ ESTAR JUNTO DAS DOCUMENTAÇÕES DE HABILITAÇÃO.



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

ANEXO V

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. n.º, forneceu a esta empresa, inscrita no C.N.P.J. n.º, os itens conforme segue:

Quantidade	Descrição

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

(Data xx/xx/xxxx)

**Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa
(Cargo/Função)**

(carimbo CNPJ)



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

ANEXO VI

ANÁLISES LABORATORIAIS

Lote	Item	Descrição
01	01	ACHOCOLATADO EM PÓ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
01	02	MISTURA PARA BOLO INTEGRAL DE LARANJA, CASTANHA E MEL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução de diretoria colegiada – RDC nº 263, de 22/09/2005 Instrução Normativa nº 11, de 09 de setembro de 1999 MA Resolução nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Bacillus Cereus 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
01	03	MISTURA PARA BOLO INTEGRAL DE BANANA, AVEIA E CANELA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução de diretoria colegiada – RDC nº263, de 22/09/2005 Instrução Normativa nº 11, de 09 de setembro de 1999 MA Resolução nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Bacillus Cereus 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
01	04	MISTURA PARA BOLO SABOR LARANJA E CENOURA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução de diretoria colegiada – RDC nº263, de 22/09/2005 Instrução Normativa nº 11, de 09 de setembro de 1999 MA



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		Resolução nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Bacillus Cereus 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
01	05	PUDIM COM LEITE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Instrução Normativa nº 11, de 09 de setembro de 1999 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45° C Salmonella sp Bacillus Cereus Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		- Fabricação e validade conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO - Facilidade de preparo - Rendimento
01	06	GELATINA NATURAL DE MARACUJÁ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Instrução Normativa nº 11, de 09 de setembro de 1999 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: - Aparência - Textura - Cor - Odor - Sabor - Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: 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 TÉCNICO CULINÁRIO - Facilidade de preparo - Rendimento

Lote	Item	Descrição
02	01	ARROZ INTEGRAL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 269, de 17/11/1991MA Portaria nº 157 de 04/11/1991, MA Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: - Aparência - Textura - Cor - Odor - Sabor - Consistência FÍSICO-QUÍMICA: Umidade MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2)

		• AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
02	02	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 269, de 17/11/1991MA Portaria nº 157 de 04/11/1991, MA Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • Teste de cocção em 20 min. • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
02	03	ARROZ POLIDO TIPO I Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 269, de 17/11/1991MA Portaria nº 157 de 04/11/1991, MA Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • Teste de cocção em 20 min.



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxina (B1, B2, G1, G2) EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento AVALIAÇÃO
--	--	---

Lote	Item	Descrição
03	01	NHOQUE Referência: Inst. Normativa nº 8/2005 - MAPA Resolução - RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000 Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Staphylococcus Aureus Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

Lote	Item	Descrição
04	01	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacilus Cereus Staphylococcus Aureus Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
04	02	MACARRÃO INTEGRAL PARAFUSO SEM OVO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacilus Cereus Staphylococcus Aureus Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Rendimento
--	--	--

Lote	Item	Descrição
05	01	MACARRÃO MIÚDO DE ARROZ PARA SOPA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Staphylococcus Aureus Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
05	02	MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Staphylococcus Aureus Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	---

Lote	Item	Descrição
06	01	BISCOITO ROSQUINHA DOCE INTEGRAL – SABORES VARIADOS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
06	02	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO OU CHOCOLATE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
06	03	BISCOITO SALGADO COM GERGELIM SEM LEITE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
06	04	BISCOITO SALGADO INTEGRAL SEM LEITE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		• 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
06	05	BISCOITO SEQUILHO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

Lote	Item	Descrição
07	01	AÇUCAR REFINADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		• Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Teor de sacarose Unidade • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	--

Lote	Item	Descrição
08	01	SARDINHA EM ÓLEO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 63, de 13 de novembro de 2002 Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus Clostridium sulfito Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
08	02	PATÊ DE SARDINHA COM TOMATE



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 63, de 13 de novembro de 2002 Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus Clostridium sulfito Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	--

Lote	Item	Descrição
09	01	AÇAFRÃO EM PÓ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • 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



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
09	02	CANELA, EM PÓ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria nº 01/87 da Vigilância Sanitária - MS. • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
09	03	CRAVO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Facilidade de preparo • Rendimento
09	04	COLORAU Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
09	05	ÓREGANO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Facilidade de preparo • Rendimento
09	06	PASTA DE ALHO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
09	07	SAL REFINADO – IODADO Referência: Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003 ANVISA/MS Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	--

Lote	Item	Descrição
10	01	BEBIDA DE SOJA ORIGINAL Referência: Resolução RDC nº 91 de 18/10/2000, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
10	02	BEBIDA DE SOJA ZERO AÇÚCAR Referência: Resolução RDC nº 91 de 18/10/2000, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Bacillus Cereus



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
10	03	BEBIDA DE SOJA SABOR CHOCOLATE Referência: Resolução RDC nº 91 de 18/10/2000, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
10	04	BEBIDA DE SOJA DE VARIADOS SABORES Referência: Resolução RDC nº 91 de 18/10/2000, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	---

Lote	Item	Descrição
11	01	CEREAL DE MILHO COM AÇÚCAR Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
11	02	CEREAL DE MILHO SEM AÇÚCAR Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
11	03	CEREAL DE MILHO OU GRANOLA SEM GLÚTEN Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
11	04	GRANOLA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	--

Lote	Item	Descrição
12	01	SUCO DE ABACAXI INTEGRAL OU CONCENTRADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Decreto nº 99066, de 08 de março de 1990 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
12	02	SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL OU CONCENTRADO Referência: Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
12	03	SUCO DE UVA INTEGRAL OU CONCENTRADO Referência: Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

Lote	Item	Descrição
13	01	CARNE BOVINA – BIFE DE COXÃO MOLE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1, de 09 de janeiro de 2003, seção 1, página 2 MA Portaria nº 019, de 07 de março de 1997 INMETRO



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		Decreto nº 986, de 21 de outubro de 1969 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 - MA • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
13	02	CARNE BOVINA – ISCAS DE PATINHO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1, de 09 de janeiro de 2003, seção 1, página 2 MA Portaria nº 019, de 07 de março de 1997 INMETRO Decreto nº 986, de 21 de outubro de 1969 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 - MA • 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



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
13	03	CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO Referência: Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO 019 de 7/3/97 Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 – MA • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
13	04	CARNE BOVINA – POSTA BRANCA EM CUBOS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1, de 09 de janeiro de 2003, seção 1, página 2 MA Portaria nº 019, de 07 de março de 1997 INMETRO Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 - MA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 45°C



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	---

Lote	Item	Descrição
14	01	CARNE SUÍNA – PERNIL Referência: Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000 MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 - MA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

Lote	Item	Descrição
15	01	FILÉ DE FRANGO TIPO SASSAMI Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1, de 09 de janeiro de 2003, seção 1, página 2 MA Portaria nº 019, de 07 de março de 1997 INMETRO Decreto nº 986, de 21 de outubro de 1969 ANVISA/MS Resolução nº 13, de 2 de janeiro de 2001 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
15	02	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADO SEM PELE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 1, de 09 de janeiro de 2003, seção 1, página 2 MA Portaria nº 019, de 07 de março de 1997 INMETRO Decreto nº 986, de 21 de outubro de 1969 ANVISA/MS Resolução nº 13, de 2 de janeiro de 2001 ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

- Rendimento

Lote	Item	Descrição
16	01	PEIXE ENSOPADO – CAÇÃO – SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN Referência: Decreto Lei nº 3.748 de 12 de julho de 1993/SC Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
16	02	FILE DE TILÁPIA CONGELADO Referência: Decreto Lei nº 3.748 de 12 de julho de 1993/SC Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		Rendimento
--	--	------------

Lote	Item	Descrição
17	01	APRESUNTADO Referência: Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 - MA • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
17	02	CREME VEGETAL SEM SAL Referência: Portaria nº 372, de 04 de setembro de 1997 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
17	03	MARGARINA Referência: Portaria nº 372, de 04 de setembro de 1997 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
17	04	QUEIJO MUSSARELA Referência: Portaria nº 358, de 04 de setembro de 1997/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 - MA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus L. Monocytogenes • AValiação Externa • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
17	05	REQUEIJÃO Referência: Portaria nº 358, de 04 de setembro de 1997/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 - MA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
17	06	SALSICHA DE FRANGO Referência: Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Instrução Normativa 22, de 24/11/2005 - MA • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Salmonella sp Clostridium Sulfito • AValiação Externa • Embalagem íntegra



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		• Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	---

Lote	Item	Descrição
18	01	ALIMENTO COM SOJA CREMOSO TIPO IOGURTE DE SABORES VARIADOS Referência: Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005 Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
18	02	IOGURTE SABOR MORANGO Referência: Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005 Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
18	03	IOGURTE SABOR COCO Referência: Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005 Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
18	04	IOGURTE ZERO AÇÚCAR Referência: Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005 Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997 Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	--

Lote	Item	Descrição
19	01	PÃO MASSINHA DOCE COM FAROFA (CHINEQUE) Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Resolução RDC nº 12, de 12 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 • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
19	02	PÃO DE INHAME FATIADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bolores e leveduras Salmonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
19	03	PÃO FRANCÊS INTEGRAL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Resolução RDC nº 12, de 12 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 • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
19	04	ROSQUINHA DE POLVILHO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		• Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo
--	--	---

Lote	Item	Descrição
20	01	PÃO DE QUEIJO CONGELADO Referência: Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus Salmonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

Lote	Item	Descrição
21	01	ALFARROBA EM PÓ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	02	ACHOCOLATADO DIET EM SACHÊ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	03	ADOÇANTE EM PÓ Referência: Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor

		• Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	04	BEBIDA DE ARROZ Referência: Resolução RDC nº 91 de 18/10/2000, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	05	BISCOITO DOCE DIET – sabores variados Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	06	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	07	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	08	CREME DE SOJA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	09	DOCE DE LEITE DIET Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	10	DOCE DE SOJA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	11	LEITE SEM LACTOSE Referência: Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	12	GELÉIA DIET DE FRUTAS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	13	GELATINA DIET MARACUJÁ OU ABACAXI Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor

		• Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	14	PÃO DE MEL SEM GLÚTEN Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo Rendimento
21	15	PÓ PARA PUDIM CHOCOLATE DIET Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Instrução Normativa nº 11, de 09 de setembro de 1999 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS • SENSORIAL:

		• Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
21	16	PÓ PARA PUDIM DIET DE COCO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Instrução Normativa nº 11, de 09 de setembro de 1999 MA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

Lote	Item	Descrição
22	01	CANJICA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução – RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
22	02	FARINHA DE MANDIOCA Referência: Portaria nº 554, de 30 de Agosto de 1995 MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • Bacilus Cereus • Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
22	03	FLOCOS DE MILHO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
22	04	ERVILHA SECA Referência: Portaria nº 161 de 24/07/1987 - MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp • AVALIAÇÃO EXTERNA



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
22	05	GERME DE TRIGO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
22	06	LENTILHA Referência: Portaria nº 161 de 24/07/1987 - MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		• MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
22	07	LINHAÇA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
22	08	SAGU Referência: Portaria nº 161 de 24/07/1987 - MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução 263 de 22/9/2005 - ANVISA Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	---

Lote	Item	Descrição
23	01	BOLO OU CUCA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE CONGELADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Bacillus Cereus 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
23	02	BOLO DIET SEM LACTOSE CONGELADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL:



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		• Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Bacillus Cereus 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
23	03	BOLO SEM OVO CONGELADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Bacillus Cereus 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

23	04	PÃO HOT DOG SEM GLÚTEN CONGELADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
23	05	PÃO SEM GLÚTEN CONGELADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCÓPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
23	06	PÃO TIPO PÃO DE QUEIJO (SEM LACTOSE, SEM OVO E SEM GLÚTEN) Referência: Resolução RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus Salmonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
23	07	TORTA DE FRANGO SEM GLÚTEN CONGELADA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 12, de 12 de janeiro de 2001 ANVISA/MS • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Bacillus Cereus Salmonella sp Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		Clostridium sulfito • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	---

Lote	Item	Descrição
24	01	AMIDO DE MILHO Referencia: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
24	02	AVEIA EM FLOCOS FINOS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor

		• Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
24	03	CREME DE ARROZ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
24	04	FARINHA LÁCTEA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor

		- Sabor - Consistência 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 TÉCNICO CULINÁRIO - Facilidade de preparo - Rendimento
24	05	FLOCOS DE CEREAIS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: - Aparência - Textura - Cor - Odor - Sabor - Consistência 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 TÉCNICO CULINÁRIO - Facilidade de preparo - Rendimento
24	06	MISTURA DE AMIDO DE MILHO PARA MINGAU Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: - Aparência - Textura



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		• Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	--

Lote	Item	Descrição
25	01	PÃO DE MEL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

26	01	CAFÉ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade Cafeína • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica Total de impurezas • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
27	01	CREME DE LEITE Referência: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996/MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
27	02	DOCE DE LEITE CREMOSO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento • Características Técnicas • Rendimento

28	01	FERMENTO BIOLÓGICO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
28	02	FERMENTO QUÍMICO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

29	01	MEL DE ABELHA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor
----	----	--



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
29	02	MELADO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCÓPIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

30	01	ÓLEO DE SOJA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 482, de 23 de setembro de 1999 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura
----	----	--



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
30	02	ÓLEO DE GIRASSOL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 482, de 23 de setembro de 1999 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

30	03	EXTRATO DE TOMATE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 SENSORIAL:
----	----	---



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
30	04	MILHO VERDE EM CONSERVA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

31	01	MINI PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS
----	----	---



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Resolução RDC nº 12, de 12 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 • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
31	02	PÃO MASSINHA DOCE COM FIBRAS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Resolução RDC nº 12, de 12 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 Samonellas sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

		• Rendimento
--	--	---

32	01	PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 Resolução RDC nº 12, de 12 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 • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
----	----	---

33	01	FARINHA DE TRIGO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
33	02	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • 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 • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

34	01	FEIJAO CARIOCA Referência: Portaria nº 161 de 24/07/1987 - MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência
----	----	--



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

		• Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
34	02	FEIJAO PRETO Referência: Portaria nº 161 de 24/07/1987 - MA Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução nº 12/78 de 24/07/1978, CNNPA/MS Portaria INMETRO 074 de 25/05/1995 • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICOTOXINAS: Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

ANEXO VII

ANÁLISE DAS AMOSTRAS

1. As empresas participantes deste processo deverão efetuar a entrega das amostras e documentos exigidos dos produtos cotados, em data a ser fixada pela Comissão Permanente de Licitações, na Cozinha Experimental, cito Rua Marquês de Olinda, nº 2900, Bairro Glória, CEP 89216-100, Joinville – SC, entre 08 e 12h.
2. As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere à amostra.
3. As amostras deverão estar acompanhadas de:
 - a) Relação de amostras apresentadas pela empresa em 3 vias iguais em papel timbrado da empresa proponente (1 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada no processo licitatório), as quais serão protocoladas contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa.
 - b) Alvará Sanitário do fabricante e para os produtos derivados de origem animal, SIF ou SIE.
 - c) Para o lote nº 01 e nº 19 (com exceção do item 04) nº31 e nº 32, deverão ser apresentado ficha técnica e laudo laboratorial atualizado (máximo 4 meses de emissão). No laudo laboratorial deverá conter presença ou não de corantes artificiais (somente para o lote 1), composição centesimal e análise microbiológica (bacillus cereus, staphylococcus aureus, salmonella sp. e coliformes fecais totais).
1. Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Secretaria de Educação não se responsabiliza quanto a falta de produto(s)- item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras.
5. As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão Kraft, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.
6. Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

7. As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada e não for solicitada análise laboratorial poderá retirar três 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 desenvolvidas.

8. Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.



Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

Avaliação Externa:

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

Avaliação Sensorial:

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

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

Obs:

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

Obs:

Tempo de cocção recomendado: () minutos () suficiente () insuficiente () não se aplica

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

Rendimento: porções de (kg/ml)

Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica: () sim () não () Não se aplica

Obs:

Avaliado por:

() Aprovado () Não aprovado



PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

ANEXO VIII

**PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES ESCOLARES**

1. Os gêneros alimentícios deverão ser **entregues pelos próprios fornecedores nas Unidades Escolares (escolas, centros de educação infantil e entidades)** relacionadas no ANEXO X, no Centro de Distribuição da Secretaria da Educação (ceto, rua Marquês de Olinda, nº 2900, Bairro Glória, Joinville-SC, entre 07 e 12h) nos períodos e quantidades especificadas em cada produto do ANEXO VI.

1.1 Os pontos de entrega relacionados no ANEXO X poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a Secretaria de Educação.
2. A Empresa deverá elaborar o seu plano e seus roteiros de entrega em conjunto com a Gerência de Assistência ao Educando (GAE) para o semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da GAE até 15 dias após a assinatura do contrato para aprovação da GAE.
3. A entrega deverá ser realizada na data marcada e todas as unidades devem ter recebido neste dia ou, no máximo, até o dia seguinte. O horário para entrega nas Escolas e Centros de Educação Infantil com funcionamento integral é das 07 às 17h. Nas Escolas e Centros de Educação Infantil com funcionamento parcial, o horário para entrega é das 7h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h.
4. Os gêneros alimentícios a serem entregues serão vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE, no Centro de Distribuição da Secretaria da Educação e, somente após esta etapa, se estiverem em acordo com as amostras apresentadas e aprovadas, serão liberados para distribuição nas unidades escolares, conforme descrito nos itens 1 e 2 deste anexo, mediante **GUIA DE REQUISIÇÃO PARA ENTREGA**, emitida pela SE/GAE. Se no ato da entrega na unidade escolar houver algum item em desacordo, o mesmo deverá ser repostado em adequação a descrição do Edital.
O produto a ser repostado deverá passar novamente pela equipe de Nutricionistas da Secretaria da Educação da PMJ para análise. A reposição dos produtos deverá ocorrer em 24 horas os pães e 72h, para os produtos não perecíveis, carnes e frios. Esta reposição deverá ocorrer de acordo com a característica do produto aprovado na etapa da análise de amostras.



Secretaria de Administração

Unidade de Suprimentos

5. A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante GUIA DE REQUISIÇÃO PARA ENTREGA, emitida pela SE/GAE, que conterà 3 vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na unidade escolar, uma via ficará com o fornecedor e uma via deverá ser imediatamente devolvida (no dia ou no máximo no dia seguinte ao término da entrega) à SE/GAE, para fins de conferência.
6. No ato da entrega, o fornecedor deverá estar munido de balança para pesagem em todas as unidades escolares.
7. É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante para o transporte dos produtos até o estoque de alimentos das Unidades Escolares. Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados (jaleco, boné e calçado fechado), portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios.
8. Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender as exigências das normas para o transporte.
9. A empresa deverá entregar nas Unidades Escolares apenas o alimento aprovado na Análise de Amostras, que será realizada de acordo com o ANEXO VIII.
 - 9.1 Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário do Fabricante para análise. Se necessário, será solicitado Laudo de Análise conclusivo emitido por Laboratório Qualificado, para análise pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.
 - 9.2 A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto ou a importadora não estiver mais importando o produto. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo, um documento do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca, que se refere o item 9.1 deve ser protocolada no SANE/GAE com um mínimo de 10 dias de antecedência para análise.
10. Se durante o período de entrega o fabricante do produto alterar a composição química do alimento de forma a ocasionar prejuízos nutricionais ou de saúde ao aluno, a Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE poderá solicitar a troca de produto. Para tanto, o fornecedor deverá cumprir o item 9 deste anexo.
11. 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.

12. Os produtos não-perecíveis – resfriados ou congelados – deverão passar pela vigilância sanitária antes serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE.

13. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos.

13.1 No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

- tipo e nome completo do alimento;
- marca;
- ingredientes;
- rotulagem nutricional de acordo com a Resolução nº 40/2001 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- número do lote;
- nome e endereço do fabricante ou embalador;
- peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- condições de armazenamento;
- empilhamento máximo para 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.

13.2. Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:

- instrução para preparo;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
- composição centesimal.

13.3. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

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

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

14. Nos casos de suspeita da qualidade do produto, será encaminhada amostra para análise laboratorial que deverá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como do SANE/GAE, 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 à obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

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



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

ANEXO IX

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO/LOC/DISTR.
1	ABDON BAPTISTA (E.M. DR.) (U)	R: Petrópolis, 1.618	Petrópolis
2	ADA SANT'ANNA DA SILVEIRA (E.M. PROFª)(U)	R: Monsenhor Gercino, 6.674	Paranaguamirim
3	ADOLPHO BARTSCH (E.M.) (U)	R: Arno Krelling, s/nº	Pirabeiraba
4	ALIRE CARNEIRO (E.M. CEL.) (R)	Estr. Timbé, 1.335	Pirabeiraba/Área Rural
5	ALUIZIUS SEHNEM (E.M. PROF.) (U)	R: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
6	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT (E.M.)	Estr. D'Oeste, s/n	Rio Bonito/Área Rural
7	AMADOR AGUIAR (E.M.) (U)	R:Alvaro Maia, s/n	Ulysses Guimarães
8	ANA SOARES PAUL (E.M. PROFª) (R)	Estr. Dedo Grosso, 2.617	Área Rural/Vila Nova
9	ANABURGO (E.M.) (U)	Estr. Anaburgo, 1.747	Vila Nova
10	ANDRÉ IMESTSBERGER(E.M.)(R)(ex-Dedo Grosso)	Estr. do Sul, Km 15	Área Rural - Vila Nova
11	ANITA GARIBALDI (E.M.) (U)	R: Independência, 965	Anita Garibaldi
12	ANNA MARIA HARGER (E.M. PROFª) (U)	R: Barbosa Rodrigues, 227	Guanabara
13	ARINOR VOGELSANGER (E.M. VER)	R: Rolando Gruske, s/nº	Vila Nova
14	ARTHUR DA COSTA E SILVA (E.M. PRES.) (U)	R: XV de Outubro, 4.648	Rio Bonito
15	AVELINO MARCANTE (E.M. PROF.) (U)	R: Guilherme Holz, 140	Bom Retiro
16	BALTASAR BUSCHLE (E.M. PREF.) (U)	R:Olga Trusz Sboinski, s/nº	Parque Guarani
17	BERNARDO TANK (E.M. PROF.) (U)	R: XV de Novembro, 8.574	Vila Nova
18	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (E.M. SEN.) (U)	R: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
19	CARLOS HEINS FUNKE (E.A.M.) (U)	Rodovia SC 301, KM 0	Dona Francisca
20	CARLOS (E.M. Pe.) (R)	Estr. Blumenau, 5.296	Área Rural/Vila nova
21	CASTELLO BRANCO (E.M. PRES.) (U)	R: São Miguel, 363	Boa Vista
22	CURT ALVINO MONICH (E.M. VER.) (U)	R: Harold Maul, 250	Aventureiro
23	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA (E.M. PROF.)(U)	R: dos Miosóti, 72	Fátima
24	ELADIR SKIBINSKI (E.M. PROFª) (U)	R: José Gonçalves, 803 - Loc. Parque Jlle	Aventureiro
25	ELIZABETH VON DREIFUSS (E.M. PROFª) (U)	R: Minas Gerais, 5.876	Morro do Meio
26	EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT (E.M.) (U)	R: Emílio Hardt, s/n	Rio Bonito
27	EMÍLIO STOCK JR. (E.M. PREF.) (R)	Estr. do Salto II, 3.664	Área Rural/Vila Nova
28	ESTRADA BLUMENAU (E.M.) (R)	Estr. Blumenau, s/nº	Área Rural-Vila Nova
29	ESTRADA PALMEIRAS (E.M.) (R)	Estr. Palmeiras, 1.700	Área Rural - Rio Bonito
30	EUGÊNIO KLUG (E.M.) (R) - MILDAU	Estr. Mildau, 835	Dona Francisca
31	EVALDO KOEHLER (E.M.) (R)	Estr. Cubatão Raab	Pirabeiraba/Área Rural
32	FRCO. JOSÉ R. DE OLIVEIRA(CAICPROF.DESEM.)(U)	R: Agostinho dos Santos, s/n	Comasa
33	FRANCISCO RIEPER (E.M. PROF.) (R)	BR - SC 301, Km 14 - Estr. do Pico	D.Francisca/Área Rural



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

34	FRITZ BENKENDORF (E.M.) (R)	Estr. Caminho Curto, 1.697	Pirabeiraba/Área Rural
35	GERALDO WETZEL (E.M. PREF.) (U)	R: Passo Fundo, 315	Fátima
36	GERMANO LENSCHOW (E.M.) (R)	Estr. D. Francisca, km 21	Pirabeiraba/Área Rural
37	HANS DIETER SCHMIDT - (E.M. DR.) (U)	R: Carina, 95	Jardim Paraíso
38	EXTENSÃO DA E.M.DR.HANS D.SCHMIDT	E.B. Nagib Zattar	Jardim Paraíso
39	HANS MÜLLER (E.M. PASTOR) (U)	R: Pastor Hans Müller, 102	Glória
40	HERIBERTO HULSE (E.M. GOV.) (U)	R: Conselheiro Lafayette, 225	Boa Vista
41	HERMANN MÜLLER (E.M.) (R)	Estr. Palmeira	Área Rural/Rio Bonito
42	HILDA ANNA KRISCH (E.M. ENFERMEIRA) (U)	R: Selma Doering Bruhns, s/n	Jardim Iriú
43	HONÓRIO SALDO (E.M. PROF.) (R)	Estr. Quiriri, 3.467	APA/Quiriri/.Pirab.
44	HUBERT HÜBENER (E.M. VER.) (R)	Estr. Alto Quiriri, 6.771	APA/Quiriri/Dist.Pirab.
45	ISABEL SILVEIRA MACHADO (E.M. PROFª) (U)	R: Dorothóvio Nascimento, 4.723	Área Rural/Cubatão
46	JAIME DE BARROS CÂMARA (E.M. DOM) (U)	R: João Ebert, 836	Comasa
47	JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA.JR. (E.M. PROF.)	R: João Costa Junior, 1.410	João Costa
48	JOÃO COSTA (E.M.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3900	João Costa
49	JOÃO DE OLIVEIRA (E.M.) (U)	R: Agulhas Negras, 1.587	Fátima
50	JOÃO MEERHOLZ (E.M. PROF.) (R)	Estr. do Sul - KM 18	Área Rural/Vila Nova
51	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (E.M. PREF.) (U)	R: Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
52	JOSÉ ANTÔNIO NAVARRO LINS (E.M. DR.) (U)	R: Imbuia, 55	Comasa
53	JOSÉ DO PATROCÍNIO (E.M.) (R)	Estr. Timbé, s/n	Área Rural/Jard.Paraiso
54	JOSÉ MOTTA PIRES (E.M. PROF.) (U)	R: Parati, 590	Nova Brasília
55	JÚLIO MACHADO DA LUZ (E.M. PROF.) (U)	R: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
56	KARIN BARKEMEYER (E.M.PROFª) (U)	R: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
57	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (E.M. PROFª) (U)	R: Waldemiro J. Borges, 3.997	Itinga
59	LAURA ANDRADE (E.M. PROFª) (U)	R: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iriú
60	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (E.M. DEP.) (U)	R: Francisco Dunzer, 141	Boehmerwadt
61	LUIZ GOMES (E.M. PREF.) (U)	R: Ivone Carazzai,esq.R:Domingos Abilio Miranda	Adhemar Garcia
62	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI(E.M.PROFª)®	Estr. da Ilha, s/n, 2066	Pirabeiraba
63	MARIA REGINA LEAL (E.M. PROFª) (U)	R: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros
64	MARIANO COSTA (CAIC PROFª) (U)	Av. Alvino Hansen	Adhemar Garcia
65	MAX COLIN (E.M. PREF.) (U)	R: Pasteur, 1.079	Iriú
66	NILSON WILSON BENDER (E.M.PREF.) (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas	Paranaguamirim
67	NELSON DE MIRANDA COUTINHO (E.M. Dr.)	R:Francisco Vieira,s/nº	Jarivatuba
68	9 DE MARÇO (E.M.) (U)	Estr. Santa Catarina, 6.960 - Km7	Itinga
69	ORESTES GUIMARÃES (E.M. PROF.) (U)	R: Boehmerwadt, 1.830	Boehmerwadt
70	OSWALDO CABRAL (E.M. PROF.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3.134	Petrópolis
71	OTTO RISTOW FILHO (E.M.) (R)	Estr. Pirabeiraba	Área Rural
72	PAUL HARRIS (E.M.) (U)	Catanduva	São Marcos
73	PAULINE PARUCKER (E.M.) (U)	R: Atílio Vinotti, s/n	Boehmerwadt
75	PEDRO IVO CAMPOS (E.M. GOV.) (U)	R: José Manoel de Souza, 70	Costa e Silva
76	REINALDO PEDRO DE FRANÇA (E.M. PROF.) (R)	Av. Beira Mar, s/nº	Loc.Morro do Amaral
77	RIBEIRÃO DO CUBATÃO (E.M.) (R)	Estr. Alvino Souza do Nascimento, s/n	Área Rural - Cubatão
78	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (E.M. PROFª) (U)	Av. Júpiter, 839	Jardim Paraíso



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

79	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (E.M. DR.) (U)	R: Alexandre Silva, s/nº	Morro do Meio
80	SADALLA AMIN GHANEM (E.M. Dr.) (U)	Av. Evangelista Justino Espíndola,125	Parque Guarani
81	SAUL SANT'ANNA DE OLIVEIRA DIAS (EM. PROF.)	R: Padre Roma, 800	Jarivatuba
82	SENHORINHA SOARES (E.M. PROFª) (R)	Estr. do Sul, 6.778	Área Rural/Vila Nova
83	7 DE SETEMBRO (E.M.) (R)	Estr. Bonita, 3.173	Área Rural/Rio Bonito
84	SYLVIO SNIECIKOVSKI (E.M. PROF.)	Avenida Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
85	VALENTE SIMIONI (E.M. Pe.) (U)	R: Coronel Camacho, 130	Iriú
86	VALENTIM JOÃO DA ROCHA (E.M.) (U)	R: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
87	VALESCA MAY ENGELMANN (E.M. PROFª) (R)	Estr. dos Morros	Área Rural/Vila Nova
88	VIRGÍNIA SOARES (E.M. PROFª) (U)	R: Princesa Mafalda, 468	Floresta
89	WITTICH FREITAG (E.M. PROFª) (U)	Avenida Miguel Alves Castanha	Aventureiro
90	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (E.M. PROFª) (U)	R: das Cabeleireiras, 101	Costa e Silva
Nº	NOME DO CEI	ENDEREÇO	BAIRRO
91	ADHEMAR GARCIA CEI (U)	R: Alvino Hansen (Cohab A. Garcia)	Adhemar Garcia
92	ADOLFO ARTMANN CEI (U)	R: Caçapava, 95	Bom Retiro
93	ALEGRIA DE VIVER CEI (U)	R: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
94	ALZELIR TEREZINHA GONÇALVES PACHECO CEI (U)	R: Inambú, Esquina Rua Jaó	Costa e Silva
95	AMANDOS FINDER CEI (U)	Rua Augusto Schramm, s/nº	Jardim Iriú
96	ARTE E VIDA CEI (ex-Parque Joinville)	R: Willy Schossland, c/Rua dos Peixes	Aventureiro
97	AVENTURAS DE CRIANÇA CEI(ex-Aventureiro)	R: Pica Pau, 993	Aventureiro
98	BEIJA-FLOR CEI (U)	Rua dos Bancários, 305	Petrópolis
99	BEM-ME-QUER CEI (U)	R:Crater. Esq. Av. Júpiter	Jardim Paraíso
100	BOTÃOZINHO DE ROSA CEI (U)	R: Guanabara, 1.062	Guanabara
101	BRANCA DE NEVE CEI (U)	R: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
102	CACHINHOS DE OURO CEI (U)	R: Pastor Georg Bürger, 141	Pirabeiraba/Centro
103	CASTELLO BRANCO CEI (U)	R: Alvino Boldt, 245-COHAB	Aventureiro
104	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA CEI - (KM/4) - (U)	R: Santa Catarina, s/n	Profipo
105	CIRANDA CIRANDINHA CEI (U)	R: Canoas, s/nº - esq. João Paulo I	Jardim Iriú
106	DOCE INFÂNCIA CEI (U)	R: Bom Retiro, s/nº	Nova Brasília
107	ELIANE KRÜGER CEI (U)	R:Adolfo da Veiga - esq. Afonso Moreira	Boehmerwaldt
108	EXTENSÃO DA ELIANE KRÜGER CEI (U)	Rua dos Esportistas, 510	Itinga
109	ESPAÇO DA CRIANÇA CEI (U)	R: Adolpho Willi Júnior/Álvaro Maia	Adhemar Garcia
110	ESPAÇO ENCANTADO CEI (U)	Av. Procópio Gomes, 749	Bucarein
111	ESPERANÇA CEI (U)	R: Vicente Celestino, 220	Comasa
112	ESPINHEIROS CEI (U)	R:Agostinho do Santos,s/nº-Caic Espinheiros	Comasa
113	ESTRELINHA BRILHANTE CEI (U)	R: Santa Isabel, 152	João Costa
114	FÁTIMA CEI (U)	R. Damásio Mathias de Oliveira,240	Jarivatuba
115	GIRASSOL CEI (U)	R: Vice Prefeito Luiz Carlos Garcia,1.035	Costa e Silva
116	CEI HERONDINA DA SILVA VIEIRA CEI (U)	R: Pedro Castro Breis, s/nº	Floresta
117	IRACI SCHMIDLIN CEI (U)	Rua: São Francisco do Sul,s/nº	Jarivatuba
118	ITAUM CEI (U)	R: Botafogo	Itaum
119	IVAN RODRIGUES CEI (U)	R: Xaxim, s/n	Iriú



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

120	JARDIM SOFIA CEI	Rua Cuba, 85	Jardim Sofia
121	JORGE LUIZ VANDERWEGEN CEI (U)	Rua: Abelino Abdon Ferreira	Itaum
122	JUAREZ MACHADO CEI (U) (ex-ITUSAIGO)	R: Armazém, em frente ao 263	Itaum
123	LÍRIO DO CAMPO CEI (U)	R: Fátima, 2.606	Fátima
124	LUIZA MARIA VEIGA CEI (ex-Guanabara)	R: Vidal Ramos, 41	Guanabara
125	MARILENE DOS PASSOS SANTOS CEI (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas	Paranaguamirim
126	MÁRIO AVANCINI CEI (U)	Rua: Tuiuti, 1.10	Iririu
127	MIRACI DERETI CEI (U)	R: Bento José Flores	Espinheiros
128	MIOSÓTIS CEI (U)	R:Miosótis, esquina c/rua Assunção	Fátima
129	MORRO DO MEIO CEI (U)	R: do Campo, s/nº	Morro do Meio
130	MUNDO AZUL CEI (U)	R: Caxambú do Sul, 85	São Marcos
131	NAMIR ALFREDO ZATTAR CEI	r: São Januário, s/nº	Aventureiro
132	NOSSA SENHORA APARECIDA CEI (U)	R: Cidade de Moçoró, s/ nº	Profipo
133	ODORICO FORTUNATO CEI (U)	R:ConstâncioReisentainer, snº	Aventureiro
134	PÃO DE MEL CEI (U)	R. Alfredo Wersdoerfer, 357	Panaguamirim
135	PARAÍSO DA CRIANÇA CEI (U)	R: Júpiter , 903	Jardim Paraíso
136	PARQUE GUARANI CEI (U)	Av.Evangelista Justino Espíndola	Parque Guarani
137	PEDACINHO DO CÉU CEI (U)	Rua São Miguel,769	Boa Vista
138	PADRE CARLOS CEI (U)	R: Ministro Calógeras, 758	Centro
139	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAM POS CEI (U)	R: Guanabara, s/n	Fátima
140	PEDRO PAULO HINGS COLIN CEI (U)	R: São Clemente, s/n	Itinga
141	PEQUENA SEREIRA CEI (U)	R: Kurt Alvino Monich, s/n	Costa e Silva
142	PETER PAN CEI (U)	R: Pastor Hans Müller, 138	Glória
143	PONTE SERRADA CEI (U)	R: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
144	RAIO DE SOL CEI (U)	R: João Miers-esq. Stª Edvirges, s/nº	Vila Nova
145	RAIO DE SOL II CEI (U)	R: Arlindo Pereira Machado, 225	Itaum
146	SEMENTINHA CEI (U)	R: Ricardo Karmann, 175	Iririu
147	SIGELFRID POFFO CEI (U)	R: Alvin Passolt, s/nº	Vila Nova
148	SONHO DE CRIANÇA CEI (U)	R: José Gomes de Freitas,260	Costa e Silva
149	ZÉ CARIOCA CEI (U)	R: Voluntários da Pátria, 110	Itaum
	CEAPES	ENDEREÇO	BAIRRO
149	CEAPE COSTA E SILVA	R: Elsa Meinert, 820	Costa e Silva
150	CEAPE NORTE	Av. Jupter, 638	Jardim Paraíso
151	CEAPE SUL	R: Guanabara, 2.568	Fátima
152	CEAPE LESTE	R: Agostinho dos Santos	Comasa
153	CEAPE PIRABEIRABA	R: Alexandre Meyer, s/nº	Pirabeiraba/Centro
154	CEAPE ANITA GARIBALDI	R: Anita Garibaldi, 1.253	Anita Garibaldi
	ENTIDADES FILANTRÓPICAS	ENDEREÇO	BAIRRO
155	COLÉGIO DA UNIVILLE	Campus Universitário, s/n	Bom Retiro
156	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
157	ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
158	CEI VOVÓ JULIANA	Rua dos Esportistas, 510	Itinga
159	CEI CRIANÇA FELIZ	Rua Rouxinol, nº 186	Aventureiro
160	ASSOC. M. MEU PEQUENO MUNDO	Avenida Alvino Hansen, nº 716	Adhemar Garcia



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

161	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Deputado Paulo Stuart Writh, 40	Jardim Sofia
162	CEI MISSÃO CRIANÇA CANELA	Rodovia 101, s/n, Km 25	Pirabeiraba
163	CEI CANTINHO FELIZ	Rua Francisco Alves, 174	Floresta
164	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
165	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso II
166	CEDI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
167	CEP MANOEL GERMANO MIRANDA	Rua Cerro Azul, nº 888	Nova Brasília
168	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
169	INST EDUC ESP PROFª LIA R A J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliani, 111	Boa Vista
170	CEDI RECRIARTE	Rua dos Remadores, 26	Itinga
171	CEDI VILA DA CRIANÇA	Rua Iririu, nº 2.615	Iririú
172	CEDI ANJINHO SAPECA	Rua Atílio Vinotti, 218	Escolinha
173	CEDI CANTINHO DA CRIANÇA	Rua Sagitarius, 94	Jardim Paraíso
174	CEDI PEQUENO PRÍNCIPE	Rua: Angelina, 547	Petrópolis
175	CEDI ROSA DE SARÃO	Rua: Santa Luzia, 679	Aventureiro
176	CEDI TIA ANA	Rua: Fernando Nunes Santana, 288	Jarivatuba
177	CEDI NOSSO AMIGUINHO	Rua: Sapé, nº 64	Iririú
178	CEDI PROF CRISTINA THEISEN	Rua Águas de Chapecó, 263	Santa Catarina
179	CEDI MARIA BENTA	Rua Paulo Schoereder	Escolinha



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2013

ANEXO X

ROTULAGEM

O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

O termo **rotulagem conforme legislação** é o registro do produto no Órgão Competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) dados do produtor, per capita, peso, orientações sobre conservação.

O produto deverá obedecer 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 licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

ANEXO XI- MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos ____ dias do mês de _____ de 2013, reuniram-se na Unidade de Suprimentos, tendo como Pregoeiro Sr....., de acordo com a Portaria n.º/....., doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e o Decreto Municipal n.º 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico** para **Registro de Preços nº. 008/2013**, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina e homologado pelo Excelentíssimo Sr xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, RESOLVE registrar os preços para eventual **aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidade Escolares do Município de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passa a fazer parte desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame acima numerado, qual seja: _____ R\$ _____, irrecorrível.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

Item	Descrição	Un	Qtd	R\$ Uni	R\$ Total

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 - A presente Ata de Registro de Preços terá a 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, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie aos detentores**, 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 - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

3.1 – A vigência dos futuros contratos estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e a vigência do crédito orçamentário.

3.2 – O objeto licitado deverá ser entregue de forma parcelada, no prazo de até 05 (cinco) dias após a solicitação da Secretaria de Educação, durante o período de vigência contratual.

3.3 – O fornecimento dos itens licitados será realizado pelo fornecedor nas Unidades Escolares (Anexo X) do Município de Joinville, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

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

CLÁUSULA QUARTA - PRAZOS E CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

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

4.2 - Convocação para assinatura da Contrato:

4.2.1 - Concluído o processo licitatório, homologado o seu resultado e adjudicado o objeto ao respectivo(s) concorrente(s) vencedor(s), este(s) será(ão) convocada(s) por e-mail para, no prazo de **5 (cinco) dias** contados da data da convocação, assinar o Contrato;

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

4.4 - Na oportunidade de assinatura da ata de registro de preços a proponente deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da proponente, - **INSS** e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS** e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011) regularizadas, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1 – O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) 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 /fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria requisitante e das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Negativas de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011) regularizadas.

5.2.1 - Em operações em que seja incidente o imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços – ICMS, fica o contratado obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal (física), modelo 1 ou 1-, conforme determina a cláusula segunda do Protocolo ICMS 42, de 03 de julho de 2009.

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

5.4 – 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 solicitação do pedido do bem.



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES

7.1 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas 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 aos Proponentes/Contratados, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis:

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

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

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

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

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

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

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 ou contratado, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do proponente ou contratado, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº. 10.520/2002.



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

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 – A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, vedada a alteração do § 1º do mesmo art.

8.2 – 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.

8.3 – 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.

8.4 – 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

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

8.6 – 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.



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Joinville, xx de xxxxxxxx de 2013.

Pregoeiro:

De acordo:

**Município de Joinville
Miguel Angel Bertolini
Secretário de Administração**

(Contratada)
(nome do representante)
(cargo/função)



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO nº. 008/2013

ANEXO XII - MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº. /2013

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE** – Secretaria de Educação, inscrito no C.N.P.J. nº. 83.169.623/0001-10, ora em diante denominado MUNICÍPIO e a empresa -----, inscrita no C.N.P.J. nº. -----, doravante denominada CONTRATADA, para **aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do município de Joinville**, conforme especificações abaixo, na forma de **Pregão Eletrônico nº. 008/2013**, 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, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Aos xx dias de xxxxxx de 2013, na sede da Prefeitura Municipal de Joinville, presente a Sr. Roque Antônio Mattei, Secretário de Educação, CPF: 484.833.629-53, compareceu o Sr. -----, CPF nº. ----- da empresa -----, para como seu representante legal, firmar com o **MUNICÍPIO** o presente Contrato, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de **Pregão Eletrônico nº. 008/2013** e nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato

- - Este contrato tem por objeto **aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do município de Joinville**, conforme descrição abaixo:

Lote	Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	VL. unit.	VL. total

CLÁUSULA SEGUNDA – Forma de Fornecimento

2.1 – O fornecimento dos materiais do presente Contrato será de forma única, 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 008/2013 e à proposta da Contratada.



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

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

CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento

4.1 - O **MUNICÍPIO** responsabilizar-se-á pelo pagamento de modificações que forem devidamente autorizadas pela Secretaria de Gestão de Educação.

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

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

4.2.1 - Em operações em que seja incidente o imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços – ICMS, fica o contratado obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal (física), modelo 1 ou 1-, conforme determina a cláusula segunda do Protocolo ICMS 42, de 03 de julho de 2009.

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

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

CLÁUSULA QUINTA - Prazos

5.1 - A vigência contratual até 31/12/2013 contados a partir da data de assinatura do contrato.

5.2 - O objeto licitado deverá ser entregue de forma parcelada, no prazo de até 05 (cinco) dias após a solicitação da Secretaria de Educação, durante o período de vigência contratual.

5.3 – O fornecimento dos itens licitados será realizado pelo fornecedor nas Unidades Escolares (Anexo X) do Município de Joinville, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

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

CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas

6.1 - As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pela seguinte dotação orçamentária n.º

n.º **133/2013** – 00006.00001.00012.00306.00013.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00 – Aplicações Diretas – Recursos Próprios

n.º **134/2013** - 00006. 00001.00012.00306.00013.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00 – Aplicações Diretas – PNAE



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

CLÁUSULA SÉTIMA - Da Gestão Do Contrato

7.1 - A gestão do termo contratual, será realizada pela Secretaria de Educação, sendo responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observada o disposto no art. 67 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização

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

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

CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do Município

9.1 – Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

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

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

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

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

9.6 – Conferir, vistoriar e aprovar os materiais entregues pela Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da Contratada

10.1 – A contratada obriga-se a aceitar os acréscimos ou supressões que o **MUNICÍPIO** realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato.

10.2 - Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do **edital do processo licitatório Eletrônico nº 008/2013** e demais documentos técnicos fornecidos.

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 realização do objeto contratado, executando-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do **MUNICÍPIO**.

10.5- As despesas de transporte em caso de envio e retorno do objeto para substituição correrão por conta da contratada.

10.6– O licitante vencedor deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração.

10.7– Deverá substituir o objeto deste edital que porventura venham a apresentar algum defeito

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DAS SANÇÕES

11.1 – 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.



Secretaria de Administração Unidade de Suprimentos

11.2 – Penalidades que poderão ser cominadas aos Proponentes/Contratados, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis:

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

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

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

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

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

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

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 o **PROPONENTE/CONTRATADO** 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 do proponente ou contratado, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do proponente ou contratado, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº. 10.520/2002.

11.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do proponente/contratado.

11.6 – 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 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, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98;



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

- b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas na cláusula décima-primeira;
- c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98;
- e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98, 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 consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98.
- g) ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

12.2 – Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do **MUNICÍPIO**, a rescisão importará em impedimento de licitar e contratar com o município, na forma do inciso II, do item 11.2.

CLAUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

- a) Lei nº 10.520/02
- b) Lei nº 8.666/93 e alterações;
- c) Código de Defesa do Consumidor;
- d) Código Civil;
- e) Código Penal;
- f) Código Processo Civil;
- g) Código Processo Penal;
- h) Legislação trabalhista e previdenciária;
- i) Estatuto da Criança e do adolescente; e
- j) 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 assim justos e contratados, assinam o presente em 3 (três) vias de igual teor e forma.

Joinville, xx de xxxxxxxx de 2013
Município de Joinville
Roque Antonio Mattei
Secretário de Educação

(Contratada)

(Representante Legal)
(Cargo)



**Secretaria de Administração
Unidade de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2013

Justificativa para exigência de índices financeiros

A Comissão de Licitações vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão Eletrônico nº. 008/2013

DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, item 9.4 – Demonstrativos dos Índices, alínea ‘i’, 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 item 9.4 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 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 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.

Joinville, 21 de Janeiro de 2013.

Daniela Civinski Nobre
Gerente da Unidade de Suprimentos

Makelly Diani Ussinger
Coordenadora da Área de Licitações